

«Утверждаю»  
Директор ГБАОУ СО «Хвалынский  
агропромышленный колледж»  
С.В. Дементьев  
« 27 » июня 2024 г.  
Приказ № 132 от « 27 » июня 2024 г.



## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы  
подготовки специалистов среднего звена  
**ГБАОУ СО «Хвалынский агропромышленный 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 мес.

**На базе** основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования:** социально-экономический

# **1. Пояснительная записка к учебному плану ГАПОУ СО «Хвалынский агропромышленный колледж» для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена ГАПОУ СО «ХАК» разработан на основе

Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 02.03.2016) "Об образовании в Российской Федерации"

Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09.12.2016 г (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828)

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистр. Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г., рег.№ 39023; 4-й и 5-й уровни квалификации

Профессионального стандарта 33.010. Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистр. Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., рег. № 38940; 4-й и 5-й уровни квалификации

Профессионального стандарта 33.014. Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистр. Министерством юстиции РФ 25 декабря 2015 г., рег. № 40270; 4-й и 5-й уровни квалификации.

Приказа от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования

Приказа Минпросвещения России от 08 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»;

Приказа Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

Приказа Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г. N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"

Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, Минпросвещения РФ от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 712, от 12.08.2022 N 732) (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)

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

1. Дата начала занятий: 01 сентября 2024 года и окончание в соответствии с календарным учебным графиком.

2. Объем учебной нагрузки - 36 часов в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

4. Продолжительность учебной недели: шестидневная рабочая неделя

5. Продолжительность учебных занятий: для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут

6. Объем образовательной программы: 5490 часов. Область профессиональной деятельности выпускников: оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

7. Организация каникул: каникулы – 34 недели, в том числе зимние – по 2 недели.

8. Реализация объема часов по дисциплине «Физическая культура»:

Дисциплина «Физическая культура» реализуется в объеме 160 часов согласно ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

9. Выполнение курсового проекта: в рамках профессиональных модулей «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» и «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», выполнение курсовых проектов в количестве 16 часов. Курсовые работы выполняются на 3, 4 курсах. Общий объем – 32 часа

10. Обучение по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется в соответствии с Перечнем специальностей среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 г. № 1199) и предусматривает освоение профессий Повар, Пекарь, Кондитер. В рамках реализации ОПОП по специальности Поварское и кондитерское дело студенты осваивают профессию рабочих: 16675 Повар

11. Самостоятельная работа обучающихся: объем нагрузки, отводимый на самостоятельную работу, составляет 162 часа, из них на общий гуманитарный и социально-экономический цикл- 18 часов, на математический и общий естественнонаучный цикл- 16 часов, на общепрофессиональный цикл- 44 часа.

12. Практика является обязательным разделом ППССЗ.

Практика – вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная и производственная практики проводятся как рассредоточено, так и концентрированно в объеме 1296 часов в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

Преддипломная практика направлена на углубление студентами профессионального опыта, совершенствование общих и профессиональных компетенций, подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

Преддипломная практика проводится перед подготовкой к государственной итоговой аттестации в объеме 4 недель (144 часа).

13. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится ГАПОУ СО «ХАК» по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль оценивается по пятибалльной системе. Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ГАПОУ СО «ХАК».

Успеваемость студента определяется следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Формы промежуточной аттестации – зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены. Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины. Экзамены проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и по одной из общеобразовательных дисциплин, изучаемых углубленно (химии) По дисциплинам «Русский язык», «Математика» – в письменной форме, по химии - в устной. Кроме того проводятся экзамены по МДК 01.02, МДК 02.02, МДК 03.02, МДК 04.02., МДК 06.01., МДК 07.01. Изучение каждого модуля завершается экзаменом (квалификационным), который проводится с привлечением работодателей.

Кроме того, в каждом семестре предусмотрен зачет по дисциплине «Физкультура» и завершает обучение по данной дисциплине – дифференцированный зачет.

Объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в очной форме обучения не - 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний. На третьем курсе по дисциплине «БЖД» предусмотрены для юношей 5–дневные учебные сборы.

На основании Письма Минпросвещения России №03-1190 от 15.08.2022 "О направлении методических рекомендаций" реализуется цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». Проект «Разговоры о важном» направлен на развитие ценностного отношения обучающихся к своей родине - России, населяющим ее людям, ее уникальной истории, богатой природе и великой культуре. Данные занятия направлены на формирование соответствующей внутренней позиции личности обучающихся, необходимой ему для конструктивного и ответственного поведения в обществе. Занятия «Разговоры о важном» проводятся еженедельно, в рамках внеурочной деятельности (34 часа в течение учебного года).

### **1.3. Общеобразовательный цикл.**

Общеобразовательный цикл основной образовательной программы подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело сформирован в соответствии с Рекомендациями по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования № 05-592 от 01.03.2023г Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России и в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования. Общеобразовательный цикл является частью ООП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее - ФГОС СОО).

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ОП СПО, включая получение СОО. Объем академических часов составляет 1476 часов, который обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня

образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Общеобразовательный цикл ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности и защита Родины». Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профильными дисциплинами для данной специальности являются иностранный язык, информатика и химия.

