

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
Всего	120	11	24	4	6	34	199

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс	Сентябрь				29.09 - 05.10	Октябрь			27.10 - 02.11	Ноябрь				Декабрь				29.12 - 04.01	Январь				06.12 - 01.01	Февраль			03.02 - 01.03	Март				30.03 - 05.04	Апрель				07.04 - 03.05	Май				Июнь				29.06 - 05.07	Июль			7.07 - 02.08	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		
	7	14	21	28		12	19	26		09	16	23	30	07	14	21	28		11	18	25		08	15	22		08	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	07	14	21	28		12	19	26		09	16	23	31		
	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	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
I								17										=	=					18													0	0	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
II								15								0	0	=	=					18													0	8	8	8	8	8	::	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
III								14							0	0	0	=	=					16										8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV								12					0	0	8	8	8	=	=					10					0	8	8	8	X	X	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	III									

Условные обозначения

	::	=	О	8	X	Δ	III
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 многопрофильный 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 5392 часа, что составляет 91% процент 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 548 часов, что составляет 9 % 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 содержит обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Теоретическое обучение в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю составляет 1476 часов.

Обязательная часть общеобразовательного цикла в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО и состоит из обязательных предметов: русский язык, литература, математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности и индивидуального проекта. Учебный план сформирован с учетом социально-экономического профиля получаемой специальности за счет введения в программы общеобразовательных дисциплин профильных модулей, соответствующих по содержанию, целям и задачам личностным результатам ФГОС СОО и познавательным универсальным учебным действиям

В учебный план введены вариативные учебные предметы, учитывающие возможности и специфику колледжа.

Изучение родного языка осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и при наличии возможностей организации, осуществляющей образовательную деятельность.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно в рамках выбранного предмета или предмета ДУПКВ.01 Основы проектной деятельности (при его выборе). 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 1296 часов, а также распределены 180 часов промежуточной аттестации

Распределение часов вариативной части произведено следующим образом:

Распределение вариативной части ФГОС

Индекс	Дисциплина, раздел	Кол-во часов			Обоснование
		ПООП	ППССЗ	Добав-лены	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	620	188	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	
ОГСЭ.07	История России		36	36	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	210	30	
ЕН.01.	Химия	144	174	30	По запросам работодателей для повышения уровня подготовленности обучающихся, а также для углубления и расширения содержания обязательной части ФГОС
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	612	912	300	
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	
ОП.12	Кулинарная продукция стран мира		52	52	
ПМ. 00	Профессиональные модули	1404	2362	958	Для получения профессиональных компетенций, связанных с производственными технологиями, предметами и средствами труда
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	212	273	61	
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	
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих	336	456	120	

ПМ 02	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
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	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	212	256	44	
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	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	176	220	44	
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, напитков сложного ассортимента	36	66	30	
Эм	Экзамен по модулю		6	6	
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	264	316	52	
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,	32	43	11	

МДК.05.01	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	87	35	
Эм	Экзамен по модулю		6	6	
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	204	262	58	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	148	52	
Эм	Экзамен по модулю		6	6	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	0	579	579	
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	
	Промежуточная аттестация	180			
	Итого:	3168	4464	1476*	

*в т.ч. 180 ч. промежуточной аттестации

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, 32 дифференцированных зачета. 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