

11

Утверждаю  
Директор ГБНОУ ИО ПКЖИ  
Е.В. Сотникова  
« 11 октября » 2020 г.



Курс	Обучение по специальности (в очной форме обучения)	Профиль обучения	Преподавательская нагрузка	Программа (курс)	Содержание предмета	Качество	Итого
1 курс	2	3	4	5	7	8	9
2 курс	40					11	52
3 курс	36					10	52
4 курс	26					11	52
5 курс	20					8	48
Итого	104					34	198

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Профессиональный колледж г. Железнодорожника-Илимского»  
по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
Форма обучения – очная  
Срок получения СПО по ППКРС – 3 года и 10 мес  
На базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального образования  
социально-экономический

### 1. 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 профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	-	-	-	1	-	11	52
II курс	36	2	2	-	2	-	10	52
III курс	26	5	8	-	2	-	11	52
IV курс	10	5	14	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>112</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объём образовательной программы, час	Самостоятельная работа	Работа во взаимодействии с преподавателем			Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					всего занятий	в т. ч.		I курс		II курс		III курс		IV курс	
						лабораторные и практические работы	Курсовые работы	1 сем. нед.	2 сем. нед.	3 сем. нед.	4 сем. нед.	5 сем. нед.	6 сем. нед.	7 сем. нед.	8 сем. нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>2/12/3</b>	<b>2376</b>	<b>792</b>	<b>1584</b>	<b>664</b>		<b>612</b>	<b>628</b>	<b>196</b>	<b>148</b>				
	<b>Базовые дисциплины</b>	<b>2/8/1</b>	<b>1369</b>	<b>456</b>	<b>913</b>	<b>456</b>		<b>375</b>	<b>431</b>	<b>73</b>	<b>34</b>				
ОУД.01	Русский язык	-,Э	147	49	98	30		51	47						
ОУД.02	Литература	-, -,ДЗ	204	68	136	40		64	72						
ОУД.03	Иностранный язык	-,ДЗ	176	59	117	117		55	62						
ОУД.04	История	-,ДЗ	175	58	117	34		57	60						
ОУД.05	Обществознание	-,ДЗ	117	39	78	22		34	44						
ОУД.06	Физическая культура	3.3,ДЗ	175	58	117	111		34	46	37					
ОУД.07	ОБЖ	-,ДЗ	105	35	70	20				36	34				
ОУД.08	Естествознание	-,ДЗ	162	54	108	54		44	64						
ОУД.09	География	ДЗ	54	18	36	18		36							
ОУД.10	Экология	ДЗ	54	18	36	10			36						
	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>0/2/2</b>	<b>737</b>	<b>246</b>	<b>491</b>	<b>164</b>		<b>179</b>	<b>197</b>	<b>43</b>	<b>72</b>				
ОУД.11	Математика	-, -,Э	351	117	234	70		57	62	43	72				
ОУД.12	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	50		44	56						
ОУД.13	Экономика	-,Э	108	36	72	20		34	38						
ОУД.14	Право	-,ДЗ	128	43	85	24		44	41						
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	<b>0/2/0</b>	<b>270</b>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>44</b>		<b>58</b>		<b>80</b>	<b>42</b>				
УД.01	Введение в специальность	ДЗ	87	29	58			58							



ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,ДЗ	125	29	96	72				32	64			
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	41	9	32	10						32		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	88	20	68	48							68	
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	41	9	32	10								32
ОП.11	Конструктор карьеры	ДЗ	54	12	42	12								42
ОП.12	Рисование и лепка	ДЗ	46	10	36	36								36
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0/13/14</b>	<b>2639</b>	<b>308</b>	<b>2331</b>	<b>428</b>	<b>40</b>				<b>328</b>	<b>468</b>	<b>601</b>	<b>466</b>
<b>ПМ. 01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>0/1/2</b>	<b>344</b>	<b>46</b>	<b>298</b>	<b>60</b>	<b>20</b>				<b>298</b>			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Эк	96	22	74	20					74			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		104	24	80	40	20				80			
УП. 01	Учебная практика	ДЗк	72		72						72			
ПП. 01	Производственная практика		72		72						72			
<b>ПМ 02</b>	<b>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</b>	<b>0/2/3</b>	<b>519</b>	<b>61</b>	<b>458</b>	<b>82</b>					<b>30</b>	<b>428</b>		



<b>ПМ 04</b>	<b>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</b>	<b>0/2/2</b>	<b>380</b>	<b>46</b>	<b>334</b>	<b>60</b>							<b>190</b>	<b>144</b>	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Эк	96	22	74	20							74		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		104	24	80	40							80		
УП. 04	Учебная практика	-,ДЗ	72		72								36	36	
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ	108		108									108	
<b>ПМ 05</b>	<b>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</b>	<b>0/3/2</b>	<b>456</b>	<b>55</b>	<b>401</b>	<b>76</b>							<b>117</b>	<b>284</b>	

МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	96	22	74	20							74			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,Э	144	33	111	56							43	68		
УП. 05	Учебная практика	ДЗ	72		72									72		
ПП. 05	Производственная практика	-,ДЗ	144		144									144		
<b>ПМ 06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>0/1/2</b>	<b>344</b>	<b>54</b>	<b>290</b>	<b>90</b>	<b>20</b>							<b>38</b>	<b>252</b>	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-,Э	236	54	182	90	20							38	144	
ПП. 06	Производственная практика	ДЗ	108		108										108	
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии Пекарь</b>	<b>0/2/1</b>	<b>216</b>		<b>216</b>										<b>216</b>	
УП. 07	Учебная практика	ДЗ	72		72										72	
ПП .07	Производственная практика	ДЗ	144		144										144	
УС.00	Учебные сборы	ДЗ	35		35	35							35			
	<b>Всего</b>		<b>6853</b>	<b>1525</b>	<b>5328</b>	<b>1853</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>468</b>		
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>-</b>			<b>252</b>			<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>				<b>144</b>										<b>144</b>	
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>-</b>			<b>216</b>										<b>216</b>	
	<b>Итого</b>				<b>5940</b>	<b>1761</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>		
<b>Консультации: 4 часа на одного обучающегося в год</b>						Дисциплины и МДК			612	828	576	720	324	612	216	144
						Учебная практика						72	72	108	108	72



<b>Государственная итоговая аттестация</b> проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.	Производственная практика				72	180	108	252	252
	Экзамены	-	3	3	3	3	3	3	3
	Дифференцированные зачёты	2	8	3	7	4	5	7	3
	Зачёты	1	1	0	1	1	0	0	0

### 3. Перечень специальных помещений.

#### Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;  
организации обслуживания;  
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

**Лаборатории:**

химии;  
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс**

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актовый зал

## **4. Пояснительная записка**

### **4.1 Нормативная база**

Настоящий учебный план образовательной программы подготовки специалистов среднего звена разработан на основе

- приказа Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- 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);
- 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);
- приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- профессионального стандарта 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

### **4.2 Организация учебного процесса и режим занятий**

- продолжительность учебных занятий составляет 45 минут;
- занятия группируются парами.
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ и консультации;
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю;
- оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Процедура текущего контроля знаний включает в себя: зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены. Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Консультации не входят в общее количество часов, проводятся индивидуально и в группах, за рамками обязательной учебной нагрузки.

При реализации ППССЗ предусматриваются учебная и производственная практики; которые проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

Самостоятельная работа обучающихся составляет 30% от обязательной учебной нагрузки в общеобразовательном цикле, которая проводится за рамками обязательной учебной нагрузки, учитывается в отдельных журналах.

Общая продолжительность каникул составляет 24 недели, 11 недель в каждом учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период.

### **4.3 Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с рекомендациями 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», утверждёнными Министерством образования и науки Российской Федерации 17.03.2015 № 06-259.

Студенты, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, изучают общеобразовательные предметы на первом и втором курсах обучения одновременно с изучением студентами дисциплин гуманитарной и социально-экономической направленности, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» изучается на протяжении 5-6 семестров после освоения студентами общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности». Часть учебного времени (48 часов) дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отводится на изучение основ военной службы для юношей, в подгруппе девушек изучаются основы медицинских знаний (п.7.10 настоящего ФГОС). В соответствии с распоряжением Министерства образования Иркутской области «Об организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области» № 976-мр от 03.10.2013 в учебный план введены учебные сборы в количестве 35 часов в 6 семестре.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС.

Экзамены проводятся по русскому языку, математике и профильной дисциплине физике. При этом по русскому языку и математике экзамен проводится в письменной форме, по физике – в устной.

Преподавателями используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин одобренных НМС Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО (протокол № 2 от 26.02.2015 г.) В рабочих программах, преподавателями конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики профессии, её значимости для освоения основной профессиональной образовательной программы; указываются лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и т.д.

### **4.4 Формирование вариативной части**

Вариативная часть образовательной программы в количестве 1296 часов распределена следующим образом:

187 часов выделено на увеличение общепрофессиональных дисциплин. Дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» и «Эффективное поведение на рынке труда» в количестве 74 часов введены в учебный план согласно распоряжения Министерства образования Иркутской области №617-мр от 10 июня 2014 года. Введена в учебный план общепрофессиональная дисциплина «Рисование и лепка» в количестве 36 часов. 77 часов направлено на увеличение дисциплин «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Техническое оснащение организаций питания», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Охрана труда».

Междисциплинарные курсы увеличены на 606 часов за счёт вариативной части. На учебную и производственную практику выделено 180 часов вариативной части образовательной программы. Промежуточная аттестация в количестве 144 часов и преддипломная практика в количестве 144 часов проводятся также за счет часов вариативной части образовательной программы.

В соответствии с распоряжением Министерства образования Иркутской области «Об организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций

профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области» № 976-мр от 03.10.2013 в учебный план введены учебные сборы в количестве 35 часов в 4 семестре.

#### 4.5 Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачётов, дифференцированных зачетов, экзаменов и квалификационных экзаменов. Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т.д. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определённых ФГОС СПО по специальности. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая включает в себя демонстрационный экзамен.

**Согласовано**

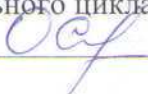
Председатель методической комиссии  
профессий и специальностей технического профиля

 Т.С. Фетисова

Председатель методической комиссии социально-экономического профиля

 Н.А. Казанцева

Председатель методической комиссии общеобразовательного цикла

 О.И. Сорокина