Кроме того, обучающиеся самостоятельно или под руководством преподавателя выполняют исследовательский проект по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых профильных учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Индивидуальный проект относится к учебно-исследовательской работе и является одной из форм обязательной внеаудиторной работы обучающегося, получающего среднее общее образование в пределах ООП СПО в ГАПОУ СО «ХАК». Темы индивидуальных проектов определяются обучающимися в начале учебного года, в течение первых двух недель обучения. Обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выполняют индивидуальный проект по дисциплине «Информатика».

В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению ППССЗ по данной специальности. Продолжение освоения ФГОС среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин других циклов ППССЗ.

#### **1.4. Формирование вариативной части ООП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Вариативная часть учебного плана ООП составляет 1296 часов распределена следующим образом:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл -118часов,

Математический и общий естественнонаучный цикл -16 часов,

Общепрофессиональный цикл -124 часа,

Профессиональный цикл- 678часов,

Преддипломная практика – 144 часа

Промежуточная аттестация-216часов.

Итого-1296 часов. Распределение вариативной части согласовано с работодателем

#### **1.5. Формы проведения консультаций.**

Консультации для обучающихся проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию и за счет времени, отведенного на изучение дисциплины или МДК, в том числе и в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Общий объем консультаций- 132 часа.

Формы проведения консультаций различны: групповые, индивидуальные, письменные, устные и проводятся по усмотрению преподавателя. Распределение часов определяется решением педагогического совета ГАПОУ СО «ХАК».

#### **1.5. Порядок аттестации обучающихся**

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 2 недели на первом курсе, 2 недели на втором, 2 недели на 3 и 2 недели на четвертом курсах (2 недели на проведение промежуточной аттестации при реализации среднего общего образования и 6 недель за счет ФГОС СПО по специальности). Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная

аттестация может проводиться также непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей.

Формы проведения промежуточной аттестации: зачет или дифференцированный зачет, экзамен. Зачет или дифференцированный зачет проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

По учебной и производственной практике по ПМ 01- ПМ 07 проводятся комплексные дифференцированные зачеты.

Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. В каждом учебном году: экзаменов – не более 8 в год и не менее одного в семестр, зачетов/дифференцированных зачетов – не более 10 (без учета зачетов по физической культуре) в год.

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

Государственная итоговая аттестация проводится в форме выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующей требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Объем времени: на подготовку к ГИА - 4 недели, на проведение ГИА - 2 недели. Программа ГИА и расписания аттестационных испытаний утверждаются директором не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Учебный план рассмотрен на заседании  
педагогического совета.  
Протокол № 8 от « 27 » июня 2024г



### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (нед. в семестр)														
		Зачеты	Экзамены		Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				I курс	II курс	III курс	IV курс	Промежуточная аттестация									
						Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятия	Курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной					Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./ 16	2 сем./ 23	3 сем./ 16	4 сем./ 17	5 сем./ 16	6 сем./ 20	7 сем./ 11	8 сем./ 6
				Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятия	Курсовых работ (проектов)															
О.00	Общеобразовательный цикл	9	3	1476	1404	708	726	32	54	18	864												
ОД.01	Русский язык		Э	72	54	18	36		12	6													
ОД.02	Литература	-ДЗ		108	108	52	54			2	72												
ОД.03	История	-ДЗ		136	128	80	46		8-	2	68												
ОД.04	Обществознание	ДЗ,-		72	72	36	34			2													
ОД.05	География	ДЗ		72	72	42	28			2													
ОД.06	Математика	-Э		232	220	150	50		6	6	128												
ОД.07	Физика	-ДЗ		108	108	92	14			2	36												
ОД.08	Биология	-ДЗ		72	66	40	24		6	2	36												
ОД.09	Физическая культура	-ДЗ		72	72	12	58			2	36												
ОД.10.	Основы безопасности жизнедеятельности и защита Родины	-ДЗ		68	68	20	46			2	68												
ПУД.10	Иностранный язык	-ДЗ		138	138	0	136			2	98												
ПУД.11	Информатика	-ДЗ		176	166	22	110	32	10	2	92+3												
ПУД.12	Химия	Э		150	132	38	94		12	6	90												
	Промежуточная аттестация																						
	Объем образовательной программы в академических часах (в т.ч. вариативная часть)	26	7Э, 7Эм	2808	2646	1425	1189	32	132	84	0	478	488	432	660	568	290						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5	0	534	516	152	364	0	40	0	0	152	72	50	158	58	26						
ОГСЭ.01	Основы философии	0		64	60	54	6		2														
ОГСЭ.02	История России	-ДЗ		64	60	50	10		4														
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-ДЗ		170	164	2	162		30														
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3, 3,ДЗ		160	160	2	158					20	34	24	32	38	12						

















4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений ГАПОУ СО «ХАК» для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1	русского языка и литературы
2	Математики и физики
3	иностранного языка
4	Истории и обществознания
5	Основ безопасности и защиты Родины, БЖД и охраны труда
6	химии и биологии
7	социально-экономических дисциплин
8	информатики и информационных технологий
9	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10	экологических основ природопользования
11	технологии кулинарного и кондитерского производства
12	организации хранения и контроля запасов и сырья
13	организации обслуживания
14	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	<b>Лаборатории</b>
1	химии
2	учебная кухня ресторана
3	учебный кондитерский цех
	<b>Спортивно-оздоровительный комплекс</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля
3	Место для стрельбы.
	<b>Библиотека, читальный зал с выходом в интернет</b>
	<b>Актный зал</b>