

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  
« 30 » 06 2021 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

Квалификация:

*Специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев  
на базе *основного 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	31	4	6	-	-	11	52
II курс	29	4	9	-	-	10	52
III курс	19	2	10	4	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>79</b>	<b>10</b>	<b>25</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>23</b>	<b>147</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													
	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								15							0	0	::	=	=					16									0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II								13					0	8	8	8	::	=	=					16					0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III								13					8	8	8	8	::	=	=					6	0	0	8	8	8	8	8	8	8	::	X	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	III									

**Условные обозначения**

<input type="checkbox"/>	::	=	0	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**

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 среднего 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.);

- 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. 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).

Продолжительность обучения – 2 года 10 месяцев. Трудоемкость/Объем образовательной нагрузки – 4464 часов.

Учебный план имеет следующую структуру:

- 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 – 30 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 4004 часов, что составляет 90% 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 460 часов, что составляет 10 % от объема учебных циклов.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности», лабораторные и практические занятия по МДК, дисциплине «Информатика» и «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 ППСЗ 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 6 семестре обучения в течение 4 недель (144 часа).

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

### 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, что составляет 29 % общего объема учебных циклов

Распределение часов вариативной части произведено следующим образом:

### 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	По запросам работодателей для повышения уровня подготовленности обучающихся, а также для углубления и расширения содержания обязательной части ФГОС
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>612</b>	<b>860</b>	<b>248</b>	
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 профессиональных компетенций, связанных с производственными технологиями, предметами и средствами труда
ПМ. 01	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>212</b>	<b>273</b>	<b>61</b>	
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>	
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и	32	40	8	

МДК.04.01	горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	66	30
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 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 6 семестр);

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

Количественное соотношение зачетов и экзаменов за весь период обучения: 13 экзаменов, 21 дифференцированный зачет. 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