

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ  
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ МАРШАЛА ИНЖЕНЕРНЫХ ВОЙСК А.В.ГЕЛОВАНИ»



Утверждаю

Директор ГБОУПО «СПТК»

Н.В.Баранов

2022 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация:

*Специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев

на базе *среднего общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования

*Социально-экономический*

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)			
1	2	3	4	5	7	8	9
I курс	35	2	4	-	-	11	52
II курс	33	3	5	-	-	11	52
III курс	30	3	9	-	-	10	52
IV курс	22	3	6	4	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>11</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

**ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1	8	15	22	6	13	20	03	10	17	24	01	08	15	22	5	12	19	02	09	16	02	09	16	23	06	13	20	04	11	18	25	01	08	15	22	6	13	20	03	10	17	24					
I																																																
II																																																
III																																																
IV																																																

**Условные обозначения**

<input type="checkbox"/>	::	=	О	8	X	Δ	Ш
Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация*	Каникулы	Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка к ГИА	Государственная итоговая аттестация

**Примечание:**

\* Промежуточная аттестация входит в состав учебных циклов

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

#### **Кабинеты**

русского языка и литературы

Физики, астрономии

математики

истории

иностранного языка

информатики

основ безопасности жизнедеятельности

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

организации хранения и контроля запасов и сырья

#### **Лаборатории:**

химии

организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

#### **Мастерские:**

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных,

горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и

напитков.

учебный кондитерский цех.

#### **Спортивный комплекс**

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

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Государственного бюджетного образовательного учреждения профессионального образования города Севастополя «Севастопольский промышленно-технологический колледж имени Маршала инженерных войск А.В. Геловани» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ППССЗ) на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования.

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09 декабря 2016 г, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г, регистрационный №44828.);

- федерального государственного образовательного стандарта среднего полного общего образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413;

- Приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"

- Приказа Минобрнауки России от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

- Приказа Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778);

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработанная Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (организация-разработчик ГБПОУ «Первый Московский Образовательный Комплекс», размещена в Федеральном реестре ОПОП 30.12.2018 г.)

2. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з).

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 N 19993).

4. Распоряжение Минпросвещения России от 30 апреля 2021 г. N p-98 «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» Продолжительность обучения – 3 года 10 месяцев. Трудоемкость/Объем образовательной нагрузки – 5940 часов.

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ);
- математический и общий естественнонаучный цикл (ЕН);
- общепрофессиональный цикл (ОП);
- профессиональный цикл (ПЦ);

- государственная итоговая аттестация (ГИА), которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса.

Обучение ведется по пятидневной учебной неделе. Продолжительность 1 академического часа учебных занятий составляет 45 мин., занятия сгруппированы парами, перемена между уроками 10 минут, между парами – 10 минут. Большая перемена – 20 минут.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной нагрузки и практику.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла учебного плана предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".

Общий объем дисциплины "Физическая культура" в цикле ОГСЭ определен в количестве 216 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья рабочая программа предмета и дисциплины "Физическая культура" устанавливает особый порядок освоения с учетом состояния их здоровья.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 5460 часов, что составляет 92% процента от объема учебных циклов образовательной программы.

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов (48 часов) от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, что позволяет выполнить требования о проведении военных сборов в объеме 35 часов. Для подгрупп девушек это время предусмотрено на изучение основ медицинских знаний

Учебный план предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а именно: Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, Коммуникативный практикум.

Самостоятельная работа запланирована в объеме 480 часов, что составляет 8 % от объема учебных циклов.

Занятия по предмету «Иностранный язык», дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности», лабораторные и практические занятия по МДК, дисциплине «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек.

Консультации для обучающихся предусмотрены по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, по которым в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а также при подготовке курсового проекта (работы). Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на

промежуточную аттестацию или времени, предусмотренного на дисциплину (междисциплинарный курс, профессиональный модуль). Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика – 11 недель, производственная практика – 28 недель, в т.ч. 4 недели преддипломная практика. Общий объем практики 39 недель, что составляет 54 % от объема профессионального цикла.

Учебная практика и производственная практика проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла по графику учебного процесса в мастерских и лабораториях колледжа рассредоточено (6 часов в неделю).

В случае производственной необходимости учебная практика может проводиться на предприятиях отрасли.

Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях города.

Производственная практика (преддипломная) проводится в последнем 8 семестре обучения в течение 4 недель (144 часа).

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, с учетом требований ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерными программами общеобразовательных предметов для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ ФИРО.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 1 год. Расчет продолжительности изучения общеобразовательного цикла произведен исходя из 1476 часов (включая промежуточную аттестацию).

Все предметы общеобразовательного цикла изучаются в пределах 1-5 семестров. Профильные предметы: Математика, Информатика, Право/Экономика.

Предметы по выбору: Родная литература, Информатика, Право/Экономика.

Дополнительные учебные предметы: Введение в специальность

Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно в рамках предмета ДУП.01

Введение в специальность (раздел 4. Основы проектной деятельности).

Индивидуальный проект может выполняться по одному или нескольким предметам, а также быть междисциплинарным. Защита индивидуальных проектов планируется в 4 семестре.

