

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ООО РК «Эльдорадо»

_____ И.В.Кравцов

«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГПОУ «Забайкальский
государственный колледж»

_____ Ч.Д.Тумунбаяров

«___» _____ 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года 10 мес.
на базе среднего общего образования

Чита 2022

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГПОУ «Забайкальский государственный колледж» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 03.12. 2016 г. и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

- приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 г. № 30306);
- приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- устава образовательного учреждения;
- действующих нормативно – правовых актов, в т.ч., регламентирующих организацию учебного процесса;
- положения об учебной и производственной практике;
- документы, регламентирующие реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО;
- санитарно-эпидемиологические правила и нормы и др. документы.

Учебный план ежегодно в августе месяце согласуется с работодателем: ООО «РК Эльдорадо».

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Дата начала занятий – 1 сентября;

- норма аудиторной учебной нагрузки – 36 час. в неделю;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность учебных занятий – 6 час. в день;
- системы контроля и оценки процесса и результатов освоения ОПОП: текущий, промежуточный, итоговый. Формы и процедуры текущего контроля знаний через систему оценок, включая шкалу баллов, применение рейтинговых и накопительных систем оценивания сбором портфолио;

- порядок проведения учебной и производственной практики организуется в соответствии с положениями о практике;
- порядок проведения преддипломной практики организуется при содействии с работодателями и другими социальными партнерами;
- организация распределения часов на консультации, рассматривается на заседаниях предметно-цикловых комиссий и составлением графика консультаций;
- сроки проведения каникул – в зимнее время 2 недели, в летнее время 10-11 недель.

1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (подробнее см. Разъяснение по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования).

1.4 Формирование вариативной части ОПОП

При разработке учебного плана введены дополнительные элементы (учебные дисциплины и МДК) в структуру и содержание ОПОП с учетом нормативных сроков её реализации. Вновь введенные учебные дисциплины: в цикле ЕН - математика (45 часов), в общепрофессиональном цикле из вариативной части использовано 179 часов, из них: 5 часов добавлено на дисциплину ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», 9 часов на ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья», 18 часов на ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания», 12 часов на ОП.04 «Организация обслуживания», 16 часов на ОП.05 «Экономика, менеджмент, маркетинг», 13 часов на ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности», 9 часов на ОП.07 «ИТ в профессиональной деятельности», 1 час на ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» и введены вариативные дисциплины: «Основы предпринимательской деятельности» (32 часа), «Калькуляция» (32 часа), кроме этого, предусмотрена адаптационная дисциплина из вариативной части: «Социальная интеграция в условиях трудовой деятельности» (32 часа). Остальные вариативные часы распределены на профессиональные модули: на ПМ.01 (112 часов), на ПМ.02 (135 часов), на ПМ.03 (144 часа), на ПМ.04 (96 часов), на ПМ.05 (178 часов), на ПМ.06 (95 часов) и добавлены на реализацию ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» для подготовки по рабочим профессиям: «Повар» (57 часов), «Кондитер» (57 часов), а также на учебные практики по 36 часов на названные профессии и производственные практики по 36 часов

на каждую из профессий.

МДК и профессиональные модули продолжают перечень и индексацию элементов, зафиксированных в ФГОС.

Обоснованность использования вариативной части для введения новых элементов и увеличения объема времени, отведенного на освоение дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ОПОП рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии, а также с работодателями, в частности, с ООО РК «Эльдорадо». Возможным основанием для введения новых элементов, является запрос работодателя на дополнительные результаты освоения ОПОП в соответствии с профессиональными стандартами и стандартами Worldskills, не предусмотренные ФГОС, а основанием для изменения объема времени освоения программ отдельных дисциплин и профессиональных модулей является низкий уровень подготовленности студентов.

1.5 Порядок аттестации студентов

Организация промежуточной и государственной (итоговой) аттестации студентов проводится в соответствии с локальными актами, разработанными в колледже на основе типовых рекомендаций:

- периодичность промежуточной аттестации принята 2 раза в год, зимняя (осенняя сессия) и летняя (весенняя сессия), т.е. экзамены, сконцентрированные в рамках календарной недели; выбор форм и их количество определяется на методических совещаниях;
- форма государственной (итоговой) аттестации (далее – ГИА) проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы и проведения демонстрационного экзамена; порядок подготовки и проведения ГИА разработан в Положении о государственной итоговой аттестации.

