Приложение 1 к ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
утвержденной Приказом № 336-о от 02.06.2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
подготовки специалистов среднего звена
бюджетного учреждения профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Мегионский политехнический колледж»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе базовой подготовки

Квалификация:	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения:	очная
Нормативный срок обучения:	3 года 10 месяцев
Профиль получаемого профессионального образования:	социально-экономический

на базе основного общего образования

1. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	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 23	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 26	27 3	4 10	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	29 1	2 8	9 15	16 22	23 31
	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**
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	1/5 А 4/5 Т	А	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	3/5 Т 2/5 А	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	1/5 Т 4/5 А	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	А	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	4/5 Т 1/5 У	4/5 У 1/5 П	П	П	П	П	4/5 П 1/5 А	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	2/5 Т 3/5А	А	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	А	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	П	П	П	П	П	П	П	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	У	П	П	П	П	П	П	П	А	Д	Д	Д	Д	Ш	Ш	Ш	Ш	Ш	Ш									

Обозначения:

Т	Теоретическое обучение	А	Промежуточная аттестация	У	Учебная практика	П	Производственная.практика	Д	Преддипломная практика	Ш	Государственная итоговая аттестация	=	Каникулы

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1 курс	39,5	0	0	0	1,5	0	11	52
2 курс	26	5	8	0	2	0	11	52
3 курс	19	6	13	0	3	0	11	52
4 курс	13	3	14	4	1	6	2	43
Всего	**97,5**	**14**	**35**	**4**	**7,5**	**6**	**35**	**199**

