

Ген. директор
ООО «Компания «Титъ-Звездъ»



«20» 06 2024 г.

Милосев Т.В.



Утверждаю
Директор ГАПОУ ВО «ВЭТК»

Г. И. Ананьева
Приказ от «05» 07 2024 г. № 92-09

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Владимирский экономико-технологический 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 освоения ППССЗ – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -
естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОО

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения Владимирской области «Владимирский экономико-технологический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 1565 от 09 декабря 2016 года Министерства образования и науки Российской Федерации (с изменениями), зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года), приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного стандарта среднего общего образования" (с дополнениями и изменениями), рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения РФ от 01.03.2023 г. № 05-592), по Перечню профессий и специальностей СПО (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199), Приказа Минпросвещения России от 17.05.2022 N 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. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 N 68887) и пункта 1 статьи 13 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – 01 сентября, окончание – согласно графику учебного процесса. Общая продолжительность теоретического обучения (на базе среднего общего образования – 117 недель, для юношей – 118 недель, так как одна неделя в период летних каникул отводится на 5-дневные учебные сборы. Практическое обучение составляет 35 недель, в том числе учебная практика – 17 недель, производственная практика (по профилю специальности) – 14 недель, производственная практика (преддипломная) – 4 недели. На весь период обучения предусмотрено 34 недели каникул, при этом ежегодно в зимний период каникулы составляют 2 недели.

Предусмотрена пятидневная рабочая неделя. Занятия проводятся парами. Одна пара состоит из двух академических часов без перемены. На лабораторно-практические занятия допускается деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся не превышает 36 академических часов и включает все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Консультации предусматриваются по дисциплинам, МДК и профессиональным модулям в случае, если в качестве промежуточной или итоговой аттестации по ним предусмотрено проведение экзамена. Консультации могут проводиться как индивидуальные, так и групповые.

Суммарный объем времени по учебным циклам составляет 5940 академических часа.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- общепрофессионального;
- профессионального.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ предусматривает изучение следующих дисциплин:

- ОГСЭ.01 Основы философии;
- ОГСЭ.02 История;
- ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- ОГСЭ.04 Физическая культура / Адаптивная физическая культура;
- ОГСЭ.05 Психология общения.

Обязательная часть математического и общего естественнонаучного цикла ППССЗ предусматривает изучение следующих дисциплин:

- ЕН.01 Химия;
- ЕН.02 Экологические основы природопользования.

Обязательная часть общепрофессионального и профессионального цикла ППССЗ предусматривает изучение следующих общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей:

- ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ОП.02. Физиология питания;
- ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- ОП.04. Техническое оснащение предприятий общественного питания;
- ОП.05. Правовые основы профессиональной деятельности;
- ОП.06. Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- ОП.07. Охрана труда;
- ОП.08. Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОП.09. Безопасность жизнедеятельности;
- ОП.10. Организация обслуживания;
- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 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;

- 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;

- 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;

- 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;

- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Объем часов для изучения дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы выделяется 48 часов (для юношей), для девушек предусмотрено изучение основ медицинских знаний.

Разделы всех профессиональных модулей в составе ППССЗ характеризуются логической завершенностью и направлены на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Разделы состоят из МДК или его части и завершаются соответствующими частями учебной и производственной практики. Освоение ПМ.07 выходит на уровень профессиональных компетенций, соответствующих запросам работодателя и требованию профессионального стандарта.

Образовательная программа предусматривает изучение дисциплин ОГСЭ.04 "Физическая культура / Адаптивная физическая культура", ОГСЭ.05 «Психология общения» и ОП.08 «Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности» обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Реализация ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусмотрена по профессии 16675 «Повар» ОК 016-94 в соответствии с рекомендациями работодателей.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и профессиональных модулей, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Учебная практика реализуется в рамках модулей: в 4 семестре – ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего» - 360 часов (10 недель); в 5 семестре – ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 54 часа (1,5 недели); в 6 семестре – 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» - 72 часа (2 недели); и 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» - 36 часов (1 неделя); в 7 семестре – 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» - 72 часа (2 недели); в 8 семестре – 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» - 18 часов (0,5 недели), для ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» учебная практика не предусмотрена.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется также в несколько периодов рассредоточено в рамках профессиональных модулей: в 5 семестре ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» - 72 часа (2 недели); в 6 семестре – 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» - 180 часов (5 недель) и 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» - 72 часа (2 недели); в 7 семестре – 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» - 72 часа (2 недели); в 8 семестре – 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» - 72 часа (2 недели) и ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» - 36 часов (1 неделя).

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического курса обучения и по завершении учебной и производственной практики (по профилю специальности) в объеме 4 недель.

Учебный план предусматривает выполнение двух курсовых работ: МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, на них предусмотрено 40 часов аудиторных занятий.

