



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «Сасовский
индустриальный колледж имени полного
кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»
/С.М. Воронин/
«15» июня 2010 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»**

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификации: Специалист по поварскому и кондитер-
скому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

2. Сводные данные по бюджету времени (в часах для специальности)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и консультации	Учебная практика	Производственная практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация и консультации	Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
			по профилю специальности	Преддипломная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I курс	1404	-	-	-	-	72	-	1476	11 нед.
II курс	1224	72	108	-	72	72	-	1548	11 нед.
III курс	1080	144	216	-	60	72	-	1572	10 нед.
IV курс	504	144	432	144	20	36	216	1496	2 нед.
Всего	4212	360	756	144	152	252	216	6092	34 нед.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
ОДБ.11	Экология	-,-,Дз,-,-,-,-,-,-,-,-		36	0	36	30	6	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.12	Астрономия	-,-,Дз,-,-,-,-,-,-,-,-		36	0	36	30	6	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДП.00	Профильные дисциплины	1	2	264	0	264	168	90	0	0	6	12	156	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОДП.01	Информатика и ИКТ		Э,-,-,-,-,-,-,-,-	78	0	78	36	40	0	0	2	6	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДП.02	Химия		-,-,Э,-,-,-,-,-,-,-,-	108	0	108	64	40	0	0	4	6	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДП.03	Биология	Дз,-,-,-,-,-,-,-,-		78	0	78	68	10	0	0	0	0	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	6	0	564	28	536	196	340	0	0	0	0	0	0	0	0	168	8	180	12	56	4	68	2	44	2	20	0
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,-,-,Дз,-,-,-,-,-,-,-,-		52	4	48	48	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	48	4	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	-,-,-,-,Дз,-,-,-,-,-,-,-,-		52	4	48	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,-,-,Дз		168	6	162	0	162	0	0	0	0	0	0	0	0 ³	32	0	36	2	28	2	34	0	22	2	10	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,-,-,-,-,-,-,-,Дз		168	6	162	4	158	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	36	2	28	2	34	2	22	0	10	0
ОГСЭ.05	Психология общения	-,-,-,-,Дз,-,-,-,-,-,-,-,-		64	4	60	50	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	4	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	-,-,-,-,Дз,-,-,-,-,-,-,-,-		60	4	56	46	10	0	0	0	0	0	0	0	0	56	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2	2	266	18	248	150	90	0	0	8	14	0	0	0	0	136	10	78	8	34	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	-,-,-,-,Дз,-,-,-,-,-,-,-,-		44	4	40	30	10	0	0	0	0	0	0	0	0	40	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-,-,-,-,-,-,-,з,-,-,-,-,-,-,-,-		36	2	34	28	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	2	0	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия		-,-,-,Э,Э,-,-,-,-,-,-,-,-	186	12	174	92	74	0	0	8	14	0	0	0	0	96	6	78	6	0	0	0	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	29	8,7Эм	3246	106	3140	1076	866	40	1116	42	105	0	0	39	0	233	18	570	16	486	26	796	28	532	18	484	0
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	9	3	876	56	820	424	384	0	0	12	21	0	0	0	0	140	12	160	8	248	16	172	12	80	8	20	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
ОП. 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	--,-,Дз,-,-,-,-		64	4	60	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	4	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП. 02	Физиология питания	--,Дз,-,-,-,-,-		44	4	40	20	20	0	0	0	0	0	0	0	0	40	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП. 03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	--,-,Дз,-,-,-,-		70	4	66	42	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	66	4	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП. 04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	--,-,-,-,-,-,Дз		64	4	60	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	4	20	0
ОП. 05	Метрология и стандартизация	--,-,-,-,-,Дз,-		44	4	40	20	20	0	0	0	00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	4	0	0
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	--,-,-,-,-,Дз,-,-		52	4	48	24	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	4	0	0	0	0
ОП. 07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	--,-,-,-,-,Э,-,-		128	8	120	76	40	0	0	4	7	0	0	0	0	0	0	0	0	64	4	56	4	0	0	0	0
ОП. 08	Охрана труда	--,-,-,Дз,-,-,-,-		34	0	34	20	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	--,-,-,-,-,Дз,-,-		72	4	68	20	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	4	0	0	0	0
ОП. 10	Бухгалтерский учет в общественном питании	--,-,-,-,-,Э,-,-,-		128	8	120	56	60	0	0	4	7	0	0	0	0	0	0	0	0	120	8	0	0	0	0	0	0
ОП. 11	Товароведение продовольственных товаров	--,-,-,Э,-,-,-,-,-		108	8	100	56	40	0	0	4	7	0	0	0	0	100	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП. 12	Психология и этика профессиональной деятельности	--,-,-,-,Дз,-,-,-		68	4	64	30	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	4	0	0	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
ПМ.00	Профессиональные модули	18	5, 7 Эм	2286	50	2236	600	450	40	1116	30	84	0	0	39	0	93	6	410	8	238	10	624	16	452	10	380	0
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	1, Эм	400	10	390	108	96	0	180	6	14	0	0	39	0	93	6	258	4	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		-, -, Э, -, -, -	220	10	210	108	96	0	0	6	7	0	0	39	0	93	6	78	4	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-, -, Дз, -, -, -		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-, -, Дз, -, -, -		108	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>ПМ.01</i>	<i>Экзамен квалификационный</i>		<i>Эм</i>									7																
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	2	1, Эм	466	10	456	136	78	20	216	6	14	0	0	0	0	0	0	152	4	160	6	144	0	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и технология приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э,Э,Э	250	10	240	136	78	20	0	6	7	0	0	0	0	0	0	152	4	88	6	0	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	Э,Э,Э,Дз,Э,Э		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	Э,Э,Э,Э,Дз,Э		144	0	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0
ПМ.02	Экзамен квалификационный		Эм								7																	
ПМ.03	Организация и проведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	1, Эм	384	10	374	126	78	20	144	6	14	0	0	0	0	0	0	0	0	78	4	296	6	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления и технология приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э,Э,Э,Дз	Э,Э	240	10	230	126	78	20	0	6	7	0	0	0	0	0	0	0	0	78	4	152	6	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	Э,Э,Э,Э,Дз,Э		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	1, Эм	390	10	380	98	96	0	180	6	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	106	6	166	4	108	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, технология приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-, -, -, -, -, Дз	Э, -	210	10	200	98	96	0	0	6	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	106	6	94	4	0	0
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, -, Дз, -		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, -, Дз		108	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0
<i>ПМ.05</i>	<i>Экзамен квалификационный</i>		<i>Эм</i>									7																
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	4	Эм	166	4	162	60	30	0	72	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	106	4	56	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-, -, -, -, -, Дз, Дз		94	4	90	60	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70	4	20	0
УП.06	Учебная практика	-, -, -, -, -, Дз, -		36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других для подготовки по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

