

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Утверждаю
Директор
С.А. Янкин

Форма обучения - очная

на базе основного общего образования (естественнонаучный профиль)

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Время (в неделях)																																																													
Курс	Сентябрь				29.IX - 5.X	Октябрь			27.X - 2.XI	Ноябрь				Декабрь				29.XII - 4.I	Январь			26.I - 1.II	Февраль			23.II - 1.III	Март				30.III - 5.IV	Апрель				27.IV - 3.V	Май				Июнь				29.VI - 5.VII	Июль			27.VII - 2.VIII	Август				Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
	1	2	3	4		6	7	8		10	11	12	13	14	15	16	17		1	2	4		5	6	8		9	10	11	13		14	15	17	18		19	20	21	22	23	24	6	13		20	3	10		17	24										
	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		2	9	16	23		6	13	20	2		9	16	23	4	11	18	25	1		8	15	22		12	19	26	9								
1															∴	=	=																	∴	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1	39														
2									0	0	0	0	0	0	∴	=	=								8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	∴	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	2	22	6	11	2		11	52							
3							0	0	0	8	8	8	8	8	∴	=	=										0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	∴	=	=	=	=	=	=	=	=	=	3	22	7	11	2		10	52							
4									0	0	0	8	8	8	∴	=	=							8	8	8	8			∴	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III										4	19	3	11	2	6	2	43							
																																										Итого	102	16	33	8	6	34	199												

Теоретическое
обучение

Учебная практика

Производственная практика

Промежуточная аттестация

Государственная
итоговая аттестация

Подготовка к
государственной
итоговой аттестации

Каникулы

7

0

8

44

III

△

$$=$$

3. План учебного процесса																								
	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Объем образовательной программы (час.)	Самостоятельная работа	Объем образовательной программы в академических часах, в том числе										Распределение часов по курсам и семестрам (час. в семестр)							
							Учебные занятия					Практика		Консультации	Промежуточная аттестация	ГИА								
			в том числе				Учебная	Производственная																
			экзамен	дифференцированный зачет					зачет	Учебные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)											
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
O.00	Общеобразовательный цикл				1476	48	1352	632	604	116	0	0	0	38	38		612	864						
ОД 01	Русский язык	1			72		64	34	30					2	6		72							
ОД 02	Литература		2		108		106	52	54						2		32	76						
ОД 03	История		2		136	12	122	78	44						2		40	96						
ОД 04	Обществознание		2		72		70	36	34						2			72						
ОД 05	География		1		72		70	42	28						2		72							
ОД 06	Иностранный язык		2		144		142		142						2		60	84						
ОД 07	Математика	2			232	12	212	162	50					2	6		108	124						
ОД 08	Информатика		2		144	12	130	28	34	68					2		64	80						
ОД 09	Физическая культура		2	1	72		70	12	58						2		32	40						
ОД 10	Основы безопасности и защиты Родины		2		68		66	20	46						2			68						
ОД 11	Физика		2		108		106	92		14					2		60	48						
ОД 12	Химия	2			144	12	124	30	64	30				2	6		40	104						
ОД 13	Биология		2		72		70	46	20	4					2		32	40						
	Индивидуальный проект			2	32									32				32						
Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам					4464	164	2174	862	898	382	32	576	1188	16	130	216	0	0	612	864	612	900	612	864
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл				476	38	428	88	340	0	0	0	0	0	10	0	0	0	88	52	40	102	98	96
ОГСЭ.01	Основы философии		6		42	4	36	36							2							42		
ОГСЭ.02	История		3		44	4	38	38							2				44					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		164	12	150		150						2				22	26	20	30	38	28
ОГСЭ.04	Физическая культура		8	4,6	164	12	150		150						2				22	26	20	30	38	28
ОГСЭ.05	Психология общения		8		62	6	54	14	40						2								22	40
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл				200	14	176	108	24	44	0	0	0	2	8	0	0	0	22	48	36	52	42	0
ЕН.01.	Химия	6			158	12	138	70	24	44				2	6				22	48	36	52		
ЕН.02	Экологические основы природопользования		7		42	2	38	38							2								42	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл				756	50	658	318	216	124	0	0	0	10	38	0	0	0	142	188	64	206	38	118
ОП.01	Микробиология, физиология питания санитария и гигиена в пищевом производстве	4			78	4	66	34	16	16				2	6				36	42				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4			96	4	84	64	20					2	6				42	54				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4		70	4	64	34	30						2				42	28				
ОП.04	Организация обслуживания	8			88	4	76	42	34					2	6									88
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	8			132	8	116	66	50					2	6						26	38	38	30
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6		58	4	52	40	12						2							58		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6			128	12	108			108				2	6				22	26	38	42		
ОП.08	Охрана труда		4		38	4	32	22	10						2					38				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6		68	6	60	16	44						2							68		
П.00	Профессиональный учебный цикл				3032	62	912	348	318	214	32	576	1188	4	74	216	0	0	360	576	472	540	434	650

