

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



Председатель Учёного совета
В.И. 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

основное 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

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

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 ППССЗ: 3 года 10 месяцев, год начала подготовки 2021

43.02.15 Инженер и конструктор элект. спец. аппаратов СТОИО		Индекс: 3 года 10 месяцев, срок начала обучения 2021		Формы обучения (инженер, конструктор)		Распределение по группам и специальностям		Группы 1		Группы 2		Группы 3		Группы 4		Группы 5		Группы 6		Группы 7		Группы 8		Группы 9		Группы 10		Группы 11		Группы 12		Группы 13		Группы 14		Группы 15		Группы 16		Группы 17		Группы 18		Группы 19		Группы 20		Группы 21		Группы 22		Группы 23		Группы 24		Группы 25		Группы 26		Группы 27		Группы 28		Группы 29		Группы 30		Группы 31		Группы 32		Группы 33		Группы 34		Группы 35		Группы 36		Группы 37		Группы 38		Группы 39		Группы 40		Группы 41		Группы 42		Группы 43		Группы 44		Группы 45		Группы 46		Группы 47		Группы 48		Группы 49		Группы 50		Группы 51		Группы 52		Группы 53		Группы 54		Группы 55		Группы 56		Группы 57		Группы 58		Группы 59		Группы 60		Группы 61		Группы 62		Группы 63		Группы 64		Группы 65		Группы 66		Группы 67		Группы 68		Группы 69		Группы 70		Группы 71		Группы 72		Группы 73		Группы 74		Группы 75		Группы 76		Группы 77		Группы 78		Группы 79		Группы 80		Группы 81		Группы 82		Группы 83		Группы 84		Группы 85		Группы 86		Группы 87		Группы 88		Группы 89		Группы 90		Группы 91		Группы 92		Группы 93		Группы 94		Группы 95		Группы 96		Группы 97		Группы 98		Группы 99		Группы 100		Группы 101		Группы 102		Группы 103		Группы 104		Группы 105		Группы 106		Группы 107		Группы 108		Группы 109		Группы 110		Группы 111		Группы 112		Группы 113		Группы 114		Группы 115		Группы 116		Группы 117		Группы 118		Группы 119		Группы 120		Группы 121		Группы 122		Группы 123		Группы 124		Группы 125		Группы 126		Группы 127		Группы 128		Группы 129		Группы 130		Группы 131		Группы 132		Группы 133		Группы 134	
---	--	--	--	---------------------------------------	--	---	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--

[illegible]

№	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	4	[4]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
4	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
5	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	ОП.12 Безопасность пищевых продуктов
				[5]	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
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	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
8	Зач	Комплексный зачет	8	[8]	ОП.14 Основы финансовой грамотности
				[8]	ОП.15 Основы предпринимательской деятельности

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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», с изменениями от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрировано в Минюсте России 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749);

- 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);

- Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

- 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 объём обязательной части учебных циклов ППССЗ составляет 5940 часов, на вариативную часть выделено 1296 часов.

3. Общеобразовательный цикл

3.1. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования в соответствии Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

3.2. Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы.

3.3. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах программы подготовки специалистов среднего звена с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования составлено в соответствии с Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259).

3.4. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

3.5. Профильными дисциплинами для данной специальности среднего профессионального образования являются: «Математика» (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию), «Экономика», «Информатика», «Право» практическая подготовка в профильных дисциплинах составляет более 15%;

Отдельные разделы (темы) дисциплин направлены на формирование определенных практических навыков, ориентированных на будущую профессиональную деятельность с учетом специфики подготовки в рамках образовательной программы по специальности.

3.6. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин.

3.7. Продолжение освоения федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов как «Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл», «Математический и общий естественнонаучный учебный цикл» и отдельных дисциплин профессионального цикла.

3.8. Промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация в форме экзаменов проводится по дисциплинам: «Русский язык», «Математика» (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию), «Обществознание (включая экономику и право)».

4. Программа подготовки специалистов среднего звена.

4.1. 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%;

4.2. 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.

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий в рамках профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

4.7. 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 проводится 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».

5. Формирование вариативной части

5.1. 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.

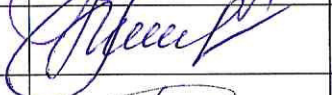
6. Формы проведения государственной итоговой аттестации.

6.1. Государственная итоговая аттестация проводится в течении 6 недель.

6.2. 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.

6.3. 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		Д.В. Ватлина
Декан торгово-технологического факультета		Ю.Ю. Миллер
Технологии и организации общественного питания		С. Ю. Глебова