

Директор ГАПОУ ТО
"Ишимский многопрофильный техникум"
С.Г. Конев
20 _____ 2019 г.

образовательной программы среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования
Год начала подготовки - 2019г
Дата утверждения ФГОС СПО
09.12.2016 № 1565

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

[illegible]

Теоретическое
обучение

Промежуточная аттестация

Подготовка к
государственной
итоговой аттестации

Государственная
итоговая
аттестация

Неделя отсутствует

7

$$\boxed{y}$$

ΠΡ

X

A

2

III

	*
--	---

3. План учебного процесса

1	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изде	Распред. по семестрам			Максимальная учебная нагрузка студента, ч	Самостоятельная учебная нагрузка студента, ч	Время по видам учебной работы				Распределение по курсам							
		Экзаменов	Зачетов	Диф. зачет			Всего	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
											1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
											612	792	612	648	432	504	468	180
											17 нед.	22 нед.	17 нед.	18 нед.	12 нед.	14 нед.	13 нед.	5 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	Всего часов по учебным циклам ППССЗ				2106	702	4248	2215	2001	32	612	792	612	648	432	504	468	180
ОД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины				2106	702	1404	783	621		612	792						
ОУД.00	Общие учебные дисциплины				1331	445	886	489	397		399	487						
ОУД.01	Русский язык	2			117	39	78	68	10		34	44						
ОУД.02	Литература			2	176	59	117	117			68	49						
ОУД.03	Иностранный язык			2	176	59	117	0	117		68	49						
ОУД.04	Математика	2			351	117	234	134	100		93	141						
ОУД.05	История			2	176	59	117	107	10		68	49						
ОУД.06	Физическая культура			2	176	59	117	2	115		34	83						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	105	35	70	35	35		34	36						
ОУД.08	Астрономия			2	54	18	36	26	10			36						
ОУД.00	По выбору из обязательных предметных областей				718	239	479	273	206		174	305						
ОУД.09	Информатика			2	150	50	100	20	80		34	66						
ОУД.10	Обществознание			2	117	39	78	58	20		34	44						
ОУД.11	Экономика			1	108	36	72	42	30		72							
ОУД.12	Право			2	127	42	85	65	20		34	51						
ОУД.13	Естествознание	2			108	36	72	36	36			72						
ОУД.14	География			2	54	18	36	26	10			36						
ОУД.15	Экология			2	54	18	36	26	10			36						
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины				57	18	39	21	18		39	0						
ДУД.01	Введение в специальность			1	57	18	39	21	18		39							
					0	0	2844	1432	1380	32			612	648	432	504	468	180
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл						432	110	322	0			68	108	48	116	56	36
ОГСЭ.01	Основы философии			6			36	36								36		
ОГСЭ.02	История			4			36	36						36				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4,5,6,7,8			164		164				34	36	24	40	20	10
ОГСЭ.04	Физическая культура			4,5,6,7,8			164	6	158				34	36	24	40	20	10
ОГСЭ.05	Психология общения			8			32	32									16	16
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл						180	144	36				68	76	0	36	0	0
ЕН.01	Химия			4			144	108	36				68	76				
ЕН.02	Экологические основы природопользования			6			36	36								36		
П.00					0	0	2232	1178	1022	32	0	0	476	464	384	352	412	144
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				0	0	696	362	334	0			202	122	82	210	32	48
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4			64	32	32				34	30				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья			4			96	62	34				34	62				
ОП.03	Техническое оснащение организации питания			4			64	38	26				34	30				
ОП.04	Организация обслуживания	6					64	30	34							64		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6			96	54	42							96		

[illegible]