№	Наименование
Кабинеты:	
1.	Русский язык и литература
2.	История
3.	Математика и физика
4.	География
5.	Химия, биология
6.	Социально-экономических дисциплин. Иностранный язык
7.	Основы философии
8.	Менеджмент, экономика организации и правовое обеспечение профессиональной деятельности
9.	Товароведение продовольственных товаров. Экологические основы природопользования
10.	Технология приготовления пищи
11.	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	
12.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
13.	Информационных технологий и информатики
14.	Технологии приготовления пищи
Спортивный комплекс:	
15.	Спортивный зал
16.	Открытый стадион широкого профиля с полосой препятствия
17.	Тренажерный зал
18.	Зал силовой подготовки
Залы:	
19.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет
20.	Актный зал

5. Пояснительная записка.

Настоящий учебный план Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова» разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 279-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированного в Минюсте России 20 декабря 2016 г. № 44828;
- рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности от 25.02.2015 года;
- примерных программ общеобразовательных дисциплин, рекомендованных Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21.07.15 г., протокол № 2/16-3 от 28.06.16 г.);
- Устава ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»;
- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся;
- Положения по организации выполнения и защиты курсового проекта (работы) по дисциплине, МДК;
- Положения о производственной практике;
- Положения о государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Организация учебного процесса.

1. Продолжительность учебной недели - шестидневная.
2. Продолжительность занятий - группировка парами (два урока по 45 минут, перемена между уроками 5 минут).

