

Приложение А
к ППСЗ ПД-21-1

УТВЕРЖДАЮ

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

 Н.М.Мякишева

" 30 " августа 2022 г.

УЧ 02-08-22 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы по подготовке
специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское 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 требованиям работодателя. Производственная практика (преддипломная) проходится 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 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 МК, результаты обучения по которым наиболее важны для профессиональной деятельности и (или) дальнейшего освоения 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

Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)															
I курс		II курс		III курс		IV курс									
1 сем 16 нед	2 сем 24 нед	3 сем 16 нед	4 сем 24 нед	5 сем 16 нед	6 сем 23 нед	7 сем 16 нед	8 сем 18 нед								
9	10	11	12	13	14	15	16								
571	633	0	0	0	0	0	0								
39															
39	117														
46	71														
60	128														
39															
46	71														
39	39														
60	96														
46	91														
117															
40	76														
	114														
	60														
0	0	96	92	95	92	96	0								
						36									
		36													
		36	46	35	40										
		24	46	24	40	24									
						36									
0	0	62	62	0	0	0	36								
		62	62												
0	0	214	162	68	94	96	78								
		24	40												
		56	88												
		30	34												
				64											
				66	30										
						36									
		68													
0	0	264	468	400	692	358	432								
0	0	60	468	0	0	0									
			156												
			72												
			144												
0	0	0	0	460	72	0	0								
				106											
				128											
				72											
				144	72										
0	0	0	0	0	216	144	0								
					106										
					110										
						36									
						106									
0	0	0	0	0	0	0	432								
							106								
							110								
							72								
							144								
0	0	0	0	0	494	0	0								
					66										
					66										
					72										
					180										
0	0	0	0	0	0	214	0								
						106									
0	0	0	204	0	0	0	0								
		132													
		36													
		36													
571	633	636	804	576	878	550	546								
						4 нед	6 нед								
571	633	636	804	576	878	550	546								
0	0	0	36	72	72	36	72								
0	0	36	144	144	252	216	144								
0	0	0	0	0	0	0	144								
2	2	3	2	2	3	2	2								
3	0	2	7	2	8	5	5								
1	0	0	0	0	0	0	0								

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

Должность	ФИО	Дата	Подпись
Заместитель директора по учебной работе	А.Н. Чанчикова		
Председатель комиссии учетно-экономических дисциплин	Л.Х. Мусинова		
Председатель комиссии коммерческих дисциплин	С.С. Росткина		
Председатель комиссии технологических дисциплин	А.А. Перель		
Председатель комиссии математических и общих естественно-научных дисциплин	И.А. Трофимова		
Председатель комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин	М.Н. Герасимова		
Председатель комиссии социально-правовых дисциплин	О.Р. Тимерова		
Председатель комиссии информационных технологий	Т.Ю. Зятикова		
Заведующий коммерческим отделением	Е.О. Полетаева		
Заведующий технологическим отделением	Е.В. Промышленникова		
Заведующий экономическим отделением	Н.С. Гилев		
Заведующий социально-правовым отделением	Л.В. Осина		

Календарный учебный график образовательного процесса по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело" 2019-2023

[illegible][illegible]