

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «ПИК»



С.Г.Чернота

[Handwritten signature]

2022г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования

Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Приморский индустриальный колледж»
наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
код и наименование специальности

Квалификации -	<i>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
Форма образования -	<i>очная</i>
Срок получения образования -	<i>3 года 10 месяцев</i>
На базе -	<i>основного общего образования с получением среднего общего образования</i>
Профиль общего образования -	<i>естественно-научный</i>
Год начала подготовки -	<i>2022г.</i>
Год окончания подготовки -	<i>2026г.</i>

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	27,8	5,2	6	0	2	0	11	52
III курс	29	3	7	0	2	0	11	52
IV курс	19	3	7	4	1	6	3	43
Всего	114,8	11,2	20	4	7	6	36	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Экзамен	Зачет	Дифференциальный зачет	Другие		Самостоятельная учебная работа (с.р. + инд. проект)	Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс			
								Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./ 17 недель	2 сем./ 22 недели	3 сем./ 17 недель (1 нед. ПА)	4 сем./ 24 недели (1 нед. ПА)	5 сем./ 17 недель (1 нед. ПА)	6 сем./ 24 недели (1 нед. ПА)	7 сем./ 17 недель	8 сем./ 13 недель (1 нед. ПА)		
								Всего учебных занятий	В т.ч. по учебным дисциплинам и МДК														
							Теоретическое	Лаб. и практ. занятия	Курсовых работ														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
О.00	Общеобразовательный цикл					1476		1404	86 9	535	0		36	36	612	792							
ОУП	Общие учебные предметы					911		855	44 5	410			8	24	357	498							
ОУП.01	Русский язык	2				94		78	54	24			4	12	34	44							
ОУП.02	Литература			2		117		117	78	39					51	66							
ОУП.03	Иностранный язык			2		117		117	4	113					51	66							
ОУП.04	Математика	2				172		156	56	100			4	12	68	88							
ОУП.05	Россия в мире			2		156		156	14 6	10					68	88							
ОУП.06	Физическая культура			2		117		117	4	113					51	66							
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2		78		78	72	6					34	44							
ОУП.08	Астрономия			2		36		36	31	5					-	36							
	*Индивидуальный учебный проект					24							24										
УПВ	Учебные предметы по выбору					501		485	37 3	112			4	12	221	264							
УПВ.01	Родная литература			1		34		34	34	-					34	-							
УПВ.02	Химия	2				350		334	32 2	12			4	12	136	198							
УПВ.03	Информатика			2		117		117	17	100					51	66							
ДУП	Дополнительные учебные предметы					64		64	51	13					34	30							
ДУП.01	Основы проектной деятельности			2		64		64	51	13					34	30							

ОП.13	Основы финансовой грамотности		5	34	2	32											32+(2ср)			
П.00	Профессиональный цикл			2290	118	2172 (1050 + 1122)			1122	74										
ПМ.00	Профессиональные модули			2290	118	2172 (1050 + 1122)			1122	74				182+(14ср)+60	186+(20ср)+342	146+(20ср)+36	188+(24ср)+324	212+(26ср)+90	136+(14ср)+270	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4		242	6	236 (92+144)			144	6				34+(2ср)	58+(4ср)+144					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов		3	36	2	34				2				34+(2ср)						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов		4	62	4	58				4					58+(4ср)					
УП.01.	Учебная практика		4	72		72			72						72					
ПП.01.	Производственная практика		4	72		72			72						72					
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6		364	16	348 (132+216)		20	216	24							30+(4ср)	102+(12ср)+216		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	34	4	30				2							30+(4ср.)			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	114	12	102		20		22								102+(12ср)		
УП.02	Учебная практика		6	72		72			72									72		
ПП.02	Производственная практика		6	144		144			144									144		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	6		276	16	260 (116+144)			144	6							116+(16ср)+36	108		