№	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Общая	Самост. (с р. т.н. п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттест.	Индивид. проект (входит)
1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	20	21	22
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																	
5	НО	Начальное общее образование																	
8	ОО	Основное общее образование																	
11	СО	Среднее общее образование	3	0	9	0	0	11	####	101	6	####	666	635	0	0	0	32	0
13	БД	Базовые дисциплины	1		7			7	824	47	2	775	361	394	0	0	0	20	0
	ОУД01	*Русский язык*	2					1,2	117	9	2	106	70	30				6	
		Русский язык	2					1	78	6	2	70	52	12				6	
14		Родной язык						2	39	3		36	18	18					
15	ОУД01	Литература			2			1	117	7		110	80	28				2	
16	ОУД02	Иностранный язык			2			1	117	7		110	0	108				2	
18	ОУД04	История			2			1	117	7		110	70	38				2	
19	ОУД05	Физическая культура			2			1	117	7		110	0	108				2	
20	ОУД06	Основы безопасности жизнедеятельности			2			1	70	4		66	40	24				2	
22	ОУД14	Естествознание			2			1	133	4		129	81	46				2	
23	ОУД18	Астрономия			2				36	2		34	20	12				2	
25	ПД	Профильные дисциплины	2		1			3	552	45	4	503	292	201	0	0	0	10	0
	ОУД03	Математика	2					1	234	19	2	213	105	102				6	
26	ОУД12	Экономика	2					1	195	14	2	179	98	79				2	
27	ОУД13	Право			2			1	123	12		111	89	20				2	
31	ПОО	Дисциплины по выбору			1			1	64	9		55	13	40				2	
32	ДОУД01	Основы проектной деятельности			2			1	64	9		55	13	40				2	
33		* Индивидуальный проект							36	36									
36	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	4	33	2	0	10	####	81	16	####	977	####	0	0	32	64	0
38	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		1	3			4	460	18	2	440	90	328	0	0	0	22	0
39	ОГСЭ.01	Основы философии	6						48	2	2	44	36	6				2	
40	ОГСЭ.02	История			3				48	2		46	36	8				2	
41	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6	7			3,4,5	164	5		159		153				6	
42	ОГСЭ.04	Физическая культура		3-6	7				164	5		159		149				10	
43	ОГСЭ.05	Психология общения/ Коммуникативный практикум						8	36	4		32	18	12				2	
46	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		2			1	210	10	2	198	126	70	0	0	0	2	0
47	ЕН.01	Химия	6					4,5	170	6	2	162	90	70				2	
48	ЕН.02	Экологические основы природопользования						4	40	4		36	36	0					
51	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	2		7			2	748	22	10	716	330	366	0	0	0	20	0
52	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	6						80	2	2	76	37	37				2	
53	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	4						96	4	2	90	54	34				2	
54	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3						86	2	2	82	40	40				2	
55	ОП.04	Организация обслуживания	7						72	2	2	68	30	36				2	
56	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6						96	4	2	90	44	42				4	
57	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						5	36	1		35	18	17					
58	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			8				96	2		94	18	74				2	
59	ОП.08	Охрана труда						3	46	1		45	23	22					
60	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			3				68	2		66	16	48				2	
61	ОП.10	Основы финансовой грамотности			3				36	1		35	25	8				2	
62	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			8				36	1		35	25	8				2	
69	ПЦ	Профессиональный цикл	8	3	21	2	0	3	####	31	2	####	431	399	0	0	32	20	0
71	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1		4				272	4	0	88	60	24	0	0	0	4	0
73	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3				46	2		44	30	12				2	
74	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3				46	2		44	30	12				2	
76	МДК*																		
78	УП.01.01	Учебная практика.			4	РП		час	72			72	нед	2					
79	УП*																		
81	ПП.01.01	Производственная практика.			4	РП		час	108			108	нед	3					
82	ПП*																		
84	ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	4						8		2	6						6	
85		Всего часов по МДК							92			88							
87	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	2		3	1			516	9	0	219	113	86	0	0	16	4	0
89	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3				34	1		33	25	6				2	
90	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4			3			194	8		186	88	80			16	2	
92	МДК*																		
94	УП.02.01	Учебная практика.			4	РП		час	108			108	нед	3					
95	УП*																		
97	ПП.02.01	Производственная практика.			4	РП		час	180			180	нед	5					
98	ПП*																		
###	ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	4						8		2	6						6	
###		Всего часов по МДК							228			219							
###	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	1		3			1	284	2	0	66	36	30	0	0	0	0	0
###	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						5	32	1		31	21	10					
###	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						5	36	1		35	15	20					
###	МДК*																		
###	УП.03.01	Учебная практика.			5	РП		час	36			36	нед	1					
###	УП*																		
###	ПП.03.01	Производственная практика.			5	РП		час	180			180	нед	5					
###	ПП*																		
###	ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	5						8		2	6						6	
###		Всего часов по МДК							68			66							
###	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	1	2	2				272	4	0	88	54	30	0	0	0	4	0
###	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		5					46	2		44	32	10				2	
###	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		5					46	2		44	22	20				2	
###	МДК*																		
###	УП.04.01	Учебная практика.			6	РП		час	72			72	нед	2					
###	УП*																		
###	ПП.04.01	Производственная практика.			6	РП		час	108			108	нед	3					
###	ПП*																		
###	ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	6						8		2	6						6	
###		Всего часов по МДК							92			88							
###	ПМ*																		
###	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	1	3			2	500	8	0	204	104	98	0	0	0	2	0
###	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						5	32	2		30	18	12					
###	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6			4,5	180	6		174	86	86				2	
###	МДК*																		
###	УП.05.01	Учебная практика.			6	РП		час	108			108	нед	3					
###	УП*																		
###	ПП.05.01	Производственная практика.			6	РП		час	180			180	нед	5					
###	ПП*																		
###	ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	6						8		2	6						6	
###		Всего часов по МДК							212			204							
###	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1		2	1			210	4	0	98	38	42	0	0	16	2	0
###	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			8	7			102	4		98	38	42			16	2	
###	МДК*																		
###	ПП.06.01	Производственная практика.			8	РП		час	108			108	нед	3					
###	ПП*																		
###	ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	8						8		2	6						6	
###		Всего часов по МДК							102			98							
###	ПМ*																		
###	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)	1		4				576	0	2	70	26	40	0	0	0	4	0
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"			7				36		1	35	13	20				2	
	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"			7				36		1	35	13	20				2	
	МДК*																		
###	УП.07.01	Учебная практика.			8	РП		час	108			108	нед	3					
###	УП*																		
###	ПП.07.01	Производственная практика.			8	РП		час	396			396	нед	11					
###	ПП*																		
###	ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный	8						8		2	6						6	
###		Всего часов по МДК							72			70							
###	ПМ*																		
###		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	####			####	нед	49					
###		Учебная практика						час	504			504	нед	14					
###		Концентрированная						час	504			504	нед	14					
###		Рассредоточенная						час					нед						
###		Производственная (по профилю специальности) практика						час	####			####	нед	35					
###		Концентрированная						час	####			####	нед	35					
###		Рассредоточенная						час					нед						
###	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8	РП		час	144			144	нед	4					
###		Государственная итоговая аттестация						час	216			216	нед	6					
###		Подготовка выпускной квалификационной работы						час					нед						
###		Защита выпускной квалификационной работы						час	216			216	нед	6					
###		Подготовка к государственным экзаменам						час					нед						
###		Проведение государственных экзаменов						час					нед						
###		КОНСУЛЬТАЦИИ по О							16										
###		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							24										
###		в т.ч. в период обучения по циклам							24										
###		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	14	4	42	2	0	21	####	182	22	####	####	####	0	0	32	96	0
###		Экзамены (без учета физ. культуры)																	
###		Зачеты (без учета физ. культуры)																	
###		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	
###		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																	
###		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																	
		ДЗК (без учета физ. культуры)																	

