

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(на базе основного общего образования) 2023-2027 гг.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам							
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК						1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
О.00	Общеобразовательный цикл	13/10дз/3э	1476	42	1322	665	657			40	72	612	792						
ОУД.01	Русский язык	–, Э	104	2	78	35	43				24	34	44/2						
ОУД.02	Литература	–, ДЗ	119	2	117	67	50					51	66/2						
ОУД.03.У	Математика	–, Э	256	4	228	94	134				24	80	148/4						
ОУД.04	Иностранный язык	–, ДЗ	119	2	117	0	117					51	66/2						
ОУД.05	Информатика	–, ДЗ	80	2	78	25	53					34	44/2						
ОУД.06	Физика	ДЗ	41	2	39	19	20					39/2							
ОУД.07	Химия	ДЗ	41	2	39	19	20					39/2							
ОУД.08	Биология	–, ДЗ	82	4	78	38	40					34	44/4						
ОУД.09	История	–, ДЗ	124	4	120	114	6					68	52/4						
ОУД.10.У	Обществознание	–, Э	220	4	192	170	22				24	68	124/4						
ОУД.11	География	–, ДЗ	44	4	40	22	18						40/4						
ОУД.12	Физическая культура	3, ДЗ	82	4	78	0	78					34	44/4						
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	–, ДЗ	82	4	78	30	48					34	44/4						

*	Выполнение индивидуального проекта по учебной дисциплине		40						40			40						
ДУДКВ	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору																	
ДУДКВ.01	Родная литература/Родной язык	ДЗ	42	2	40	32	8				40/2							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5з/ 7дз/-	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 деятельности	ДЗ	96	8	88	16	72						26	40	22				
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	274 0	88	1328	956	372		1260	39	168								
ПМ.00	Профессиональные модули	-/8дз/ 16э	274 0	88	1328	956	372		1260	39	168								
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-/1дз/ 2э	344	12	180	132	48		144	6	24			324					
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	Учебная практика	ДЗ	72						72					72					
ПП.01	Производственная практика	компл	72						72					72					
	Экзамен по модулю	Э	8								8								
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	-/1дз/ 2э	416	14	178	130	48		216	6	24				394				
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	72							72					72				
ПП.02	<i>Производственная практика</i>	компл	144							144					144				
	<i>Экзамен (квалификационный)</i>	Э (дем.)	8								8								
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	-/1дз/ 2э	380	10	182	134	48			180	6	24				362			
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		
	<i>Экзамен (квалификационный)</i>	Э (дем.)	8								8							
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	-/1дз/ 2э	428	14	226	184	42			180	6	24					406	
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	

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		168	10	158	116	42			3	8						158		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72						72								72		
ПП.04	Производственная практика	компл	108						108								108		
	Экзамен (квалификационный)	Э (дем.)	8								8								
ПМ.05	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-/1дз/ 2э	428	14	226	166	60		180	6	24							406	
МДК.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экз. компл	72	6	66	66	0			3	8							66	

	Экзамен (квалификационный)	Э (дем.)	8							8																
ПМ.08	Выполнение работ по профессии Кондитер	-/ 1дз/2э	272	10	110	56	54			3	16							254								
МДК.08. 01	Технология приготовления продукции в соответствии с квалификационными требованиями по компетенции «Кондитерское дело»	Э	120	10	110	56	54			3	8							110								
УП.08	Учебная практика	ДЗ	144						144									144								
	Экзамен (квалификационный)	Э (дем.)	8							8																
	Самостоятельная работа			190							6	36	26	32	24	26	24	16								
УП, ПП	Учебная и производственная практики							1260																		
	ИТОГО	6з/ 35дз/ 20э	5328	148	3920	2104	1816		1260	91	200	612	792	612	792	612	792	612	504							
	Промежуточная аттестация, 7 недель		252									72	72	72	72	72	72	36								
ПДП	Преддипломная практика, 4 недели		144															4 н.								
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216															6н.								
	ВСЕГО		5940																							
Государственная (итоговая) аттестация			Всего		дисциплин и МДК						612		792		442		544		408		442		408		272	
1. Программа обучения по специальности																										
1.1. Дипломная работа																										
Выполнение дипломной работы с 18.05 по 14.06 (всего 4 нед.)																										
Защита дипломной работы с 15.06 по 28.06 (всего 2 нед.)																										
											0		0		72		72		36		216		72		144	

1.2. Выполнение демонстрационного экзамена (по графику)		произв. практики				0	0	72	144	144	108	108	72
		преддипл. практики				0	0	0	0	0	0	0	144
		экзаменов				0	3	2	2	2	4	2	4
		дифф. зачетов				1	9	1	8	5	5	3	5
		зачетов				1	0	1	1	1	1	1	0

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) среднего профессионального образования ГАПОУ «Северо-Осетинский торгово-экономический колледж» разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 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);

- Приказа Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 5 мая 2022 г.);

- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);

- Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);

- Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270);

- Устава ГАПОУ «СОГТЭК»;

- Локальных нормативных документов ГАПОУ «СОГТЭК».

Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413(с изменениями и дополнениями от 12 августа 2022 г.);

- Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. N 1014 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22 декабря 2022 г. Регистрационный N 71763);

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

3. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе – 36 академических часов, и 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.

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 Приказом Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. № 336 “Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования”.

Общеобразовательный цикл содержит обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Обязательная часть общеобразовательного цикла в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО и состоит из базовой части предметов русский язык, литература, математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности и индивидуального проекта. Вариативная часть направлена на углубление обучения по предметам Математика, Обществознание и ввод элективных курсов (Родная литература/Родной язык).

Теоретическое обучение в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю составляет 1476 часов. Обязательная часть общеобразовательного цикла составляет 885 часов (60%), а часть, формируемая участниками образовательных отношений, - 591 час (40%) от общего объема цикла.

Индекс	Наименование предметов	Объём ОП		
			Обяз. часть	Вар. часть
СО	Общеобразовательный цикл		885	591
ООД	Обязательные учебные предметы			
ООД.01	Русский язык	104	80	24

ООД.02	Литература	119	117	2
ООД.03У	Математика	220	120	100
ООД.04	Иностранный язык	119	117	2
ООД.05	Информатика	80	39	41
ООД.06.	Физика	82	78	4
ООД.07.	Химия	41	39	2
ООД.08.	Биология	41	39	2
ООД.09	История	160	50	110
ООД.10 У	Обществознание	220	50	170
ООД.11	География	44	39	5
ООД.12	Физическая культура	82	78	4
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	82	39	43
*	Индивидуальный проект	40		40
ДУПКВ	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору			
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература	42		42

Обучение ведётся по 6-дневной учебной неделе.

Учебный план сформирован с учетом социально-экономического профиля получаемой специальности за счет введения профильных предметов (предметов, изучаемых на углубленном уровне: Математика, Обществознание), соответствующих по содержанию, целям и задачам, личностным результатам ФГОС СОО и познавательным универсальным учебным действиям.

Учебный план обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации, возможность преподавания и изучения родного языка из числа языков народов Российской Федерации, а также устанавливают количество занятий, отводимых на их изучение, по курсам и семестрам.

Изучение Родной литературы осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Учебный план технологического профиля обучения содержит 14 учебных предметов, в том числе 13 обязательных учебных предметов:

- русский язык,
- литература,
- математика,
- иностранный язык,
- информатика,

- физика,
- химия,
- биология,
- история,
- обществознание,
- география,
- физическая культура,
- основы безопасности жизнедеятельности.

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 ООД.01 Русский язык и ООД.03 Математика в письменной форме, по профильной дисциплине ООД.10 Обществознание – в устной форме.

Количество зачётов и дифференцированных зачётов – 10 (без учёта зачётов по физической культуре).

Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменационной сессии, на которую отводится 2 недели во 2 семестре, 72 часа распределяются на 3 экзамена и включают в себя непосредственно экзамены, консультации к экзаменам и самостоятельную работу.

№		пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	
1	экзамен				4											4
	консультации			2	2											4
	самостоятельная работа	6	6	4												16
2	экзамен									4						4
	консультации								2							2

	самостоятельная работа					6	6		6							18
3	экзамен												4		4	
	консультации											2		2		
	самостоятельная работа									6	6	6		18		
	ИТОГО	6	6	6	6	6	6	#	8	4	6	6	8	4	#	72

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.;

-16472 «Пекарь» (ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Пекарь») – 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.