

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «СОГТЭК»

_____ В.Б. Абиев

Приказ от 07 июля 2022 г. № 54-Д

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 – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – социально-экономический

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ППССЗ

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

1. Календарный учебный график

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Производственная практика		промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего		
	1 7	8 14	15 21	22 28	29.IX - 5.X	6 12	13 19	20 26	27.X - 2.XI	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28	29.XII - 4.I	5 11	12 18	19 25	26.I - 1.II	2 8	9 15	16 22	23.II - 1.III	2 8	9 15	16 22	23 29	30.III - 5.IV	6 12	13 19	20 26	27.IV - 3.V	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	29.VI - 5.VII	6 12	13 19	20 26	27.VII - 2.VIII			3 9	10 16					17 23	24 31
1																																													1	39			2		11	52						
2											0	0	8	8																	0	0	8	8	8	8	::	::					2	29	4	6			11	52								
3									0	8	8	8	8														0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	::	::					3	25	7	7			11	52								
4									0	0	8	8	8										0	0	0	0	8	::	x	x	x	x	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III			4	19	6	5	4		6	2	43							
Итого																											112	17	18	4	7	6	35	199																								

Обозначения:

Теоретическое обучение

Практика учебная

Производственная практика (по профилю специальности)

Производственная практика (преддипломная)

Промежуточная аттестация

Государственная (итоговая) аттестация

Подготовка к государственной (итоговой) аттестации

Каникулы



ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5з/7д з/-	456	20	436	94	342			2				72	84	46	94	80	60
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	48	4	44	32	12										44		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	48	2	46	34	12			2				26	20				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, ДЗ; -, ДЗ; -, ДЗ	144	12	132	2	130							20	32	22	24	22	12
ОГСЭ.04	Физическая культура	3, 3, 3, 3, 3, ДЗ	168	0	168	2	166							26	32	24	26	36	24
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	48	2	46	26	20											22	24
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/ 2дз/-	180	2	178	128	50							52	48	44		34	
ЕН.01	Химия	ДЗ	144	0	144	100	44							52	48	44			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	36	2	34	28	6											34	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/ 10дз/ -	612	38	574	318	256			10				138	234	136	22	44	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	64	2	62	46	16			2				30	32				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов	ДЗ	96	8	88	72	16			2				32	56				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	64	2	62	50	12			2				24	38				
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ	64	6	58	24	34									58			
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг	ДЗ	46	2	44	26	18											44	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32	2	30	24	6									30			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной	ДЗ	96	8	88	16	72							26	40	22			

	деятельности																		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	32	2	30	20	10			2					30				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	4	64	16	48			2				26	38				
ОП.10	Основы финансовой грамотности	ДЗ	50	2	48	24	24									26	22		
П.00	Профессиональный цикл	– /8дз/ 16э	2740	88	1328	956	372		126	39	168								
ПМ.00	Профессиональные модули	– /8дз/ 16э	2740	88	1328	956	372		126	39	168								
		- /1дз/ 2э	344	12	180	132	48		144	6	24			324					
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э (дем)	8								8								
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экз. компл	72	4	68	68	0			3	8			68					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		120	8	112	64	48			3	8			112					
УП.01	<i>Учебная практика</i>	ДЗ	72						72					72					
ПП.01	<i>Производственная практика</i>	компл	72						72					72					
		- /1дз/ 2э	416	14	178	130	48		216	6	24			394					

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	Э (дем.)	8							8								
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экз. компл	72	4	68	68	0			3	8				68			
МДК.02.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		120	10	110	62	48			3	8				110			
УП.02	<i>Учебная практика</i>	ДЗ компл	72						72					72				
ПП.02	<i>Производственная практика</i>		144						144					144				
		- /1дз/ 2э	380	10	182	134	48		180	6	24				362			
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Э (дем.)	8								8							

	потребителей, видов и форм обслуживания																		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экз. компл	72	4	68	68	0			3	8					68			
МДК.03.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		120	6	114	66	48			3	8					114			
УП.03	<i>Учебная практика</i>	ДЗ	36						36							36			
ПП.03	<i>Производственная практика</i>	компл	144						144							144			
		- /1дз/ 2э	428	14	226	184	42		180	6	24						406		
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	Э (дем.)	8								8								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экз. компл	72	4	68	68	0			3	8						68		

ПП.05	Производственная практика	компл	108						108									108	
		- /1дз/ 2э	176	6	90	72	18		72	3	16								162
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э (дем.)	8								8								
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	96	6	90	72	18			3	8								90
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	72						72										72
		- /1дз/ 2э	296	8	136	82	54			3	16						288		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	Э (дем.)	8								8								
МДК.07.01	Технология приготовления продукции в соответствии с требованиями WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело»	Э	144	8	136	82	54			3	8						136		
УП.07	Учебная практика	ДЗ	144						144								144		
		- /1дз/ 2э	272	10	110	56	54			3	16								254
ПМ.08	Выполнение работ по профессии Кондитер	Э (дем.)	8								8								
МДК.08.01	Технология приготовления продукции в соответствии с требованиями WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело»	Э	120	10	110	56	54			3	8								110
УП.08	Учебная практика	ДЗ	144						144										144
	Самостоятельная работа			148										26	32	24	26	24	16

4. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Индекс	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	3,4,5,6,7,8	17
ПП.00	Производственная практика	3,4,5,6,7,8	18
ПДП.00	Преддипломная практика	8	4
	Всего		39

5. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Менеджмента, маркетинга и управления персоналом
4.	Экономики и бухгалтерского учёта
5.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6.	Математики
7.	Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
8.	Естествознания и астрономии
9.	Истории и правового обеспечения профессиональной деятельности
10.	Обществознания и основ философии
11.	Технического оснащения предприятий общественного питания
12.	Организации обслуживания в общественном питании
13.	Русского языка и литературы
14.	Химии, биологии и экологических основ природопользования
15.	Товароведения, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания
	Лаборатории:
1.	Технологии приготовления пищи
2.	Технологии приготовления кондитерских изделий
3.	Технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий
4.	Мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Поварское дело»
5.	Мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Кондитерское дело»
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион
3.	Место для стрельбы
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал
2.	Актальный зал

6. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) среднего профессионального образования ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 26 декабря 2016 г. (рег. №44828); Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по актуализированным ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям.

