

Утверждаю
Директор БПОУ ОО
"Покровский техникум"
_____ В. С. Кураков
от 31 августа 2022 года
Приказ № 79

Учебный план
программы подготовки специалистов среднего звена
БПОУ ОО "Покровский техникум"
по специальности среднего профессионального образования
45.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу
Форма обучения - заочная
Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев
На базе среднего (полного) общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования - социально - экономический

4. Пояснительная записка

Учебный план бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области "Покровский техникум" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного министерством юстиции 20 декабря 2016 года № 44828 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебный процесс и режим занятий организован в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования № 464, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г. (в ред. от 22.01.2014 г. № 31, от 15.12.2014 г. № 1580); Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 29; Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки от 16.08.2013 г. № 968 (в ред.от 31.01.2014 г. № 74); нормативными и распорядительными актами Минобрнауки России, в том числе , Методическими рекомендациями по реализации ФГОС СПО по ТОП - 50, утвержденных письмом Минобрнауки России от 20.02.2017 г. № 06-156; Приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", зарегистрированного в Минюсте России 29.09.2015 г., рег. № 39023, Техническим описанием компетенций "Поварское дело", "Кондитерское дело", конкурсного движения "Молодые профессионалы", Уставом техникума, утвержденного приказом Департамента образования Орловской области № 1247 от 16.11.2015 г., Методическими рекомендациями по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях , реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования № 06-848 от 20.07.2015 года локально-нормативными актами, относящими к образовательной деятельности техникума.

Организация учебного процесса и режим занятий

Организация учебного процесса и режим занятий реализуется следующим образом:

- продолжительность учебной недели - шесть дней;
- начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком;
- объём обязательной аудиторной нагрузки составляет 160 академических часов . Продолжительность занятий 45 минут , занятия проводятся парами.
- общая продолжительность лекционно-экзаменационных сессий на 1-х и 2-х курсах - 30 календарных дней, на 3-х и 4-х курсах - 40 календарных дней.
- график учебного процесса разработан с соблюдением общей продолжительности лабораторно-экзаменационной сессии, самостоятельного изучения, учебной , производственной (по профилю специальности) и производственной (преддипломной) практик, итоговой государственной аттестации.

Проводятся следующие виды практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная). Производственная (преддипломная) практика проводится после последней сессии и предшествует итоговой аттестации. По освоению программы всех видов практик студент предоставляет отчет, по которому проводится собеседование.

Общая продолжительность каникул составляет не менее 9 недель в учебном году на 1-3 курсе и 2 недели на 4 курсе.

Формы текущего контроля знаний: групповые и индивидуальные, устные и письменные, контрольная работа, диктант, сочинение, реферат, лабораторная работа, практическая работа, самостоятельная работа, отчёт.

В техникуме применяется пятибалльная и зачётная система оценок.

4.1. Формирование вариативной части ППСЗ

Часы вариативной части (1296 часов), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентноспособности выпускника следующим образом:

- в цикл ОГСЭ введены дисциплины ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности - 34 часа и ОГСЭ. 05 Психология здоровья - 34 часа, обеспечивающая коррекцию нарушения развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; на увеличение объема часов по ОГСЭ.01 Основы философии - 12 часов, ОГСЭ.02 История - 12 часов

- в цикл ОП включены дисциплины: ОП.10 Метрология и стандартизация - 52 часа, ОП.11. Основы предпринимательской деятельности- 72 часа, ОП; на увеличение объема часов по дисциплинам цикла - 236 часов.

- на увеличение часов предусмотренных профессиональных модулей - 810 часов.

4.2. Формы проведения консультаций

Консультации предусмотрены по 4 часа на 1 студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, устные и письменные. Консультации проводятся за счёт нагрузки, отведенной на каждую дисциплину.

4.3. Формы промежуточной аттестации

Формы проведения промежуточной аттестации обучающихся: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен. Промежуточная аттестация в форме зачёта, дифференцированного зачёта проводятся за счёт часов, отведенных на соответствующую дисциплину или профессиональный модуль. За весь период обучения предусмотрено выполнение двух курсовых работ при изучении ПМ.02, ПМ.06. Количество экзаменов в каждом учебном году не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10. Зачёты, дифференцированные зачёты по физической культуре в течении всего периода обучения не входят в число допустимых 10 в каждом учебном году.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: вид профессиональной деятельности "освоен" или "не освоен". Экзамен квалификационный и квалификационный экзамен по профессиональному модулю проводятся за счёт часов производственной практики.

4.4. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает подготовку выпускной квалификационной работы, защиту выпускной квалификационной работы и проведение демонстрационного экзамена (государственного экзамена). Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких модулей.

По результатам государственной итоговой аттестации обучающимся присваивается квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу.