УП.05	Учебная практика			8		72		72				72						54	18			
ПП.05	Производственная практика			8		108		108				108							108			
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8				224	14	210 (138+72)			20	72	22					48+(6 сп)	90+(8сп) + 72			
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала			8		152	14	138			20		22					48+(6 сп)	90+(8сп)			
ПП.06	Производственная практика			8		72		72				72							72			
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих(повар, кондитер)	4				562	28	534 (276+258)				258	4					148 +(12 сп)+ 60	128 +(16 сп)+ 198			
МДК 07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд			4		304	28	276					4					148 +(12 сп)	128 +(16 сп)			
УП. 07	Учебная практика			4		114		114				114						60	54			
ПП .07	Производственная практика			4		144		144				144							144			
ПДП	Преддипломная практика					144													144			
	Промежуточная аттестация					180																
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация					216																
	Подготовка и защита дипломного проекта(работы)					144																
	Демонстрационный экзамен					72																
	Консультации					84						84										
						5940								612	792	576 (540 +36 сп)+ 36п а	828 (798 +30 сп)+ 36п а	576 (534 +42 сп)+ 36п а	828 (786 +42 сп)+ 36п а	612 (572+ 40сп)	432 +36 па	
Государственная итоговая аттестация																						
1. Дипломный проект (работа) Выполнение и защита дипломного проекта (работы) с 18.05. по 14.06. (всего 4 недели)										Всего	дисциплин и МДК				612	792	516	486	540	504	522	162
											учебной практики				-	-	60	126	36	72	90	18
											производственной практики				-	-	-	216	-	252	-	252
											преддипломной практики				-	-	-	-	-	-	-	144
											экзаменов				-	3	2	3 (2к в)	2	2кв	-	3кв
											дифференцированных зачетов				1	8	1	8	6	10	9	6
											зачетов				-	-	-	2	-	2	-	-

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и другие помещения для подготовки по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№ пп	Наименование
	Кабинеты
1.	Русского языка и литературы
2.	Английского языка
3.	Математики
4.	Исторических дисциплин
5.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6.	Социально-экономических дисциплин
7.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
8.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
9.	Экологических основ природопользования
10.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
11.	Организации хранения и контроля запасов и сырья
12.	Организации обслуживания
13.	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории
1.	Химии
2.	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал
2.	Тренажерный зал
3.	Спортивная площадка
	Залы:
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России №1565 от 09.12.2016 г.;
2. Приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями;
3. Приказа Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями;
4. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
5. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012г. №413 (с изменениями от 29 июня 2017г. №613);
6. Разъяснений по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;
7. Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;
8. Методических рекомендаций по обеспечению кадровых условий реализации образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с новой моделью федерального государственного образовательного стандарта по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;
9. Устава КГБПОУ «ПИК»;
10. Локальных актов КГБПОУ «ПИК».

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом формой контроля знаний.

Максимальный объем учебной нагрузки на обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы во взаимодействии с преподавателем, прохождение учебной и производственной практик и самостоятельную работу по освоению основной образовательной программы.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, с перерывом не менее 10 минут после каждого занятия. Продолжительность занятия производственного обучения 6 часов, через каждые 45 минут устанавливается 10-минутный перерыв. Перерыв для питания не менее 30 минут. Последовательность и чередование уроков в каждой учебной группе определяется расписанием занятий и распорядком дня.

Продолжительность учебной недели - шестидневная.

В случае введения временных ограничительных и запрещающих противоэпидемических мероприятий, учебные занятия организуются с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Оценка качества освоения основной образовательной программы по специальности включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Колледж самостоятельно выбирает системы оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации студентов.

Успеваемость студентов (знания и умения) определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». При проведении зачета уровень подготовки студента фиксируется в зачетной книжке словом «зачет».

По учебному плану предусматривается выполнение 2-х курсовых работ:

- по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Курсовые работы реализуются в пределах времени, отведенного на изучение профессиональных модулей. При работе над курсовой работой, обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практика входят в профессиональный цикл образовательной программы, проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских колледжа, а также в организациях на основе договоров о практической подготовке между организациями и колледжем. Учебная практика в учебно-производственных мастерских колледжа проводится мастерами производственного обучения рассредоточено.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, выполнение основных видов деятельности согласно получаемой квалификации. Производственная практика проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями. Производственная практика проводится концентрированно.

4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена формируется в соответствии: с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259) и с учетом уточнений по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (одобрено Научно-методическим советом ЦПО и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», протокол № 3 от 25 мая 2017 года).

