

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. директора ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

О.Н. Гришин

«01» февраля 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный 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: 2 года 10
мес.

на базе среднего общего образования

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	1ДЗ/2Э/1ЭК	310	0	292	92	156	40	4	18	0	0	108	6	184	12	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	114		108	46	60		2	6			108	6								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	190		184	46	96	40	2	6					184	6						
УП.02	Учебная практика	-ДЗ*	72		72								36		36							
ПП.02	Производственная практика	-ДЗ*	72		72								36		36							
	Экзамен квалификационный	ЭК	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	1ДЗ/2Э/1ЭК	204	0	186	92	90	0	4	18	0	0	118	6	68	12	0	0	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	88		82	50	30		2	6			82	6								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,Э	110		104	42	60		2	6			36		68	6						
УП.03	Учебная практика	-ДЗ*	72		72								36		36							
ПП.03	Производственная практика	-ДЗ*	72		72								36		36							
	Экзамен квалификационный	ЭК	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	2ДЗ/1Э/1ЭК	176	0	164	54	108	0	2	12	0	0	0	0	80	0	84	12	0	0	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	80		80	26	54			0					80							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	90		84	28	54		2	6							84	6				
УП.04	Учебная практика	-ДЗ*	72		72										36		36					
ПП.04	Производственная практика	-ДЗ*	72		72										36		36					
	Экзамен квалификационный	ЭК	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	1ДЗ/2Э/1ЭК	218	0	200	88	108	0	4	18	0	0	0	0	0	0	84	6	116	12	0	0

МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	90		84	40	42		2	6							84	6					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	122		116	48	66		2	6									116	6			
УП.05	Учебная практика	-ДЗ*	72		72												36		36				
ПП.05	Производственная практика	-ДЗ*	72		72												36		36				
	Экзамен квалификационный	ЭК	6							6										6			
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2ДЗ/1Э/1ЭК	166	6	148	74	72	0	2	12	0	0	0	0	0	0	0	0	70	0	78	12	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	-,Э	160	6	148	74	72		2	6									70		78	6	
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36		36																	36	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	36		36																	36	
	Экзамен квалификационный	ЭК	6							6												6	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	3ДЗ/1Э/1ЭК	386	2	372	88	282	0	2	12	0	0	0	0	0	0	0	0	188	0	184	12	
МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания	ДЗ,Э	380	2	372	88	282		2	6									188		184	6	
УП.07	Учебная практика	ДЗ	108		108														108				
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	108		108																	108	
	Экзамен квалификационный	ЭК	6							6												6	
	Учебная и производственная практика		1008																				
ПДП.00	Преддипломная практика		144																			144	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216																			216	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы		144																			144	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы		72																			72	
ВСЕГО			4464																				
Государственная (итоговая) аттестация 1. Подготовка выпускной квалификационной работы с 17.05 по 13.06 (4 нед.) 2. Защита выпускной квалификационной работы с 14.06 по 27.07 (2 нед.)				Всего	дисциплин и МДК							524	12	650	24	372	24	692	24	418	12	294	24
					учебной практики							36		108		108		72		144		36	
					производст. Практики / преддипл. практики							36		108		108		72		36		144/144	
					экзаменов							2		4		4		4		2		4	
					дифф. зачетов							5		5		3		6		3		4	

Пояснительная записка

1. Нормативная база

Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж». Настоящий учебный план разработан на основании:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

3. Приказа Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. N 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464»;

4. Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

5. Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);

6. Приказа Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 N 16866);

7. Постановления Правительства РФ от 31.12.1999 N 1441 (ред. от 29.12.2016) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»;

8. Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»).

3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

2. Общие сведения

Учебный план имеет следующую структуру:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ);
- математический и общий естественнонаучный цикл (ЕН);
- общепрофессиональный цикл (ОП);
- профессиональный цикл (ПЦ);
- государственная итоговая аттестация (ГИА), которая завершается

присвоением квалификации специалиста среднего звена.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

Обучение ведется по шестидневной учебной неделе.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие,

консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут

Объем обязательных аудиторных занятий не превышает 36 академических часов в неделю.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла учебного плана предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» в цикле ОГСЭ определен в количестве 164 академических часов.

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.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1008 часов (28 недель), что составляет 36,1 % процентов от профессионального цикла образовательной программы.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 4102 часов, что составляет 91,9% процента от объема учебных циклов образовательной программы.

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов (48 часов) от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, что позволяет выполнить требования о проведении военных сборов в объеме 35 часов.

Учебный план предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а именно: Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний и Адаптивные информационные и коммуникационные технологии.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО 43.02.15:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика по специальности реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных

компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Каникулы запланированы в объеме 23 недели на весь срок обучения, в том числе 11 недель на 1 курсе, 10 недель на 2 курсе, 2 недели на 3 курсе. В данное количество включаются обязательные 2 недели каникул в зимний период.

3. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть образовательной программы составляет 1296 часов.

Вариативная составляющая профессионального цикла направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение часов вариативной части произведено следующим образом:

Индекс	Наименование дисциплины, профессионального модуля	Распределение часов вариативной части
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	40
ОГСЭ.01	Основы философии	16
ОГСЭ.02	История	16
ОГСЭ.05	Психология общения	8
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	32
ЕН.02	Экологические основы природопользования	32
ОП	Общепрофессиональный цикл	160
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	30
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	26
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	32
ОП.10	Основы финансовой грамотности и	72

	предпринимательской деятельности	
ПЦ	Профессиональный цикл	1064
ПМ.01	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	116
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	10
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	28
УП.01	Учебная практика	36
ПП.01	Производственная практика	36
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	6
ПМ.02	<i>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</i>	146
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	14
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	90
УП.02	Учебная практика	36
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	6
ПМ.03	<i>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</i>	140
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	20
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	42

	ассортимента	
УП.03	Учебная практика	36
ПП.03	Производственная практика	36
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	6
ПМ.04	<i>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</i>	88
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10
УП.04	Учебная практика	36
ПП.04	Производственная практика	36
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	6
ПМ.05	<i>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</i>	74
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32
УП.05	Учебная практика	36
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	6
ПМ.06	<i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	38
ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	6
ПМ.07	<i>Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар</i>	494
МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания	380
УП.07	Учебная практика	72
ПП.07	Производственная практика	36
ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный	6

4. Порядок аттестации обучающихся

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов.

В качестве промежуточной аттестации используются следующие формы:

- Экзамен (в том числе комплексный);
- Экзамен квалификационный;
- Дифференцированный зачет;
- Защита курсовой работы;
- Семестровый контроль.

За период обучения проводится 20 экзаменов и 26 зачетов, в том числе на 1 курсе 6 экзаменов и 10 зачетов, на 2 курсе 8 экзаменов и 9 зачетов, 1 курсовая работа, на 3 курсе 6 экзаменов, 7 зачетов. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Даты проведения промежуточной аттестации могут быть уточнены в пределах одного семестра в соответствии с расписанием занятий.

Днем окончания промежуточной аттестации является последний день ПА в семестре.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)).