ПМ. 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э(кв)			0	0	230	120	110				0	0	0	0	230	0	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7					32	20	12								32		
МДК.05.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						138	70	68								138		
МДК.05.03*	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели						60	30	30								60		
УП. 05	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изделий из шоколада и карамели сложного ассортимента			8			72											72	
ПП. 05	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изделий из шоколада и карамели сложного ассортимента			8			108											108	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э(кв)			0	0	96	38	42	16			0	0	0	0	0	96	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8					96	38	42	16								96	
УП.06	Оформление технологической документации			8			36											36	
ПП. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			8			72											72	
ПМ. 07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер	Э(кв)			0	0	542	272	270				274	268	0	0	0	0	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	4		3			220	110	110				119	101					
УП. 07.01	Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий			4			36							36					
ПП.07.01	Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий			4			36							36					
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	4		3			322	162	160				155	167					
УП. 07.02	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих разнообразной кулинарной обработки			4			36							36					
ПП. 07.02	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих разнообразной кулинарной обработки			4			72							72					
*	Часы, выделенные из вариативной части												0	72	72	108	36	108	
	Учебная практика						1080						0	108	72	252	72	180	
	Производственная практика																		
ПДП. 00	Производственная практика (преддипломная)						4 нед					2		1	1	1	1	1	
ПА. 00*	Промежуточная аттестация						7 нед												
ГИА. 00	Государственная (итоговая) аттестация						6 нед												
ГИА. 01	Подготовка выпускной квалификационной работы						4 нед												
ГИА. 02	Защита выпускной квалификационной работы						2 нед												
ВК. 00	Время каникулярное						45 нед.												
												612	792	612	648	432	504	468	180
													3		3	2	2	2	2
	Консультации из расчёта 4 ч. в год на каждого обучающегося	Всего					Экзаменов												
							Зачётов												
							Диф. зачёт			2	8	4	6	2	5	2	2	2	
							Курсовых работ (проектов)							1				1	

4.Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

- химии;
- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

4.Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

- химии;
- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

5. Пояснения к учебному плану

Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным 9 декабря 2016 года №1565.

При освоении программы подготовки специалистов среднего звена выпускнику присваивается квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу, срок получения образования по образовательной программе по очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Объем по образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования составляет 5940 ч: общеобразовательный цикл -1476 ч. Вариативная часть - 1296г., государственная итоговая аттестация- 216ч.

Общеобразовательная подготовка реализуется на первом курсе обучения (1-2 семестры) в течение 39 недель. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа) распределяется на изучение общих, по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных дисциплин общеобразовательного цикла. По итогам 1,2 семестра обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в виде зачета, дифференцированных сдают 3 экзамена по дисциплинам: русский язык, математика, (как профильная дисциплина). Зачет, дифференцированный зачет проводится за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены сдаются за счет времени, выделенного на итоговую аттестацию по предметам общеобразовательного цикла (2 недели). По остальным дисциплинам общеобразовательной подготовки проводятся дифференцированные зачеты за счет времени, выделенного на учебную дисциплину. Итоговые оценки по результатам обучения по дисциплинам общеобразовательного цикла вносятся в приложение к диплому СПО.

Вариативная часть распределена следующим образом:

- на внесение в учебный план дополнительных дисциплин общепрофессионального цикла - 84ч.: ОП.10 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты.profilUM) - 36ч., ОП.11 Основы диетического и детского питания- 48ч.
- на увеличение количества часов при изучении профессиональных модулей, введение МДК.05.03 Организация и процессы приготовления, подготовки реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели, МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер, МДК.07.02 Выполнение работ по профессии 16675 Повар - 1032ч.;
- промежуточная аттестация- 180ч.

Начало учебных занятий -1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса по шестидневной учебной неделе. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Практика является обязательным разделом учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика и производственная практика при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Промежуточная аттестация организуется следующим образом: зачеты проводятся за счет учебного времени, выделенного на их изучение; экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период сессии. Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по завершению освоения всех элементов: междисциплинарных курсов и практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 в учебном году, а количество зачётов-10. В указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре и практикам.

В рамках изучения МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала предусмотрено выполнения курсовых работ. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.

В рамках реализации ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело студенты осваивают рабочие профессии 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Консультации проводятся согласно расписанию, вне сетки обязательных учебных занятий. По формам проведения: устные и письменные, индивидуальные и групповые по подготовке к экзаменам и зачетам, рефератов, сообщений, самостоятельной внеаудиторной работы, выполнению выпускной квалификационной работы из расчета 4ч. на одного обучающихся.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.