1.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ, разработанной на основе требований соответствующих ФГОС СПО И ФГОС СОО с учетом получаемой специальности. Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется в соответствии с рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения РФ от 01.03.2023г. № 05-592).

Программа среднего общего образования реализуется на 1 курсе. Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла составляет 1476 часов.

Общеобразовательный цикл содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Освоение общеобразовательного цикла предусматривает выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности (профильных дисциплин).

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

На вариативную часть ОПОП выделено 1296 часов. Вариативная часть ОПОП направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и междисциплинарных курсов обязательной части, на введение новых учебных дисциплин и междисциплинарных курсов,

направленных на достижение дополнительных результатов освоения ОПОП, согласно рекомендациям работодателей.

Вариативная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла составляет 20 часов которые направлены на увеличение количества часов на изучение дисциплин ОГСЭ.01 Основы философии и ОГСЭ.02 История.

Вариативная часть математического и общего естественнонаучного цикла составляет 10 часов и направлена на изучение дополнительно введенной дисциплины ЕН.03 Математика в объеме 48 час.

Вариативная часть общепрофессионального цикла составляет 4 часа и направлена на увеличение часов изучения дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья. Дисциплина "Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена" разбита на две самостоятельные дисциплины ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве и ОП.02. Физиология питания.

Вариативная часть профессионального цикла составляет 1010 часов и направлена на увеличение часов междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики в составе профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация в объеме 252 часов проводится за счет часов вариативной части.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Форма организации промежуточной аттестации - сессия, но так же возможна сдача экзаменов по дисциплинам и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Промежуточную аттестацию проводят в виде дифференцированных зачетов и экзаменов. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. На проведение промежуточной аттестации отводится на весь период обучения 7 недель. Проведение зачетов (в том числе и дифференцированных) предусмотрено за счет времени отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Между экзаменами, как правило, не менее 2 дней, в том числе для проведения консультаций.

При освоении программы междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения в форме промежуточной аттестации по МДК предусмотрен экзамен или дифференцированный зачет. По завершению освоения профессионального модуля предусмотрено проведение квалификационного экзамена, направленного на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенной в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» федерального государственного образовательного стандарта. За квалификационный экзамен ставится отметка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», что соответствует решению «вид профессиональной деятельности освоен» или «неудовлетворительно», соответствует решению «вид профессиональной деятельности не освоен».

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена. Выполнение дипломной работы предусмотрено в период с 18 мая по 14 июня (4 недели), защита дипломной работы с 15 июня по 30 июня (2 недели). Демонстрационный экзамен в период с 18 мая по 30 июня (по графику).

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
I	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	29,5	10	-	-	1,5	-	11	52
III курс	27	4,5	9	-	1,5	-	10	52
IV курс	21,5	2,5	5	4	2	6	2	43
Всего	117	17	14	4	7	6	34	199

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)													
			Обязательная			I курс			II курс			III курс			IV курс			
			Всего занятий	в т. ч.		I сем.		2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.				
				лекций	лаб. и практ. занятия	16,5 нед.	22,5 нед.	16 нед.	23,5 нед.	24 нед.	16 нед.	13 нед.						
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	Эксп.	60	30	30		32	28										
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск		308	138	170			308										
УП.07	Учебная практика	ДЗ	360					360										
			252															
ПДП	Промежуточная аттестация		144															144
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216															216
	Теоретическое обучение		4212	2130	2042	40	594	810	576	486	468	504	432	342				
	Всего	1, 45, 19(7)	5940	2130	2042	40	594	810	576	846	594	864	576	828				
				дисциплин и МДК			594	810	576	486	468	504	432	342				
				учебной практики			-	-	-	360	54	108	72	18				
				производств. практики			-	-	-	-	72	252	72	108				
				преддипломн. практики			-	-	-	-	-	-	-	144				
				экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))			1	3	3	2 (1)	2 (1)	3 (2)	2 (1)	3 (2)				
				дифф. зачетов			3	9	7	5	5	7	6	3				
				зачетов			-	-	-	-	-	-	-	1				

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

Кабинеты:

1. русского языка и литературы;
2. физики;
3. иностранного языка;
4. социально-экономических дисциплин;
5. математики;
6. микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
7. биологии, естествознания и экологических основ природопользования;
8. технологии кулинарного и кондитерского производства;
9. технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
10. организации хранения и контроля запасов и сырья;
11. организации обслуживания;
12. безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
13. права и правового обеспечения профессиональной деятельности;
14. предпринимательской деятельности;

Лаборатории:

- 1 химии;
- 2 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- 3 учебный кондитерский цех.
- 4 информационных технологий в профессиональной деятельности.

Спортивный комплекс:

- 1 спортивный зал;
- 2 открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- 3 стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

- 1 библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- 2 актовый зал

Заместитель директора по учебной работе

Л. Ю. Егоршева