### **Формирование вариативной части ППССЗ**

Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, согласно получаемой квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Вариативная часть образовательной программы реализована в объеме 1886 часов, что составляет 32% общего объема учебных циклов, и состоит из 2 частей:

1) вариативная часть общеобразовательного цикла (учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей и дополнительные учебные дисциплины) (590 часов);

2) вариативная часть профессиональной подготовки (1296 часов);

а также 180 часов промежуточной аттестации

Распределение часов вариативной части произведено следующим образом:

### Общеобразовательный учебный цикл

Индекс	Дисциплина, раздел	Кол-во часов	Обоснование
<b>УПВ</b>	Учебные предметы по выбору	<b>250</b>	Для углубления и расширения содержания обязательной части ФГОС СОО
УПВ. 01	Родная литература	36	
УПВ. 02	Информатика	100	
УПВ. 03	Право /Экономика	114	
<b>ДУП</b>	Дополнительные учебные предметы	<b>340</b>	Для получения знаний и умений профессиональной направленности, необходимых для изучения дисциплин профессионального цикла.
ДУП. 01	Введение в специальность	340	
	<b>Итого</b>	<b>590</b>	

### Распределение вариативной части ФГОС

Индекс	Дисциплина, раздел	Кол-во часов			Обоснование
		ПООП	ППССЗ	Добавлены	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>432</b>	<b>584</b>	<b>152</b>	Для углубления и расширения содержания обязательной части ФГОС
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	194	30	
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	216	52	
ОГСЭ.05	Психология общения	32	36	4	
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи		66	66	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>180</b>	<b>210</b>	<b>30</b>	
ЕН.01.	Химия	144	174	30	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>612</b>	<b>860</b>	<b>248</b>	По запросам работодателей для повышения уровня подготовленности обучающихся, а также для углубления и расширения содержания обязательной части ФГОС
ОП. 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	80	16	
ОП. 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	120	24	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	74	10	
ОП.04	Организация обслуживания	64	81	17	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	146	50	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	40	8	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	115	19	
ОП.08	Охрана труда	32	60	28	
ОП. 10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности		36	36	
ОП. 11	Рисование и лепка		40	40	
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>1404</b>	<b>2450</b>	<b>1046</b>	Для получения профессионал
	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к</b>	<b>212</b>	<b>273</b>	<b>61</b>	

ПМ. 01	<b>реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>				ьных компетенций, связанных с производственными технологиями, предметами и средствами труда
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	40	8	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	83	47	
Эм	Экзамен по модулю		6	6	
ПМ 02	<b>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</b>	<b>336</b>	<b>458</b>	<b>122</b>	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	42	8	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	188	102	
Эм	Экзамен по модулю		12	12	
ПМ 03	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>212</b>	<b>256</b>	<b>44</b>	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	40	8	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	66	30	
Эм	Экзамен по модулю		6	6	
ПМ 04	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>176</b>	<b>220</b>	<b>44</b>	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	40	8	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	36	66	30	

	напитков сложного ассортимента				
Эм	Экзамен по модулю		6	6	
<b>ПМ 05</b>	<b>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</b>	<b>264</b>	<b>352</b>	<b>88</b>	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	40	8	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	120	68	
Эм	Экзамен по модулю		12	12	
<b>ПМ 06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>204</b>	<b>276</b>	<b>72</b>	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	156	60	
Эм	Экзамен по модулю		12	12	
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)</b>	<b>0</b>	<b>615</b>	<b>615</b>	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"		249	249	
УП. 07	Учебная практика		72	72	
ПП. 07	Производственная практика		288	288	
Эм	Экзамен по модулю		6	6	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>180</b>			
	<b>Итого:</b>	<b>3168</b>	<b>4464</b>	<b>1296</b>	

### Формы проведения промежуточной аттестации

Для всех учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей, в т.ч. введенных за счет вариативной части, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения.

Формы проведения промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Другие формы контроля:

- семестровый контроль,
- защита курсовых проектов (4 и 8 семестр);
- защита индивидуальных проектов (4 семестр).

Промежуточная аттестация по предметам общеобразовательного цикла проводится по окончании и изучения в соответствии с учебным планом в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Обязательны три экзамена – по русскому языку, математике (письменно) и по профильному предмету – Право/Экономика (устно). По всем остальным предметам общеобразовательного цикла, указанным в учебном плане проводятся дифференцированные зачеты.

По общепрофессиональным дисциплинам формы промежуточной аттестации являются зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены.

Зачеты и контрольные работы проводятся за счет часов, отведенных на изучение предмета, дисциплины и междисциплинарного курса.

Количественное соотношение зачетов и экзаменов за весь период обучения: 17 экзаменов, 30 дифференцированных зачетов. В соответствии с Типовым положением об учреждении среднего профессионального образования в каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

#### **Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

На проведение государственной итоговой аттестации отводится 6 недель.

По окончании обучения выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с квалификацией «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»

Зам.директора по УПР

Н.И.Кравченко

Зам.директора по УР

Г.А.Флейтух