



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ

"Перевозский строительный колледж"

Д.А. Галочкин

"18" августа 2023 год

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
образовательной программы  
среднего профессионального образования  
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
"Перевозский строительный 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 обучения - 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального образования -  
социально-экономический

### 1.Календарный учебный график

м.	сентябрь					октябрь					ноябрь					декабрь					январь					февраль					март					апрель					май					июнь					июль					август					
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23
	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	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52									
1		<b>16,5</b>															/:	=	=		<b>22,5</b>																				/:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=								
2		<b>13</b>									0	0	8	8				=	=		<b>17</b>														0	0	8	8	8		:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=								
3		<b>12,5</b>									0	0	0	8	8			/:	=	=		<b>14</b>											0	0	0	8	8	8	8	8	8		:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=							
4		<b>10</b>								0	0	8	8	8	8			:	=	=		<b>8,5</b>					0	0	8	8	8		/:	x	x	x	x	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III																		

Условные обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- 0 Учебная практика
- = Каникулы

- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- x Производственная практика (преддипломная)
- /: Промежуточная аттестация

- III Государственная итоговая аттестация (ГИА) защита ВКР
- Δ Подготовка к ГИА

**2. Сводные данные по бюджету времени  
(в неделях для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация		Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная	Преддипломная		Подготовка к ГИА	ГИА		
1 курс	39,83	0	0	0	1,17	0	0	41	11
2 курс	30	4	5	0	2	0	0	41	11
3 курс	26,5	5	9	0	1,5	0	0	42	10
4 курс	18,5	4	7	4	1,5	4	2	41	2
<b>Всего</b>	<b>114,83</b>	<b>13</b>	<b>21</b>	<b>4</b>	<b>6,17</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>165</b>	<b>34</b>

**2. Сводные данные по бюджету времени  
(в часах для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация		Всего (по курсам)	Каникулы (недели)
		Учебная	Производственная	Преддипломная		Подготовка к ГИА	ГИА		
1 курс	1434	0	0	0	42	0	0	1476	11
2 курс	1080	144	180	0	72	0	0	1476	11
3 курс	954	180	324	0	54	0	0	1512	10
4 курс	666	144	252	144	54	144	72	1476	2
<b>Всего</b>	<b>4134</b>	<b>468</b>	<b>756</b>	<b>144</b>	<b>222</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>5940</b>	<b>34</b>











**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по специальности**

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1	Русского языка
2	Литературы
3	Истории
5	Биологии
6	Географии
7	Астрономии
8	Физики
9	Математики
10	Информатики
11	Химии
12	Социально-экономических дисциплин
13	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
14	Иностранного языка
15	Информационных технологий в профессиональной деятельности
16	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
17	Экологических основ природопользования
18	Технологии кулинарного и кондитерского производства
19	Организации обслуживания
20	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
21	Организации хранения и контроля запасов и сырья
	<b>Лаборатории</b>
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).
3	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	<b>Залы</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

## **5. Пояснительная записка**

### **1. Нормативная база реализации**

Настоящий учебный план ГАПОУ "Перевозский строительный колледж" разработан в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года и на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрированным в Минюсте России 20 декабря 2016 г. № 44828); Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 года № 413; Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30 июля 2013 г. № 29200), Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся"; Пункт 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 13, ст. 1475; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 30, ст. 3111; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 30, ст. 3616; 2013, N 27, ст. 3477).

### **2. Организация учебного процесса и режим занятий**

План разработан для студентов обучающихся на базе основного общего образования, которые приступают к обучению с 1 курса. Начало учебных занятий - 1 сентября при пятидневной учебной недели, проведение занятий предусмотрено парами. Окончание занятий - в соответствии с графиком образовательного процесса.

Учебная нагрузка обучающихся 1 курса составляет 36 академических часа в неделю по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Объем образовательной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий.

По дисциплине ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности предусмотрена адаптивная программа.

По учебному плану ОП СПО (ППССЗ) предусматривается выполнение курсовой работы по 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. Курсовая работа реализуется в пределах времени, отведенного на изучение профессионального модуля.

Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная и производственная практика. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей как концентрированно, так и рассредоточено по семестрам. Преддипломная практика проводится концентрированно.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28.03.1998г. №53 - ФЗ и Приказа Министра обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. №96/134.

### **3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по образовательной программе оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебные дисциплины общеобразовательного учебного цикла изучаются концентрированно, обучающиеся в рамках промежуточной аттестации сдают пять экзаменов по общеобразовательным дисциплинам - русский язык, математика, информатика, химия, биология. Экзамены проводятся в рамках промежуточной аттестации.

