

Учебный план

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Псковской области "Псковский агротехнический колледж"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация - Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Утверждаю
Директор
_____ С.А. Янкин

"30" августа 2024 г.

Форма обучения - очная
Срок получения СПО по ППССЗ - 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

1. Календарный график учебного процесса

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	Учебная практика	Производственная практика	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
	1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24									
1																																																	1	41						11	52
2													0	0	0	0	0	0											8	8	8	8	8	8	8	8									2	25	6	10				11	52				
3									0	0	8	8	8	8	8	8	8	8											0	0	0	8	8	8	8	8									3	24	5	13				10	52				
4									0	0	8	8	8	8	8	8					8	8	8	8	8	8	8	8	8	:	:	х	х	х	х	х	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III			4	19	2	10	4		6	2	43				
Итого																												109	13	33	4	6	34	199																							

Обозначения:

Теоретическое обучение

Учебная практика

Производственная практика

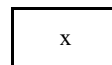
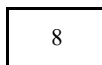
Производственная практика (преддипломная)

Промежуточная аттестация

Государственная итоговая аттестация

Подготовка к государственной итоговой аттестации

Каникулы



3. План учебного процесса

1	2 Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	3 Формы промежуточной аттестации (семестр)			6 Объем образовательной программы (час.)	7 Самостоятельная работа	8 Объем образовательной программы в академических часах, в том числе											18 Распределение часов по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		3 экзамен	4 дифференцированный зачет	5 зачет			9 Учебные занятия					13 Практика		15 Консультации	16 Промежуточная аттестация	17 ГИА	19 1 курс		20 2 курс		22 3 курс		24 4 курс			
							8 Всего	10 в том числе				13 Учебная	14 Производственная				18 1 семестр 17/0 неделя	19 2 семестр 24/0 неделя	20 3 семестр 11/6 неделя	21 4 семестр 14/10 неделя	22 5 семестр 9/8 неделя	23 6 семестр 15/10 неделя	24 7 семестр 11/6 неделя	25 8 семестр 8/6/4/6 неделя		
								9 Учебные занятия	10 Практические занятия	11 Лабораторные занятия	12 Курсовая работа (проект)															
О.00	Общеобразовательный цикл				1476	0	1404	684	604	116				27	45		612	864								
ОД 01	Русский язык	1			72		66	36	30						6		72									
ОД 02	Литература		2		108		106	52	54						2		34	74								
ОД 03	История		2		136		134	90	44						2		68	68								
ОД 04	Обществознание		2		72		70	36	34						2		34	38								
ОД 05	География		2		72		70	42	28						2		34	38								
ОД 06	Иностранный язык		2		144		142		142						2		68	76								
ОД 07	Математика	2			232		226	176	50						6		66	166								
ОД 08	Информатика		2		144		142	40	34	68					2		66	78								
ОД 09	Физическая культура		2		72		70	12	58						2		34	38								
ОД 10	Основы безопасности и защиты Родины				68		66	20	46						2		34	34								
ОД 11	Физика		2		108		106	92		14					2		34	74								
ОД 12	Химия	2			144		136	42	64	30				2	6		34	110								
ОД 13	Биология		2		72		70	46	20	4					2		34	38								
	Индивидуальный проект			2	32									25	7			32								
Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам					4104	162	2200	562	564	164	32	468	1188	8	78			396	504	324	540	396	288			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический				468	38	430	94	336									88	52	32	98	100	98			
ОГСЭ.01	Основы философии		6		42	4	38	38															42			
ОГСЭ.02	История		3		44	4	40	40											44							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	4,6	160	12	148		148									22	26	16	28	40	28			
ОГСЭ.04	Физическая культура		8	4,6	160	12	148		148									22	26	16	28	40	28			
ОГСЭ.05	Психология общения		8		62	6	56	16	40														20	42		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл				200	14	178	110	24	44				2	6			22	52	48	78					
ЕН.01.	Химия	6			158	12	138	70	24	44				2	6			22	52	48	36					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6		42	2	40	40													42					
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл				756	50	682	358	204	120				6	18			176	202	88	134	128	28			
ОП.01	Микробиология, физиология питания санитария и гигиена в	4			78	4	66	34	16	16				2	6			44	34							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4		96	4	92	72	20									44	52							
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4		70	4	66	36	30									44	26							
ОП.04	Организация обслуживания	7			88	4	76	42	34					2	6								88			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга		7		132	8	124	74	50											36	28	40	28			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6		58	4	54	42	12											16	42					
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6			128	12	108			108				2	6				22	44	36	26				
ОП.08	Охрана труда		4		38	4	34	24	10															38		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		5		68	6	62	18	44										22	8		38				
П.00	Профессиональный учебный цикл				2680	60	910			32	468	1188		54				110	198	156	230	168	162			
ПМ.00	Профессиональные модули				2586	60	816	370	200	214	32	468	1188	20	54				112	186	126	222	152	132		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4			270	8	112	78	22	12		72	72	6				56	70							

