

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



Председатель Ученого совета
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

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 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

183	184
-----	-----

[illegible]

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Курс	[Курс проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	ОП.03 Техническое оснащение предприятий питания
				[1]	ОП.08 Охрана труда
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[2]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
3	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[2]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
4	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[3]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
5	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ОП.12 Безопасность пищевых продуктов
				[2]	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
6	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[3]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
7	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[4]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
8	Зач	Комплексный зачет	3	[3]	ОП.14 Основы финансовой грамотности
				[3]	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);
- 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 в соответствии с календарный учебным графиком;
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы среднего профессионального образования по заочной форме обучения составляет 160 часов в год;
- продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не превышать 8 часов в день;
- продолжительность академического часа – 45 минут;
- общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе две недели в зимний период;
- основной формой организации образовательного процесса по заочной форме обучения является лабораторно-экзаменационная сессия, включающая в себя весь комплекс лабораторно-практических работ, теоретического обучения и оценочных мероприятий (промежуточная и итоговая аттестация), периодичность и сроки проведения сессии установлены в календарном учебном графике учебного плана, проводится

по расписанию;

- общая продолжительность сессий в учебном году по заочной форме обучения на 1-м и 2-м курсах - 30 календарных дней, на последующих курсах - 40 календарных дней.

- годовой бюджет времени по заочной форме обучения распределяется следующим образом (кроме последнего курса): сессия - 4 или 6 недель в зависимости от курса, самостоятельное изучение учебного материала - остальное время.

- на последнем курсе бюджет времени распределяется следующим образом: сессия - 6 недель, преддипломная практика - 4 недели, государственная итоговая аттестация - 6 недель, самостоятельное изучение учебного материала - остальное время;

- к экзамену по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, экзамену (квалификационному) допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все установленные лабораторные и практические работы, курсовые работы (проекты) и имеющие положительную оценку по результатам текущего контроля успеваемости, сдавшие все домашние контрольные работы, а также прошедшие практику в рамках данного модуля;

- консультации по всем дисциплинам, планируются из расчета 4 часов в год на каждого обучающегося, которые проводятся как в период сессии, так и в межсессионное время;

- по заочной форме обучения практика реализуется в объеме, предусмотренном для очной формы обучения;

- в межсессионный период обучающимися по заочной форме обучения выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельной дисциплине, МДК - не более двух;

- количество экзаменов в учебном году - не более 8, а количество зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). В день проведения экзамена не планируются другие виды учебной деятельности.

2.2. 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. 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».

Объем 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 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».

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 аттестация 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».

4. Формирование вариативной части ППССЗ

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