Общеобразовательный цикл основной образовательной программы среднего профессионального образования формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественно-научный), а также специфики специальности, которой овладевают обучающиеся.

Срок освоения составляет 52 недели в объеме 1404 часа обязательной нагрузки, на промежуточную аттестацию предусмотрено 72 часа.

Объем образовательной программы по данному циклу составляет 1476 часов, реализуется на первом курсе.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный цикл включает в себя 12 предметов: 8 общих учебных предметов (Русский язык, Литература, Иностранный язык (английский), Математика, Россия в мире, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Астрономия); 3 предмета по выбору из обязательных предметных областей (Информатика, Химия, Родная литература), 1 дополнительный предмет (Основы проектной деятельности). В объеме общеобразовательного цикла общие предметы составляют – 61 %, учебные предметы из обязательных предметных областей и дополнительные по выбору обучающихся – 39 %.

Профильные предметы: Математика, Химия и Информатика осваиваются на углубленном уровне.

В рамках общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуальных проектов. Базовым предметом для подготовки обучающихся к выполнению индивидуальных проектов является предмет Основы проектной деятельности.

Самостоятельная работа обучающихся в пределах общеобразовательного цикла предусмотрена в рамках выполнения индивидуальных проектов.

Промежуточная аттестация обучающихся по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме зачётов, дифференцированных зачётов, экзаменов. Два экзамена - русский язык (письменно) и математика (письменно), являются обязательными, один по выбору образовательного учреждения с учетом профиля получаемого профессионального образования – химия (устно).

4.4. Формирование вариативной части ООП

Вариативная часть ООП составляет 1296 часов. Объем часов вариативной части распределен на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности: на общепрофессиональный цикл - 278 часов; на профессиональный цикл – 702 часа. Также увеличено количество часов по циклам: общий гуманитарный и социально-экономический – 24 часа; математический и общий естественно-научный – 28 часов. Промежуточная аттестация – 180 часов. Консультации – 84 часа.

Формы проведения консультаций

Формы проведения консультаций по учебным дисциплинам и МДК выбираются преподавателями самостоятельно исходя из специфики учебного материала и уровня подготовленности обучающихся. В основном планируются групповые консультации.

Консультации входят в объем нагрузки во взаимодействии с преподавателем. Консультации включаются в расписание учебных занятий и проводятся в пределах 36-часовой недельной нагрузки.

4.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Освоение учебных дисциплин и профессиональных модулей завершается обязательной промежуточной аттестацией.

Формами проведения промежуточной аттестации по дисциплинам общеобразовательного цикла являются:

- экзамены по русскому языку, математике, химии;
- дифференцированные зачёты по остальным УД.

Формами проведения промежуточной аттестации по дисциплинам циклов ОГСЭ, ЕН и общепрофессионального цикла являются дифференцированные зачёты и экзамены.

Формой промежуточной аттестации по «Физической культуре» и «Иностранного языка в профессиональной деятельности» в рамках цикла ОГСЭ являются зачёты, завершает освоение программ дифференцированный зачёт.

Формами проведения промежуточной аттестации по составным элементам профессиональных модулей являются:

- экзамен, в том числе комплексный, по МДК;
- дифференцированные зачёты по учебной практике и производственной практике.

Освоение профессионального модуля завершается сдачей экзамена по модулю (квалификационного экзамена).

Промежуточная аттестация в форме зачёта (дифференцированного зачёта) проводится за счёт часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик, что фиксируется в рабочих программах. Экзамены проводятся в рамках недели, выделенной на проведение промежуточной аттестации.

Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения заблаговременно, рассматриваются на заседаниях методических объединений и утверждаются в установленном порядке. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по профессиональному циклу согласуются с работодателем.

4.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и работодателей. Формой проведения государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект), в которую включён демонстрационный экзамен. Тематика выпускной квалификационной работы обязательно должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы и порядок проведения ГИА определяются Положением о государственной итоговой аттестации в КГБПОУ «ПИК».

Заместитель директора по УПР КГБПОУ «ПИК»



Е.Н.Золотарева