

Физические лица

Утверждаю

Директор

Патронов Александр Федорович

Педагогическим советом
Протокол № 4 от 25.09.2024



25.09.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация "Художественно-гуманитарный колледж "Содействие"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очно-заочная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по
УП

2025

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.11.2016

№ 1565

1 Календарный учебный график

Мес.	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август						
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31		
Нед.	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		
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
I	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8
II	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8
III	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8
IV	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	
V	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:



Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам



Промежуточная аттестация



Каникулы



Учебная практика



Производственная практика (по профилю специальности)



Производственная практика (преддипломная)



Подготовка к государственной итоговой аттестации



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.	час. обяз. уч. занят ий	нед.	час. обяз. уч. занят ий	нед.	час. обяз. уч. занят ий	нед.	1 сем	2 сем	нед.	1 сем	2 сем	нед.	1 сем	2 сем	нед.	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.	нед.
I	32	512	14	224	18	288	2		2	2	2		5	1	4						11	52
II	32	512	14	224	18	288	2		2	2	2		5	1	4						11	52
III	32	512	14	224	18	288	2		2	1	1		6	2	4						11	52
IV	28	448	14	224	14	224	2		2				6	3	3			4	2	2	44	
Всего	124	1984	56	896	68	1088	8		8	5	5		22	7	15			4	2	35	200	

3 Примерный учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Обязательная нагрузка								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная					Индивид. проект (входит в с.р.)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
												Всего	в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.										
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	6	23					4752	2768		1984		1956	28			224	288	224	288	224	288	224	224		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	2	3	2					714	434		280		252	28			42	36	28	54	56	36	28			
ОГСЭ.01	Основы философии			8					54	26		28			28										28		
ОГСЭ.02	История	6							78	46		32		32								14	18				
ОГСЭ.03	Психология общения			4					54	36		18		18							18						
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6							264	158		106		106				28	18	14	18	28					
ОГСЭ.05	Физическая культура		246						264	168		96		96				14	18	14	18	14	18				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		2						270	174		96		96					18	14	18		18	28			
ЕН.01	Химия		4						162	112		50		50					18	14	18						
ЕН.02	Экологические основы природопользования		8						108	62		46		46									18	28			
П	Профессиональный учебный цикл	12	1	21					3768	2160		1608		1608				182	234	182	216	168	234	168	224		
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	5	1	3					975	605		370		370				28	108	42	90	14	46	42			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2							93	61		32		32				14	18								
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4							147	79		68		68					18	14	36						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2							93	61		32		32				14	18								
ОП.04	Организация обслуживания	8							108	76		32		32									18	14			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6					147	83		64		64					18	14	18	14					

[illegible]

[illegible]

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	1		3					498	322		176		176							42	36	28	28	14	28
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6					132	86		46		46							14	18	14			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8							366	236		130		130							28	18	14	28	14	28
УП.05.01	Учебная практика			4		РП		час	36			36	нед	1							36					
ПП.05.01	Производственная практика			4		РП		час	108			108	нед	3									72			36
	Всего часов с учетом практик								642			320														
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			2					156	86		70		70									14	14	14	28
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			8					156	86		70		70									14	14	14	28
ПП.06.01	Производственная практика			6		РП		час	72			72	нед	2										72		
	Всего часов с учетом практик								228			142														
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1		2					918	444		474		474					70	72	28	18	56	90	42	98
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	8		2					918	444		474		474					70	72	28	18	56	90	42	98
ПП.07.01	Производственная практика			8		РП		час	216			216	нед	6					72					72	36	36
	Всего часов с учетом практик								1134			690														
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	972			972	нед	27					108	144	108	144	108	144	108	108
	Учебная практика							час	180			180	нед	5					72		72		36			
	Рассредоточенная							час	180			180	нед	5					72		72		36			
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	792			792	нед	22					36	144	36	144	72	144	108	108
	Рассредоточенная							час	792			792	нед	22					36	144	36	144	72	144	108	108

	Государственная итоговая аттестация								час	216			216	нед	6												216	
	Подготовка выпускной квалификационной работы								час	108			108	нед	3												108	
	Защита выпускной квалификационной работы								час	36			36	нед	1												36	
	Подготовка к государственным экзаменам								час	36			36	нед	1												36	
	Проведение государственных экзаменов								час	36			36	нед	1												36	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП									120																		
	в т.ч. в период обучения по циклам									120																		
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	14	6	23						4752	2768		1984		1956	28					224	288	224	288	224	288	224	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	14	6	23						4752	2768		1984		1956	28					224	288	224	288	224	288	224	

4 Пояснительная записка

Нормативная база реализации ООП СПО по ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности разработанную на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрирован в Минюсте 20 декабря 2016 г. Регистрационный N 44828)

При разработке учебного плана также были использованы нормативно-правовые акты:

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.08.2022 г. № 762 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"
- приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 8 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

- методические рекомендации Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. № 06-846 по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год для всех курсов начинается и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

Объём учебной нагрузки обучающихся составляет 16 академических часов в неделю, включая объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (лекция, практическое занятие, комплексный урок), практики (в профессиональном цикле) и объем самостоятельной работы обучающихся.

Вариативные часы распределены между учебными циклами:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 44 часа

Общепрофессиональный цикл – 38 часа

Профессиональный цикл – 1214 часов,

в том числе на производственную практику – 540 часов

Реализация образовательной программы по данному учебному плану осуществляется по очно-заочной форме обучения. Обучение реализуется в форме практической подготовки с применением дуального обучения.

При реализации теоретических занятий могут использоваться дистанционные технологии. Практические занятия могут проводиться на территории профильных организаций в соответствии с Договором о практической подготовке, заключенным с соответствующей профильной организацией.

В процессе освоения профессиональных модулей предусмотрена рассредоточенная практика – учебная и производственная (по профилю специальности).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании): результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Государственная итоговая аттестация

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший настоящий учебный план.