

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

УТВЕРЖДАЮ

Директор БПОУ ВО

«Вологодский колледж сервиса»

 О.С.Слухова-Подольская
приказ от 31.08.2018 № 170-о

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы профессионального обучения -программы подготовки квалифицированных
рабочих, служащих

БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии

12901Кондитер

код и наименование профессии/специальности

квалификация: Кондитер третьего разряда

форма обучения очная нормативный срок освоения ОППО 2месяца

Рассмотрен на заседании педагогического совета протокол от 31.08.2018 № 25,
утвержден приказом директора от 31.08.2018 № 170-о

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОППО

Настоящий учебный план образовательной программы профессионального обучения - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 12901 Кондитер (далее – ОППО) разработан бюджетным профессиональным образовательным учреждением Вологодской области «Вологодский колледж сервиса» (далее – колледж) на основе профессионального стандарта № 549, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н, с учетом федерального государственного образовательного стандарта по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798 с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 № 390;

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 597н от 07.09.2015 «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования профессии 260807.01 Повар, кондитер (далее - ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798 с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 № 390;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.01.2014 г. № 2 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Устав БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»;

- локальные нормативные акты колледжа.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Колледж реализует ОППО в течении календарного года в соответствии с расписанием. Режим работы образовательного учреждения - пятидневная учебная неделя.

Продолжительность учебных занятий - 45 мин.

С целью контроля учебной деятельности обучающихся и установления соответствия их персональных достижений поэтапным требованиям

соответствующей ОППО проводятся текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

При реализации ОППО предусматривается производственная практика. Объем самостоятельной работы по ОППО составляет 16 часов.

1.3. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по учебным дисциплинам в сроки, предусмотренные учебным планом колледжа и календарным учебным графиком.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины.

Аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОППО (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) проводится на основе фондов оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения, практический опыт, компетенции.

Формами промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет, учет текущих образовательных результатов.

1.6. Порядок итоговой аттестации обучающихся

Формой итоговой аттестации по ОППО – программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих является квалификационный экзамен, включающий в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ОППО.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Залы:

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы профессионального обучения по профессии
12901 Кондитер

Квалификация – Кондитер третьего разряда

Срок обучения – 240 часов / 8 недель

Форма обучения – очная

	час	недели
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ:		
– всего, из них	120	4
– аудиторные занятия	104	
– самостоятельные работы	16	
КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН	6	
ПРАКТИКА	114	4

Индекс	Наименование разделов	Формы промежуточной аттестации	Всего часов	В том числе		
				лекции	практические занятия	самостоятельная работа
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4ДЗ/1З	60	28	22	10
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	12	6	6	-
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	18	6	6	6
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	12	4	4	4
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	12	6	6	-
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	З	6	6	-	-
ПД	Профессиональные дисциплины	2ДЗ	174	24	30	6
ПД.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	60	24	30	6
ПП	Производственная практика	ДЗ	114	-	-	-
ИА.01	Квалификационный экзамен	1Э	6	-	-	-
	ИТОГО:	6ДЗ/1З/1Э	240	52	52	16

