

УТВЕРЖДАЮ

Директор Государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
Свердловской области "Нижнетагильский торгово-
экономический колледж"

 Н.М.Мякишева

" 30 " августа 20 21 г.

УЧ 02-08-21 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы по подготовке
специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе **базовой** подготовки

Квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок обучения: **3 года 10 месяцев**

на базе: **основного общего образования**

Профиль получаемого профессионального образования:

социально-экономический

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной программы среднего профессионального образования ГАПОУ СО "Нижнетагильский торгово-экономический колледж" разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег № 44828 от 20.12.2016), и на основе федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября, если 1 сентября выпадает на выходной день, то учебный год начнется в понедельник, следующий за 1 сентября. Обязательная учебная нагрузка обучающихся не должна превышать 36 часов в неделю, максимальная учебная нагрузка - 52 часов в неделю. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Занятия по учебным дисциплинам и профессиональным модулям сгруппированы парами - два урока по 45 минут, между которыми предусмотрен перерыв 5 минут.

Во время занятий дежурные группы в присутствии дежурного администратора могут проверить проведение занятия, количество студентов, присутствующих на занятии. Контроль работы преподавателя осуществляют заместитель директора по учебно-воспитательной работе, заведующие отделениями, методисты, председатели цикловых комиссий. Для контроля качества обучения на учебным дисциплинам предусмотрен ежесеместровый срез остаточных знаний по случайно выбранным дисциплинам. Текущий контроль результатов обучения выбирается преподавателем. Текущие результаты оцениваются по пятибалльной шкале с выставлением полученных студентами оценок в журнал учебных занятий. По усмотрению преподавателя возможно применение рейтинговых и накопительных систем оценивания (в том числе и по профессиональным модулям), которые должны предусматривать шкалу перевода полученных результатов в пятибалльную систему. Формы и методы текущего контроля описываются в рабочей программе дисциплины (профессионального модуля).

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проходят концентрированно после изучения профессионального модуля в объеме, предусмотренном программой модуля и требованиями работодателя. Производственная практика (преддипломная) проходит студентами после успешного освоения всех дисциплин и профессиональных модулей, предусмотренных учебным планом. Задание на преддипломную практику должно быть связано с тематикой дипломной работы (проекта).

Предусмотренные стандартом часы на консультации распределяются для проведения индивидуальных консультаций по изучаемым дисциплинам и модулям, а так же на проведении групповых консультаций перед сдачей экзамена

Каникулы проводятся в зимний период (2 недели) и в летний период (8-9 недель), кроме групп выпускного курса, для которых предусмотрен только зимние каникулы.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ОПОП сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования, а так же с учетом мнений предметных (цикловых) комиссий

1.4. Формирование вариативной части

Федеральным государственным образовательным стандартом на вариативную часть предусмотрено 1296 часов обязательной учебной нагрузки обучающихся. При введении новых дисциплин, элементов модулей за счет вариативной части они продолжают перечень и индексацию элементов, зафиксированных в ФГОС.

Часы вариативной части составляют 1296 и распределены следующим образом:

- 164 часа было введено для увеличения часов ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 186 часов было введено для увеличения часов по ПМ 02 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;
- 184 часов было введено для увеличения часов по ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- 256 часов было введено для увеличения ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;
- 140 часов было введено для увеличения аудиторных часов по ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;
- 46 часов было введено для увеличения аудиторных часов по ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- 320 часов было введено для увеличения аудиторных часов по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)

1.5. Порядок аттестации обучающихся

По окончании изучения каждой дисциплины проводится установленная учебным планом форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет или экзамен. Экзамен устанавливается для дисциплин и МДК, результаты обучения по которым наиболее важны для профессиональной деятельности и (или) дальнейшего освоении ОПОП. По завершении изучения профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный). По составным элементам профессионального модуля промежуточная аттестация устанавливается по выбору образовательного учреждения. Общее количество экзаменов за учебный год не должно превышать 8, общее количество зачетов и дифференцированных зачетов не должно превышать 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Государственная (итоговая) аттестация проходит в форме защиты дипломной работы (проекта).

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности СПО	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	32	8			2		10	52
III курс	31		8		2		11	52
IV курс	21		9	4	1	6	2	43
Всего	123		25	4	7	6	34	199

* - ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПО МАТРИКЕ УЧЕБНЫХ ПОЛУЧЕНИЙ СОСЛОВИЯ НАХОЖДЕНИЯ В МАТРИКЕ ПОЛУЧЕНИЙ РЕЗУЛЬТАТОВ

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

№	Наименование
201, 24, 8(кор 2)	Кабинет социально-экономических дисциплин
26	Кабинет русского языка и литературы
210, 215	Кабинет иностранного языка (лингвфонный)
25а	Кабинет географии
27	Кабинет математики
21	Кабинет информатики, информатики и ИКТ
31	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
304	Кабинет безопасности жизнедеятельности, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, основ безопасности жизнедеятельности
34	Кабинет организации обслуживания
23	Кабинет основ природопользования, естествознания, физики, экологии
40	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, химии и биологии
16 (кор.2)	Кабинет товароведения продовольственных товаров, организации хранения и контроля запасов сырья
20	Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, введения в специальность
3	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, "мастер-класс"
18	Лаборатория "Учебная кухня ресторана"
5 (кор 2)	Лаборатория "Учебный кондитерский цех"
32	Лаборатория химии
7	Спортивный зал
	Тренажёрный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Стрелковый тир или место для стрельбы
9	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, конференц-зал
1	Актный зал