Пояснения

1. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основании:
- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 (Зарегистрирован 20.12.2016 № 44828),
- федерального государственного образовательного стандарта среднего полного общего образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413;
- Приказа Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письма Минобрнауки России от 19 декабря 2014 г., 17.03.2015 № 06-259) с уточнениями Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» (протокол № 3 от 25 мая 2017 г.).
- Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минпросвещения России от 05.08.2020 № 390 "О практической подготовке обучающихся".

2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

3. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу. Учебные занятия проводятся парами.

4. При реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики. Все виды практик проводятся концентрированно в рамках профессиональных модулей и направлены на формирование у обучающихся видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Общий объем практики 53 недель, что составляет 72,55 % от объема профессионального цикла.

Учебная практика – 14 недель. Из них на 2 курсе – 5 недели, на 3 курсе – 6 недель , на 4 курсе - 3 недели

Производственная практика – 35 недель, из них на 2 курсе – 8 недели, на 3 курсе – 13 недель, на 4 курсе - 14 недель по профилю специальности и 4 недели преддипломной практики

4.1 Продолжительность каникул 35 недель, из которых на 1 курсе – 11 недель, на втором – 11 недель, на третьем – 11 недель, на 4 курсе - 2 недели

4.2. Государственная итоговая аттестация – 6 недель (216 часов), которые разбиты программой ГИА на подготовку к ГИА (4 недели - это 144 часа) и проведение ГИА (2 недели - это 72 часа).

5. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован с учетом Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 1 год. Все дисциплины общеобразовательного цикла изучаются в пределах первых двух семестров. Расчет продолжительности изучения общеобразовательного цикла произведен исходя из 1476 часов на изучение общеобразовательного цикла (включая промежуточную аттестацию).

Профильные дисциплины: математика, экономика, право.

Дисциплина по выбору: Основы проектной деятельности

Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно. Индивидуальный проект может выполняться по одной или нескольким дисциплинам, а также быть междисциплинарным. Защита индивидуальных проетов проводится во 2 семестре.

4. Формирование вариативной части ОПОП

Структура ОП СПО включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обязательная часть ППССЗ направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (не менее 30 процентов) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации "специалист по поварскому и кондитерскому делу". За счет часов вариативной части в ППССЗ увеличен объем времени дисциплин по циклам (общего гуманитарного и социально-экономического - 28 ч; математического и общего естественнонаучного - 30 ч; дисциплин общепрофессионального цикла - 136 ч), введены дисциплины ОП.10.Основы финансовой грамотности, ОП.11.Основы предпринимательской деятельности, МДК 07.01. Выполнение работ по профессии "Повар", МДК 07.02.Выполнение работ по профессии "Кондитер" и увеличен объем времени профессиональных модулей (на 1046 часов)

5. Порядок аттестации обучающихся

Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Оценки по дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям выставляются в двухбалльной системе: «зачтено», «незачтено» или в четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

На 1 курсе проводится 3 экзамена и 9 дифференцированных зачетов.

На 2 курсе проводится 5 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов, 1 курсовой проект.

На 3 курсе проводится 7 экзаменов, 7 дифференцированных зачетов, 1 курсовой проект.

На 4 курсе проводится 2 экзамена, 9 дифференцированных зачетов.

Экзамены по итогам освоения профессиональных модулей проводятся на 2 курсе – 2 экз., на третьем курсе - 3 экз, на 4 курсе - 2 экз.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме:

защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект)

По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится ввиде государственного экзамена

Согласовано

гуманитарных дисциплин		**В.А. Сафарова**
естественнонаучных и экономических дисциплин		**Д.К. Уразова**
информационных и электротехнических дисциплин		**М.М. Минаева**
технических дисциплин		**Г.З. Кульниязова**
Заместитель директора по учебной работе		**О.В.Князева**