При формировании общеобразовательного цикла учебного плана в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ОП СПО при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Учебное время, отведенное на освоение общеобразовательного цикла составляет 1476 часа, распределяется на освоение дисциплин, консультации и промежуточную аттестацию.

ФГОС среднего общего образования представлен в учебном плане в общеобразовательном цикле. В общеобразовательном цикле выделены обязательные дисциплины: базовые - русский язык, литература, история, обществознание, география, математика, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, физика, биология, проектная деятельность; профильные - иностранный язык, информатика, химия; дополнительные - введение в специальность.

Особая форма организации образовательной деятельности - индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется студентами 1 курса самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно - исследовательской, социальной, иной)

### **4. Формирование вариативной части**

Вариативная часть в объеме 1296 часов распределена в соответствии с потребностями работодателя и спецификой образовательного учреждения следующим образом:

в цикл ОГСЭ.00 включена новая дисциплина ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи - 32 часа

увеличен объем времени обязательной аудиторной нагрузки на общепрофессиональные дисциплины на 239 час. в том числе в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла включены новые дисциплины (148 часов): ОП.10 Товароведение пищевых продуктов (36 часов), ОП.11 Стратегия трудоустройства (48 часов), ОП.12 Основы финансовой грамотности (32 часа), ОП.13 Основы бережливого производства (32 часа).

при распределении часов вариативной части учтены требования к участникам чемпионатов по компетенции «Поварское дело», в связи с чем включен новый МДК 07.01 Поварское дело - 205 час., УП.07 - 144 час., ПП.07 - 180 час. в рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ( 529 час.)

Увеличен объем времени обязательной аудиторной нагрузки на профессиональные модули в объеме 496 часов в том числе:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 88 час. в том числе на МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 44 час., МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов- 44 час.

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 – 38 час., в том числе МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 38 час.

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 – 44 час., в том числе МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 26 час., МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 18 час.

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 – 40 час., в том числе МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 22 час., МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 18 час.

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 – 178 час., в том числе МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 114 час., МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 64 час.,

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 108 час., в том числе МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала - 108 час.

## **5. Порядок промежуточной аттестации обучающихся**

Формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации проводятся согласно Положения "Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации". Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в форме зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), комплексного дифференцированного зачета ДЗ(к), комплексного зачета З(к), экзамена (Э), комплексного экзамена по двум или более дисциплинам и МДК Э(к). По этапам учебной и производственной практики может быть предусмотрена промежуточная аттестация в форме ДЗ, комплексного дифференцированного зачета ДЗ(к). Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям - Экзамен (квалификационный): Э(кв). Итогом проверки сформированности компетенций в рамках профессионального модуля является однозначное решение: "Вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен".

В 4 семестре планируется проведение комплексного дифференцированного зачета по дисциплинам ОГСЭ.01 Основы философии и ОГСЭ.02 История, по УП.07 Учебная практика и ПП.07 Производственная практика в рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

В 5 семестре планируется проведение комплексного дифференцированного зачета по МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, по УП.01 Учебная практика и ПП.01 Производственная практика в рамках ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

В 6 семестре планируется проведение комплексного дифференцированного зачета по дисциплинам ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности и ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности; по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализацмм горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; по УП.02 Учебная практика и ПП.02 Производственная практика в рамках 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; по МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; по УП.03 Учебная практика и ПП.03 Производственная практика в рамках 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.

В 7 семестре планируется проведение комплексного дифференцированного зачета по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; по УП.04 Учебная практика и ПП.04 Производственная практика в рамках 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.

В 8 семестре планируется проведение комплексного дифференцированного зачета по МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, по УП.05 Учебная практика и ПП.05 Производственная практика в рамках 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, по УП.06 Учебная практика по ПП.06 Производственная практика в рамках ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, консультации предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени отведенного на изучение дисциплины и (или) междисциплинарного курса. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8 экзаменов, а количество зачетов - 10 в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. Экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, экзамены квалификационные по профессиональным модулям проводятся в период промежуточной аттестации. При концентрированном изучении учебных дисциплин, междисциплинарных курсов допускается проведение экзаменов без предоставления времени подготовки к ним.

Учебным планом предусмотрены 2 часа консультаций перед экзаменом по дисциплине и экзаменом квалификационным. В рамках промежуточной аттестации на проведение каждого экзамена по дисциплине, экзамена комплексного по междисциплинарным курсам, профессиональному модулю отведено 6 часов (по дисциплинам "Русский язык" и "Математика" во 2 семестре по 3 часа). Остальные часы промежуточной аттестации направлены на самоподготовку студентов.

## **6. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.