3. Формы и процедуры текущего контроля:

- опрос устный, письменный, тестирование;
- защита курсового проекта, курсовой или творческой работы;
- зачет по теме дисциплины;
- контрольная работа;
- диктант, сочинение;
- программированный контроль;
- оценка защиты дипломной работы;
- оценка выполнения практического задания и др.

4. Консультации согласно плану учебного процесса, предусмотрены по дисциплинам и МДК, по которым сдаются экзамены.

5. Виды практик: учебная, производственная и преддипломная.

Учебная практика и производственная практика могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика частично может проводиться в учебных мастерских колледжа, частично в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Практика по профилю специальности и преддипломная практика проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

6. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие персональных достижений, освоения общих и профессиональных компетенций программы подготовки специалистов среднего звена создаются фонды оценочных средств. Контрольно – оценочные средства разрабатываются преподавателями, мастерами производственного обучения, согласовываются на заседаниях цикловых комиссий, утверждаются директором (или заместителем директора по УПР и УМР).

7. Формы промежуточного контроля:

- экзамен,
- дифференцированный зачет,
- зачет.

На промежуточную аттестацию отводятся 7 недель.

Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на дисциплины и междисциплинарные курсы.

Запланировано выполнение двух курсовых работ:

- по МДК 02.01 Организация процессов приготовления и технология приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента;
- по МДК 03.01 Организация процессов приготовления и технология приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Курсовые работы выполняются за счет часов, отводимых на междисциплинарные курсы.

8. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект), демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается преподавателями, рассматривается на цикловой комиссии, утверждается заместителем директора по УМР, согласовывается с работодателем. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательная подготовка в рамках реализации программы подготовки по специальности включает:

- 1404 часа обязательной аудиторной нагрузки,
- в том числе:
- 875 часов лекций,
 - 515 часов лабораторных и практических занятий, включая семинары,
 - 14 часов консультаций.

В соответствии с естественно - научным профилем специальности базовыми являются дисциплины: русский язык, литература, иностранный язык, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, математика, физика, экология и астрономия. На их изучение отводится 1140 часов.

К профильным дисциплинам относятся информатика и ИКТ, химия и биология. На их изучение отводится 264 часа.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Объем инвариативной части ППССЗ составляет 2952 часа, в том числе:

- ОГСЭ.00 – 432 ч.,
- ЕН.00 – 180 ч.,
- ОП.00 – 612 ч.,
- ПМ.00 – 1728 ч.

Объем вариативной части ППССЗ составляет 1056 часов.

Вариативная часть распределена следующим образом:

- на ОГСЭ.00 – 104 часа. В учебный план введена дисциплина «Русский язык и культура речи» (56 часов);
- на ЕН.00 – 68 часов;
- на ОП.00 – 208 часов.
- на ДВ.00 – 84 часа. Введены дисциплины «Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста» (36 ч.) и «Организация предпринимательской деятельности» (48 ч.)

- на ПП.00 – 592 часа.

Введен ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар и 12901 Кондитер.

Для подгрупп девушек 48 часов (70 % учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используются на освоение медицинских знаний.

Занятия по дисциплинам «Иностранный язык», «Иностранный язык в профессиональной деятельности» и «Физическая культура» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой подгруппы составляет не менее 12 человек.

Занятия по дисциплине «Физическая культура» по темам «Плавание» и «Гимнастика», проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

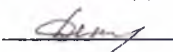
Практические занятия по дисциплинам «Информатика и ИКТ», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», практические работы по другим дисциплинам и МДК, выполняемые на компьютерах, проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 10 человек.

Учебная практика, лабораторные и практические работы по междисциплинарным курсам проводятся в подгруппах (если они проводятся в мастерских колледжа) при наполняемости подгруппы не менее 8 человек.


Согласовано:

На заседаниях цикловых комиссий:


- общеобразовательных дисциплин

 /С.Н. Денисова/

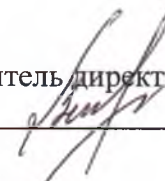
- естественно – научных дисциплин

 /О.В. Антонова/

- производственного обучения и специальных дисциплин

 /Л.И. Козлова/

Заместитель директора по УПР


_____/В.А. Марков/

Заместитель директора по УМР


_____/Н.В. Рубина/