Общеобразовательный цикл ППССЗ 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 учётом требований ФГОС и получаемой специальности СПО, одобренными Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06-259) и уточнений данных рекомендаций (Протокол №3 от 25 мая 2017 г.)

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

3. Объём недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе – 36 академических часа, включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу обучающегося по освоению основной профессиональной образовательной программы.

4. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии с преподавателем, но входит в объём часов учебного плана.

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится до 30% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания дисциплины и требований к результатам её освоения. Самостоятельная работа планируется по всем учебным циклам за исключением общеобразовательного.

5. Продолжительность учебной недели – шестидневная.

6. Продолжительность занятий – группировка парами.

7. ФГОС среднего общего образования реализуется в пределах ППССЗ с учётом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования, руководствуясь Перечнем профессий и специальностей СПО, утверждённым приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199.

ФГОС среднего общего образования представлен в учебном плане в цикле «Общеобразовательный цикл»: теоретическое обучение – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель.

Учебное время, отведённое на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение:

- базовых дисциплин «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Физическая культура», «ОБЖ», «Информатика», «Астрономия» (897 ч.);
- профильных дисциплин «Математика», «Экономика» (351ч.);
- дисциплин по выбору из обязательных предметных областей: «Обществознание» (117ч.);
- дополнительной учебной дисциплины – «Родная литература» (39 ч.).

Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной учебной дисциплины.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведённого на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачётов (ДЗ) и экзаменов (Э): дифференцированные зачёты – за счёт времени, отведённого на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счёт времени экзаменационной сессии, установленной графиком учебного процесса.

Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрена только однократно – по окончании освоения программ учебных дисциплин, кроме физической культуры. Зачёты по физкультуре проводятся каждый семестр: в первом семестре – зачёт (З), во втором семестре – ДЗ.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык» и «Математика» в письменной форме, по профильной дисциплине «Экономика» – в устной форме.

8. Вариативная часть учебных циклов ППССЗ использована как на введение новых дисциплин, так и на увеличение объёма времени дисциплин и модулей обязательной части, перечисленных в ФГОС.

Объём времени, отводимый на вариативную часть (972 час.), использован на увеличение профессионального цикла П.00.

В цикл П.00 включены новые профессиональные модули ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар и ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер. Необходимость включения этих профессиональных модулей продиктована спецификой деятельности образовательного учреждения (подготовка кадров в области общественного питания, оказания услуг населению), с учётом рекомендации работодателей, с которыми согласовывались учебные планы и программы профессиональных модулей.

9. Промежуточная аттестация по дисциплинам, МДК предусмотрена только однократно – по окончании освоения их программ, кроме физической культуры. Зачёты по физкультуре проводятся каждый семестр, кроме последнего. В последнем семестре проводится дифференцированный зачёт (ДЗ).

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачётов (ДЗ) и экзаменов (Э, Эк): дифференцированные зачёты по учебным дисциплинам циклов ОГСЭ.00, ЕН.00, ОП.00 – за счёт времени, отведённого на соответствующую учебную дисциплину, экзамены – в период экзаменационных сессий, установленных графиком учебного процесса, или на следующий день после завершения освоения соответствующей программы.

Для соблюдения требования к количеству зачётов, дифференцированных зачётов и экзаменов введены комплексные экзамены по МДК.01.01, МДК.01.02; МДК.02.01, МДК.02.02; МДК.03.01, МДК.03.02; МДК.04.01, МДК.04.02; МДК.05.01, МДК.05.02.

Экзамен (демонстрационный) завершает профессиональный модуль и констатирует готовность или неготовность обучающегося к выполнению заявленного вида профессиональной деятельности, проводится в день, освобождённый от всех форм аудиторной нагрузки за счёт недель промежуточной аттестации. Формой итоговой аттестации по ПМ является Эд, по итогам которого выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

Всего на промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится 7 недель: 2 недели (72 часа) на первом курсе, 2 недели (72 часа) на втором курсе, 2 недели (72 часа) на третьем курсе и 1 неделя (36 час.) на четвёртом курсе.

10. Консультации для обучающихся предусмотрены на каждый учебный год, включая период реализации программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Время, отводимое на консультации, предусматривается за счёт времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

11. Реализация ППССЗ предусматривает учебную и производственную практики. Учебная практика и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей концентрировано после освоения МДК в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) и проводится в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на государственную итоговую аттестацию (ГИА). Проведение преддипломной практики по специальности ориентировано на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы.

Длительность проведения преддипломной практики – 144 часа (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 года № 06-846 «О направлении методических рекомендаций»).

12. В период прохождения учебной практики, предусмотренной в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», обучающиеся осваивают рабочие профессии:

- 16675 «Повар» (ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар») – 288 час.;
- 12901 «Кондитер» (ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Кондитер») – 264 час.

13. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ.

На основании приказа Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения

граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866), освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей завершается военными сборами, которые проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчёте учебной нагрузки.

14. Государственная итоговая аттестация (ГИА) для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включает защиту дипломной работы и проведение демонстрационного экзамена.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации, требования к содержанию, объёму и структуре дипломной работы, допуску выпускника к ГИА определяются локальным актом ГАПОУ «СОГТЭК» «Положение по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)», утвержденным директором колледжа.