1.6 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

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;
технологии кулинарного и кондитерского производства; организации хранения и контроля запасов и сырья; организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатории:

химии;

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

актовый зал;

тренажёрный зал;

гимнастический зал.

2 СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ) ДЛЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности СПО	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	30	5	4		2		11	52
III курс	32	3	5		2		10	52
IV курс	18	2	9	4	2	6	2	43
Всего	119	10	18	4	8	6	34	199

2.1 График учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Календарный учебный график

Курс	сентябрь					29 сен – 5 окт	октябрь			27 окт – 2 ноя	ноябрь				декабрь				29 дек – 4 янв	январь			26 янв – 1 фев	февраль			23 фев – 1 мар	март				30 мар – 5 апр	апрель			27 апр – 3 май	май				июнь				29 июн – 5 июл	июль			27 июл – 2 авг	август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	3 - 9		10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	5 - 11		12 - 18	19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12		13 - 19	20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14		15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	1	2	3	4	6		7	8	10		11	12	13	14	15	16	17	19		20	21	23		24	25	27		28	29	30	32		33	34	36		37	38	39	40	41	42	43	45		46	47	49		50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
I																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										

Обозначения:



Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам



Промежуточная аттестация



Учебная практика



Производственная практика (по профилю специальности)



Производственная практика (преддипломная)



Подготовка к государственной итоговой аттестации



Государственная итоговая аттестация



Неделя отсутствует



Каникулы

2.2 План учебного процесса

Учебный план

Основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план составлен на основе ФГОС СПО и базисного учебного плана по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения 3 года 10 мес.

Индекс	Профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации			Трудоемкость (учебная нагрузка обучающегося)					Курс изучения							
					Всего	В том числе				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		сам. раб.	лаб. пр. раб	к у р с о в а я р а б о т а		Промежуточная аттестация	1 сем 17 нед.	2 сем 22 нед.	3 сем 15 нед	4 сем 15 нед	5 сем 13 нед	6 сем 19 нед	7 сем 11 нед	8 сем 7 нед			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	Общеобразовательный цикл																
СОО	Среднее общее образование				1476		860		72	612	792						
ОУДБ	Базовые дисциплины				1012		484			440	536						
ОУД.01	Русский язык		1	2	128		92		18	34	76						
ОУД.02	Литература		2		108		60			52	56						
ОУД.03	Математика		1	2	176		90		18	80	78						
ОУД.04	История		2		136		10			52	84						
ОУД.05	Физическая культура		2		72		72			34	38						
ОУД.06	Основы безопасности и защиты Родины		2		68		28			34	34						

ОУД.07	Обществознание		2		72		10			34	38						
ОУД.08	Биология		2		72		26			34	38						
ОУД.09	География		2		72		28			34	38						
ОУД.10	Физика		2		108		68			52	56						
ОУДП	Профильные дисциплины				432		348			172	224						
ОУД.11	Иностранный язык		2		144		144			68	76						
ОУД.12	Химия		1	2	144		60		18	52	74						
ОУД.13	Информатика		1	2	144		144		18	52	74						
ОУДВ	Дисциплины, предлагаемые ОО				32		28				32						
ОУД.14	Индивидуальный проект		2		32		28				32						
	Обязательная и вариативная части ОПОП				3888	300	1264					576	828	576	864	576	468
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				476	36	264					108	60	52	176	44	36
ОГСЭ.01	Основы философии			6	48	2									48		
ОГСЭ.02	История			3	48	2						48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4,6	8		164	14	114					30	30	26	38	22	18
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,6	8		164	14	150					30	30	26	38	22	18
ОГСЭ.05	Психология общения		6		52	4									52		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл				235	18	44					87	36	74	38		
ЕН.01	Химия		4	5	152	12	44					42	36	74			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6		38	4									38		
ЕН.03	Математика			3	45	2						45					
ОП	Общепрофессиональный цикл				791	70	256					153	233	108	140	125	32
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			5	69	4	24						30	39			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4	105	6	26					56	49				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4	82	6	14					52	30				
ОП.04	Организация обслуживания			7	76	8	22								38	38	
ОП.05	Экономика, менеджмент и маркетинг			7	112	20	28								57	55	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6		45	2	5								45		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		105	4	105					45	60				
ОП.08	Охрана труда		4		32	4	10						32				

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			5	69	4								69				
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности		8		32	4											32	
ОП.11	Социальная интеграция в условиях трудовой деятельности		4		32	4							32					
ОП.12	Калькуляция		7		32	4	22									32		
П	Профессиональный цикл				2386	176	700	48					228	499	342	510	407	400
ПМ	Профессиональные модули				2386	176	700	48					228	499	342	510	407	400
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			4	324	16	92						135	189				
МДК.01.01	Технология процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для кулинарных изделий сложного ассортимента		3		45	4	24						45					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	4	135	12	68						90	45				
УП.01.01	Учебная практика				72									72				
ПП.01.01	Производственная практика				72									72				
ПМ.02	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			7	471	20	130	24							131	134	206	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		45	4	23								45			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5,6	7	210	16	107	24							86	62	62	
УП.02.01	Учебная практика				72											72		
ПП.02.01	Производственная практика				144												144	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и			5	356	24	107							145	211			

	подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4		52	4	26						52				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4	5	160	20	81						57	103			
УП.03.01	Учебная практика				36								36				
ПП.03.01	Производственная практика				108									108			
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			6	272	32	83							272			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6		38	6	19							38			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6	126	26	64							126			
УП.04.01	Учебная практика				36									36			
ПП.04.01	Производственная практика				72									72			
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			8	406	46	133							104	140	162	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6		38	6	19							38			

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6,7	8	224	40	114							66	104	54
УП.05.01	Учебная практика				72										36	36
ПП.05.01	Производственная практика				72											72
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				299	30	97	24							61	238
МДК.06.01	Технология и организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала		7	8	191	30	97	24							61	130
УП.06.01	Учебная практика															
ПП.06.01	Производственная практика				108											108
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			4	258	8	58				93	165				
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии 16675 «Повар»			3	57	2	29				57					
МДК.07.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 «Кондитер»			4	57	6	29					57				
УП.07.01	Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 16675 «Повар»				36						36					
УП.07.02	Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 12901 «Кондитер»				36							36				
ПП.07.01	Производственная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 16675 «Повар»				36							36				
ПП.07.02	Производственная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 12901 «Кондитер»				36							36				
ПА	Промежуточная аттестация				288				-	72	36	36	36	36	36	36
ПДП	Производственная практика (преддипломная)				144											
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216											
Консультации предусматриваются из расчёта 4 часа в год на одного обучающегося. Государственная (итоговая) аттестация: 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме : дипломной работы.					Всего	дисциплины и мдк		612	792	540	540	468	684	396	252	
						учебной практики		-	-	36	144	-	108	36	36	
						производственной практики		-	-	-	144	108	72	144	180	
						Экзаменов (в т.ч.квалификационных)		-	4	3	4	4	2	3	2	

1.2 Проведение демонстрационного экзамена Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Проведение демонстрационного экзамена с 15 июня по 21 июня (всего 1 нед.) Защита дипломной работы с 22 июня по 28 июня (всего 1 нед.)		дифф.зачетов	4	10	2	6	2	7	3	3
		зачетов	-	-	-	2	-	2	-	-

2.3 Структура и объем образовательной программы

Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования составляет 5940 часов.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования разработан с учетом социально – экономического профиля получаемого профессионального образования.

Структура и объем образовательной программы:

Общеобразовательный цикл – 1404 ч.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 476 ч.;

Математический и общий естественнонаучный цикл – 235 ч.;

Общепрофессиональный цикл – 791 ч.;

Профессиональный цикл – 2386 ч.;

Профессиональные модули – 2386 ч., из них:

Практика (учебная и производственная) – 28 недель – 1008 ч;

Промежуточная аттестация – 8 недель – 288 ч;

Преддипломная практика – 4 недели - 144 ч;

Государственная итоговая аттестация – 216 ч.