

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской
области



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

Естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				27 окт - 2 ноя	Ноябрь			Декабрь					29 дек - 4 янв	Январь				26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9		10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	5 - 11		12 - 18	19 - 25	2 - 8	9 - 15		16 - 22	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12		13 - 19	20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14		15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
I																																																						
II																																																						
III																																																						
IV																																																						

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Промежуточная аттестация

=

Каникулы

0

Учебная практика

8

Производственная практика (по профилю специальности)

X

Производственная практика (преддипломная)

Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III

Государственная итоговая аттестация

*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-□ товка	Прове-□ дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем													
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	17	22	2		2												11	52
II	34 1/3	17	17 1/3	5/6		5/6	2 1/2		2 1/2	3 1/3		3 1/3						11	52
III	28 1/6	11 5/6	16 1/3	2 1/6	1	1 1/6				11 2/3	4 1/6	7 1/2						10	52
IV	21 2/3	12	9 2/3	1 5/6	5/6	1				7 1/2	4 1/6	3 1/3	4		4	4	2	2	43
Всего	123 1/6	2260	3262	6 5/6			2 1/2			22 1/2			4			4	2	34	199

[illegible]

[illegible]

[illegible]

#	Всего часов по МДК											152											146																																		
#	ПМ*																																																								
#	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики			час	900			900	нед	25		час				нед			час				нед			час				нед			час				нед																				
#	Учебная практика			час	90			90	нед	2 18/36		час				нед			час				нед			час				нед			час				нед																				
#	Концентрированная			час	90			90	нед	2 1/2		час				нед			час				нед			час				нед			час				нед																				
#	Рассредоточенная			час					нед			час				нед			час				нед			час				нед			час				нед																				
#	Производственная (по профилю специальности) практика			час	810			810	нед	22 18/36		час				нед			час				нед			час				нед			час				нед																				
#	Концентрированная			час	810			810	нед	22 1/2		час				нед			час				нед			час				нед			час				нед																				
#	Рассредоточенная			час					нед			час				нед			час				нед			час				нед			час				нед																				
#	ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИДИПЛОМНАЯ)					РП		час	144			144	нед	4			час				нед					час				нед					час				нед																		
#	Государственная итоговая аттестация			час	216			216	нед	6		час				нед			час				нед			час				нед			час				нед																				
#	Подготовка выпускной квалификационной работы			час	108			108	нед	3		час				нед			час				нед			час				нед			час				нед																				
#	Защита выпускной квалификационной работы			час	36			36	нед	1		час				нед			час				нед			час				нед			час				нед																				
#	Подготовка к демонстрационному экзамену			час	36			36	нед	1		час				нед			час				нед			час				нед			час				нед																				
#	Проведение демонстрационного экзамена			час	36			36	нед	1		час				нед			час				нед			час				нед			час				нед																				
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по О					62										20										42																															
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП					106																														22																					
#	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	14	9	46			18	5940	250	168	5522	1904	1624	780		32	138		612		20	592	269	323						864		42	822	409	395				18		612	78	22	512	242	174	96										
#	Экзамены (без учета физ. культуры)																													3																											
#	Зачеты (без учета физ. культуры)																																																								
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)															1														10																											
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																								
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																								

[illegible]

[illegible]

час			210	нед	5 5/6	час			90	нед	2 1/2	час			330	нед	9 1/6	час			150	нед	4 1/6	час			120	нед	3 1/3																														
час			90	нед	2 1/2	час				нед		час				нед		час				нед		час				нед																															
час			90	нед	2 1/2	час				нед		час				нед		час				нед		час				нед																															
час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед																															
час			120	нед	3 1/3	час			90	нед	2 1/2	час			330	нед	9 1/6	час			150	нед	4 1/6	час			120	нед	3 1/3																														
час			120	нед	3 1/3	час			90	нед	2 1/2	час			330	нед	9 1/6	час			150	нед	4 1/6	час			120	нед	3 1/3																														
час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час				нед																															
час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час			144	нед	4			144																											
час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час			216	нед	6																														
час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час			108	нед	3			108																											
час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час			36	нед	1			36																											
час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час			36	нед	1			36																											
час				нед		час				нед		час				нед		час				нед		час			36	нед	1			36																											
28						16						18						12						10																																			
864	36	28	800	276	164	120			30			612	46	16	550	204	98	130		16	12			900	14	18	868	174	104	218			42		612	38	12	562	192	46	162			12		864	38	10	816	138	320	54		16	24			4662	1278
3						1						4						1						2																																			
2						1						1						1						2																																			
8						2						5						3						3																																			

[illegible]

Индекс	Содержание
ОК 01	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1	Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин;
	2	иностранного языка;
	3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	4	экологических основ природопользования;
	5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
	6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
		Лаборатории:
	1	химии;
	2	метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.
	3	Учебный кулинарный цех.
	4	Учебный кондитерский цех.
		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.

	Пояснения Нормативно-правовую базу разработки данного учебного плана составляют: - Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464; - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565. - Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ; - Устав ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»; - Локальные нормативные документы, регламентирующие образовательный процесс в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли». Исходными документами для разработки рабочего учебного плана являются также Государственные требования и рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей. Колледж, реализуя ФГОС среднего общего образования в пределах основных образовательных программ с учетом профиля получаемого профессионального образования, соответствующий профиль обучения определяет самостоятельно, руководствуясь Рекомендациями Минобрнауки России. Учебный план определяет сводные данные по бюджету времени, нормативный срок обучения, квалификацию выпускника; перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей, производственной практики по курсам и семестра, форм промежуточной аттестации, виды государственной итоговой аттестации. Начало учебных занятий 1 сентября, окончание 30 июня. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 часов в неделю. Продолжительность учебной недели – пятидневная; продолжительность занятий - спаренные уроки по 45 мин. В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается максимальная, самостоятельная и обязательная трудоемкость дисциплин, практик в часах. Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет порядка 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Часы вариативной части отведены на расширение дисциплин и профессиональных модулей. За счет вариативной части введены модули: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 328 часов; Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер) - 474. часа. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура". Общий объем дисциплины "Физическая культура" не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (практика по профилю специальности). В календарном графике учебного процесса указывается последовательность реализации ОПОП СПО по курсам, включая теоретическое обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, промежуточную аттестацию, практики, государственную итоговую аттестацию, каникулы. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационного экзамена.
--	---