1.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Лабораторно-экзаменационная сессия	Учебная практика	Производственная практика		Самостоятельное изучение	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1 курс	4,5				47,5		9	52
2 курс	4,5	4	5		38,5		9	52
3 курс	6	4	5		37		9	52
4 курс	6	4	9	4	14	6	2	43
Всего	21	12	19	4	137	6	29	199

ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-,-,-,-,3		36	28	12	12					4	8							
П.00	Профессиональный цикл	13/ 26ДЗ/ 18Э		3254	1622	516	312	184	20		120	60	30	36	54	96	56	94	52	98
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	13/ 7ДЗ/ 3Э		780	594	186	104	82			36	18	30	36	20	30	16	26	6	22
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-,-, Э	1	88	70	18	10	8			12	6	8	10						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,-,-, ДЗ		96	78	18	12	6					8	10						
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	-,-,Э	2	64	44	20	12	8			12	6			10	10				
ОП.04	Организация обслуживания	-, ДЗ		64	50	14	6	8									6	8		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-, Э	3	96	68	28	18	10			12	6					10	18		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,3		48	36	12	8	4												12
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-, ДЗ		96	78	18	6	12					8	10						
ОП.08	Охрана труда	-,-,-, ДЗ	2	36	22	14	8	6							4	10				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-, ДЗ		68	52	16	6	10							6	10				
ОП.10	Метрология и стандартизация	-,-,-,-,-, ДЗ		52	40	12	8	4					6	6						
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	-,-,-,-,-,-, ДЗ		72	56	16	10	6											6	10
ПМ.00	Профессиональные модули	-/ 18Дз /14Э (6Экв, 1 квЭ)		2474	1028	330	208	102	20	1116	84	42			34	66	40	68	46	76
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-,-,-,Эк		318	132	42	30	12		144	12	6			16	26				

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-, ДЗ	58	42	16	12	4							6	10				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,-,Э	116	90	26	18	8			12	6			10	16				
УП.01	Учебная практика	-,-,-, ДЗ	72		72					72				36	36				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-,-, ДЗ	72		72					72					72				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-,-,-,Эк	392	162	50	26	14	10	180	12	6					20	30		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,ДЗ	74	54	20	14	6									10	10		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,Э	138	108	30	12	8	10		12	6					10	20		
УП.02	Учебная практика	-,-,-, ДЗ	72		72					72						36	36		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-,-, ДЗ	108		108					108							108		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-,-,-,-,Эк	384	156	48	32	16		180	12	6			18	30				

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, -, -, -, ДЗ		50	32	18	12	6						8	10				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, -, -, -, Э		154	124	30	20	10			12	6			10	20			
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ		72		72					72				36	36			
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	-, -, -, -, ДЗ		108		108					108					108			
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-, -, -, -, -, Эк		288	98	46	32	14			144	12	6			20	26		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-, -, -, -, -, ДЗ		64	44	20	14	6								10	10		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-, -, -, -, -, Э		80	54	26	18	8			12	6				10	16		
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ		72		72					72					36	36		
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	-, -, -, -, -, ДЗ		72		72					72						72		

УП.07	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ		72		72				72									36	36	
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-,-,-,-,ДЗ		108		108				108										108	
ПА	Промежуточная аттестация			180		180															
ПДП	Производственная практика (преддипломная)			144		144														4 нед.	
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216		216														6 нед.	
ВСЕГО		63/ 28ДЗ/ 17 Э		4464	2168	640	388	232	20	1116	120	60	64	96	58	102	60	100	56	104	
						всего занятий	дисциплин и МДК						64	96	58	102	60	100	56	104	
Государственная итоговая аттестация							учебной практики								72	72	72	72	72	72	
1. Программа базовой подготовки							производ.практик								0	180	0	180	0	324	
1.1. Дипломная работа							преддипл.практик														144
Выполнение дипломной работы с 18.05 по 13.06 (4 нед.)							экзаменов								1		3+2Эк		3+2Эк		3+2Эк+ 1кЭ
Защита дипломной работы с 15.06 по 27.06 (2 нед.)							диф.зачетов								5		8		7		8
						зачетов								5						1	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:	
1	социально-экономических дисциплин
2	информационных технологий в профессиональной деятельности
3	иностранного языка
4	экологических основ природопользования
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	организации обслуживания в организациях общественного питания
8	естественно-научных дисциплин
Лаборатории:	
9	микробиологии, санитарии и гигиены
10	метрологии, стандартизации
11	технического оснащения и организации рабочего места
12	химии
13	учебная кухня ресторана
Спортивный комплекс, залы:	
14	Спортивный зал
15	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
16	Стрелковый тир
17	Библиотека, читальный зал
18	Актовый зал

Согласовано

Председатели предметно-цикловых комиссий:

Заместитель директора по УР:
