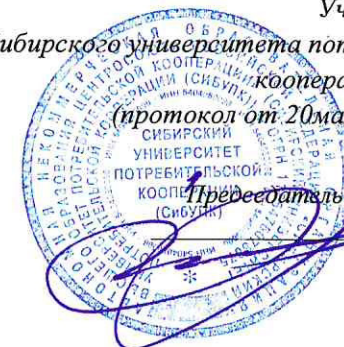


УТВЕРЖДЕНО:
Учёным советом
Сибирского университета потребительской
кооперации (СибУПК)
(протокол от 20 мая 2021 г. № 10)



Председатель Учёного совета
В.Н. Бакайтис

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации

"Сибирский университет потребительской кооперации"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

2г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

43.02.15 Поварское и кондитерское дело, срок получения СПО по ИПССЗ: 2 года 10 месяцев, год начала подготовки 2021

[illegible]

43.02.15 Поварское и кондитерское дело, срок получения СПО по ППССЗ: 2 года 10 месяцев, год начала подготовки 2021

Индекс	Наименование цели, раздела, ЦД дисциплины, профессиональных модулей, ЦК, практик	Формы проектной/аттестации		Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																																																																																																																								Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																
		Зачеты	Зачеты	Обязательная										Курс 1										Курс 2										Курс 3										Курс 4										Курс 5										Курс 6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
				Дифф. з-ты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Курсовые проекты	Другие	Неполная	Семестр (СРС, н.з.)	Курсовые работы	в том числе					Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого			Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Прогр. упр.	Итого	Лекции	Сем. проекты	СРС	Проект	Пр

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[3]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ОП.03 Техническое оснащение предприятий питания
				[4]	ОП.08 Охрана труда
3	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
4	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	ОП.12 Безопасность пищевых продуктов
				[5]	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
5	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[6]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
6	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[6]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
7	Зач	Комплексный зачет	8	[8]	ОП.15 Основы предпринимательской деятельности
				[8]	ОП.14 Основы финансовой грамотности

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена

1.1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с:

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828);

– Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями от 28.08.2020 г. № 441 (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 г., регистрационный № 59771);

– Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями от 10.11.2020 г. № 630 (зарегистрировано в Минюсте РФ 1 декабря 2020 г., регистрационный № 61179);

– Уставом Сибирского университета потребительской кооперации.

2. Организация учебного процесса и режим занятий

2.1. Организация учебного процесса в университете по программе подготовки специалистов среднего звена реализуется на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

– учебный год начинается первого сентября, заканчивается согласно графику учебного процесса;

– максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки;

– продолжительность академического часа – 45 минут, большая перемена - 30 минут, учебная неделя составляет шесть дней;

– общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе две недели в зимний период.

2.3. Экзаменационная сессия организуется в соответствии с утвержденным календарным учебным графиком, проводится по расписанию.

2.4. В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования объем обязательной части учебных циклов ППСЗ составляет 5940 часов, на вариативную часть выделено 1296 часов.

3. Программа подготовки специалистов среднего звена.

3.1. Реализация программы подготовки специалистов среднего звена реализуется в форме практической подготовки с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Практическая подготовка реализуется при проведении лекций, практических и лабораторных занятий, выполнение курсовых работ, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

В структуре образовательной программы объём практическая подготовка составляет:

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл - более 15%;

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл - более 35%;

Профессиональный учебный цикл:

- общепрофессиональные дисциплины - более 75%;
- профессиональные модули - более 90%;

3.2. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла предусматривает изучение обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Психология общения», «Физическая культура».

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий.

3.3. Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Объём часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 ч.

Для подгрупп девушек 48 часов, отведённые на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», используется на освоение основ медицинских знаний.

3.4. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

3.5. Экзамен (квалификационный) проводится непосредственно по завершению обучения по профессиональному модулю в последнем семестре его освоения.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем ведущим данную дисциплину самостоятельно.

3.6. Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий в рамках профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда».

3.7. Текущий и промежуточный контроль успеваемости обучающихся проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися учебного материала, степени достижения поставленной цели обучения и стимулирования самостоятельной работы.

Текущий контроль осуществляется в процессе проведения практических, лабораторных занятий определяется оценками: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» неудовлетворительно.

Промежуточная аттестации обучающихся проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Количество экзаменов не превышает 8 в год, количество зачетов 10, в указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Комплексный экзамен проводятся по следующим дисциплинам:

- «ОП.03 Техническое оснащение предприятий питания» и «ОП.08 Охрана труда»;
- «МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» и «МДК.01.02

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»;

- «МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и «МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»;
- «ОП.12 Безопасность пищевых продуктов» и «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»;
- «МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» и «МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»;
- «МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» и «МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента».

4. Формирование вариативной части

4.1. Часы вариативной части, выделенные федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (1296 часов максимальной учебной нагрузки), дают возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Часы отведенные на вариативную часть распределены следующим образом:

в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл составляет - 24 часа;

в цикл общепрофессиональных дисциплин добавлены часы учебным дисциплинам обязательной части и введены учебные дисциплины:

«ОП.13 Основы финансовой грамотности» (36 часов) и «ОП.14 Основы предпринимательской деятельности» (36 часов);

вариативная часть составляет 660 часов;

- в профессиональных модулях вариативная часть составляет 612 часов максимальной учебной нагрузки.

5. Формы проведения государственной итоговой аттестации.

5.1. Государственная итоговая аттестация проводится в течении 6 недель.

5.2. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

5.3. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена.

Согласовано

Проектор по учебной работе

Л.В. Ватлина

Декан торгово-технологического факультета

Ю.Ю. Миллер

Технологии и организации общественного питания

С. Ю. Глебова