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 13/11 недель	5 семестр 8/9 недель	6 семестр 16/9 недель	7 семестр 10/7 недель	8 семестр 11/7/6 недель
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
ПМ.00	Профессиональные модули				2816	62	912	348	318	214	32	576	1188	4	74	0	0	0	360	576	472	540	434	434
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				306	8	108	74	22	12	0	72	108	0	10	0	0	0	128	178	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		34	2	30	20	10						2			34						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4		86	6	78	54	12	12					2			22	64					
УП.01.01	Приготовление кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента			3*	72							72						72						
ПП.01.01	Приготовление кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента			4*	108								108						108					
	Экзамен по ПМ.01	4			6										6				6					
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				382	12	144	50	28	50	16	72	144	0	10	0	0	0	128	254	0	0	0	0
МДК.02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3		34	2	30	12	10		8				2			34						
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4		126	10	114	38	18	50	8				2			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					
	Экзамен по ПМ.02	4			6										6				6					
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				270	6	104	40	36	28	0	36	108	2	14	0	0	0	0	0	270	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		32	2	28	12	16						2					32				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			88	4	76	28	20	28				2	6					88				
УП.03.01	Приготовление холодных блюд сложного ассортимента			5*	36							36								36				
ПП.03.01	Приготовление холодных блюд сложного ассортимента				108									108							108			
	Экзамен по ПМ.03	5			6										6					6				
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				254	10	120	66	0	54	0	36	72	2	14	0	0	0	0	0	0	0	254	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7		40	2	36	24		12					2							40		

	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации (семестр)			Объем образовательной программы (час.)	Самостоятельная работа	Учебные занятия					Практика			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 13/11 недель	5 семестр 8/9 недель	6 семестр 16/9 недель	7 семестр 10/7 недель	8 семестр 11/7/6 недель
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
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7			100	8	84	42		42				2	6								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				72								72										72	
	Экзамен по ПМ.04	7			6										6							6		
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				396	14	192	68	54	70	0	72	108	0	10	0	0	0	0	0	0	396	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6		42	2	38	14	24						2							42		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6		168	12	154	54	30	70					2							168		
УП.05.01	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6*	72							72										72		
ПП.05.01	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				108									108									108	
	Экзамен по ПМ.05	6			6										6							6		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				240	10	114	38	60	0	16	0	108	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	240
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8		126	10	114	38	60		16				2									126
ПП.06.01	Организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала			8*	108								108											108
	Экзамен по ПМ.06	8			6										6									6
ПМ.07	Выполнение работ по рабочим профессиям «ПОВАР», «ПЕКАРЬ», «КОНДИТЕР»				968	2	130	12	118	0	0	288	540	0	8	0	0	0	104	144	202	144	180	194
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочим профессиям «ПОВАР», «ПЕКАРЬ», «КОНДИТЕР»		8		134	2	130	12	118						2				32		22		36	44
УП.07.01	Приготовление несложной кулинарной и кондитерской продукции			3-4*, 5*,	288							288							72		72	72	72	
ПП.07.01	Приготовление несложной кулинарной и кондитерской продукции			6*,7*, 8*	540								540							144	108	72	72	144
	Квалификационный экзамен	8			6										6									6
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	216
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы				144											144								144
ГИА.02	Государственный экзамен (демонстрационный экзамен)				36											36								36
ГИА.03	Защита дипломного проекта (работы)				36											36								36

4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя	№ п/п
УП.00	Учебная практика	3,5,6,7	16	
ПП.00	Производственная практика	4,5,6,7,8	33	1
	Всего:		49	2
				3

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математики: алгебры, начал математического анализа, геометрии
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	Актный 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 организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), 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"; Приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».
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. Общеобразовательный цикл содержит следующие общеобразовательные дисциплины: "Русский язык", "Литература", "Математика", "Иностранный язык", "Информатика", "Физика", "Химия", "Биология", "История", "Обществознание", "География", "Физическая культура", "Основы безопасности и защиты Родины". Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой специальности СПО. Объем общеобразовательных дисциплин определяется в зависимости от специфики получаемой специальности. Принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой специальности, а также выполнения обучающимися индивидуального проекта в рамках общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности. Учет профессиональной направленности осуществляется в виде формирования профессионально ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается цикловыми методическими комиссиями с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов, 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 Плане учебного процесса (раздел 3) учебного плана. По завершении изучения общеобразовательных учебных дисциплин предусмотрены: письменный экзамен по дисциплине Русский язык (1 семестр), письменный экзамен по дисциплине Математика (2 семестр); экзамен 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".
9. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 16 недель (576 часов), объем производственной практики составляет 33 недели (1188 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 16 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. 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. В рамках освоения программы ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих осваиваются профессии повар, кондитер, пекарь. Каждый вид и этап практики завершается зачетом с оценкой освоенных общих и профессиональных компетенций.
10. 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).
11. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.
12. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).