1	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации (семестр)			Объем образовательной программы (час)	Самостоятельная работа	Учебные занятия					Практика		Консультации	Промежуточная аттестация	ГИА	Распределение часов по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		экзамен	дифференцированный зачет	зачет			Всего	в том числе				Учебная	Производственная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
								Учебные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)						1 семестр 17/0 недель	2 семестр 24/0 недель	3 семестр 11/6 недель	4 семестр 14/10 недель	5 семестр 9/8 недель	6 семестр 15/10 недель	7 семестр 11/6 недель	8 семестр 8/6/4/6 недель
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		34	2	32	22	10										34					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4		86	6	80	56	12	12									22	64				
УП.01.01	Приготовление кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента			3*	72							72							72					
ПП.01.01	Приготовление кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента			4*	72								72							72				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	4			382	12	148	54	28	50	16	72	144		6				56	110				
МДК.02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		34	2	32	14	10		8								34					
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4		126	10	116	40	18	50	8								22	104				
УП.02.01	Приготовление горячих блюд сложного ассортимента			3*	72							72							72					
ПП.02.01	Приготовление горячих блюд сложного ассортимента			4*	144								144							144				
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	5			270	6	114	50	36	28		36	108	8	6						126			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		32	2	30	14	16												32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации		5		88	4	84	36	20	28											88			
УП.03.01	Приготовление холодных блюд сложного ассортимента			5*	36							36									36			
ПП.03.01	Приготовление холодных блюд сложного ассортимента			5*	108								108								108			
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с	7			254	10	130	76		54		36	72	4	6								146	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного		7		40	2	38	26		12													40	
МДК.04.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7		100	8	92	50		42													100	
УП.04.01	Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента			7*	36							36											36	
ПП.04.01	Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента			7*	72								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	6			396	14	196	72	54	70		72	108	8	6							216		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6		42	2	40	16	24													42		

4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя	№ п/п	Наименование
УП.00	Учебная практика	3,5,6,7	13		Кабинеты:
ПП.00	Производственная практика	4,5,6,7,8	33	1	Русского языка и литературы
ПДП.0	Производственная практика	8	4	2	Иностранного языка
	Всего:		50	3	Математики: алгебры, начал математического анализа, геометрии

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

4	Информатики, Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Физики
6	Социально-экономических дисциплин
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
9	Биологии, Экологических основ природопользования
10	Организации хранения и контроля запасов и сырья
11	Технологии кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	Химии
2	Организации обслуживания
3	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Мастерские:
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный зал
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

6. Пояснения к учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, с учетом рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023 г. N 05-592 "О направлении рекомендаций"), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированным в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. № 44828, Приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком .

3. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

4. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 30% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

5. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по технологическому профилю и предусматривает изучение обязательных учебных предметов: учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных предметов, курсов по выбору и общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне. "Предметная область "Русский язык и литература" включает учебные предметы: "Русский язык", "Литература" (базовый уровень).
Предметная область "Родной язык и родная литература" - "Родная литература" (базовый уровень).
Предметная область "Иностранные языки" - "Иностранный язык" (базовый уровень);
Предметная область "Общественные науки" - "История" (базовый уровень);
Предметная область "Математика и информатика" - "Математика" (углубленный уровень); "Информатика" (углубленный уровень);
Предметная область "Естественные науки" - "Химия" (углубленный уровень); "Астрономия" (базовый уровень);
Предметная область "Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности" - "Физическая культура" (базовый уровень); "Основы безопасности жизнедеятельности" (базовый уровень).
Дополнительные учебные предметы - Введение в специальность. Индивидуальный учебный проект, включенный в общеобразовательный учебный цикл, направлен на формирование общих компетенций и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается цикловыми методическими комиссиями с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности.
6. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей.
7. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.
8. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (117 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме 160 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.
9. Учебным планом предусмотрено последовательное изучение дисциплин Физическая культура, Иностранный язык общеобразовательного учебного цикла и общего гуманитарного и социально-экономического цикла и дисциплин "Химия" общеобразовательного и естественнонаучного циклов.
10. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плате учебного процесса (раздел 3) учебного плана. По завершении изучения общеобразовательных учебных дисциплин предусмотрены: письменный комплексный экзамен по дисциплинам Русский язык (2 семестр), письменный экзамен по дисциплине Математика (2 семестр); экзамены по дисциплине Химия (2 семестр). По завершении освоения программ профессиональных модулей предусмотрены экзамены по модулям, по итогам проверки которого выносится решение: «основной вид деятельности освоен / не освоен» с оценкой": ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (4 семестр), 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 (4 семестр), 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 (5 семестр), 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 (6 семестр), 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 (7 семестр), ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) (4,6,7 семестры), ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (8 семестр).
11. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 13 недель (468 часов), объем производственной практики составляет 37 недель (1332 часа), включая часы (144 часа) на производственную практику (преддипломную), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 13 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: 3 семестр ПМ. 01 - 2 недели, ПМ.02 - 2 недели, ПМ 07 - 2 недели; 5 семестр - ПМ.03 - 1 неделя, ПМ 07 - 1 неделя, 6 семестр - ПМ 05 - 2 недели, ПМ 07. - 1 неделя; 7 семестр - ПМ 04 - 1 неделя, ПМ 07 - 1 неделя. Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 33 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 4 семестр ПМ. 01 - 2 недели, ПМ 02 - 4 недели, ПМ 07 - 4 недели; 5 семестр - ПМ.03 - 3 недели, ПМ 07 - 3 недели; 6 семестр - ПМ 05 - 3 недели, ПМ 07 - 4 недели; 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, ПМ 07 - 2 недели; 8 семестр - ПМ 06 - 6 недель. В рамках освоения программы ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих осваиваются профессии повар, кондитер, пекарь. Производственная практика (преддипломная) проводится в 8 семестре концентрированно. Каждый вид и этап практики завершается зачетом с оценкой освоенных общих и профессиональных компетенций.
12. В рамках профессиональных модулей предусмотрено выполнение курсовых работ: 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 (3,4 семестр), ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (8 семестр).
13. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 72 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.
14. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена.