

Приморский крайпотребсоюз

Утверждаю

Директор

Иванова Г.Н.

ООО «Роял Парк» ресторан «Царский»,
ураляющийся Думфуллаева Т.А.
Протокол № 3 от 26.04.2024



26.04.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональное образовательное учреждение "Владивостокский гуманитарно-коммерческий колледж Приморского крайпотребсоюза"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код наименование специальности

среднее общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения: Заочная Срок получения образования по ОП 2г 10м год начала подготовки по УП 2024

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

Виды деятельности

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 под-готовки к реализации хо-лодных и горячих десер-тов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужи-вания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под-готовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий по-требителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего / должности служащего (Товар)
Организация процесса приготовления и приготовление блюд зарубежных кухонь мира.

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль		Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																																			
	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	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт			6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя			3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв			5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев		2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар			2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр			6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май			4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июля			6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг		3-9	10-16	17-23	24-31
	II	III																																																																		
	Итого																																																																			

- Обозначения:**
- Самостоятельное изучение
 - Лабораторно-экзаменационная сессия
 - Каникулы
 - Учебная практика
 - 8 Производственная практика (по профилю специальности)
 - X Производственная практика (преддипломная)
 - A Подготовка к государственной итоговой аттестации
 - III Государственная итоговая аттестация
 - * Неделю отсутствия

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Самостоятельное изучение	Лабораторно-экзаменационная сессия			Максимальная учебная нагрузка	Практики												Всего	Студентов																										
		недел.	недел.	эвл.ч.		Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			ГИА																														
		недел.	недел.	эвл.ч.	атт.ч.	час.	недел.			недел.			недел.			недел.																													
I	32 Z/3	4 I/3	160	38	1408	1				3										4									4					4										11	52
II	17	6	160	54	1636	4				14										4									4					4							11	52			
III	16	6	160	30	1420	2				7										4									4					4						2	43				
Всего	65 Z/3	16 I/3	480	122	4464	7				24										4									4					4					2	24	147				

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Формы и семестры

Объем ОП	Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Объем ОП																							
	14 (10) нед		12 (3) нед		6 (10) нед																									
	Самост.	С препод.	Самост.	С препод.	Самост.	С препод.																								
	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.

Объем ОП	Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Объем ОП														
	14 (10) нед		12 (3) нед		6 (10) нед																
	Самост.	С препод.	Самост.	С препод.	Самост.	С препод.															
762	370	80	28	42	10	24	390	190	80	26	44	10	12	814	356	80	20	56	4	18	100%
							60	54	6	6											564
							60	54	6	6											60
																					60
																					164
																					164
																					56
																					180
																					144
																					36
																					758
																					86
																					96
																					64
																					32
																					96
																					32
																					92
																					68
																					64
																					58
																					70
656	284	60	20	30	10	24	238	62	56	16	30	10	12	750	308	70	16	50	4	12	2746
																					268
																					46
																					66
																					36
																					108
																					12
																					450
																					48
																					174
																					36
																					180
																					12

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
				[1]	[1]			
1	Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	ОП.3 Техническое оснащение предприятий общественного питания	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[1]	ОП.4 Охрана труда	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канате, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различной разновидности ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	социально-гуманитарных дисциплин
2	общепрофессиональных дисциплин
3	информационных технологий
4	профессиональных модулей
5	иностранного языка
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	учебная кухня ресторана
2	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Пояснительная записка:
Настоящий учебный план профессионального образовательного учреждения "Владивостокский гуманитарно-коммерческий колледж Приморского крайпотребсоюза" разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 г. №1565, и в соответствии с действующими нормативными правовыми актами:
- Примерная основная образовательная программы среднего общего образования (утв. протоколом ФУМО по УТПС 43.00.00 12.12.2023 №11, зарегистрирована в государственном реестре ПОП пр. ФГБОУ ДПО ИРПО №1-620 от 29.12.2023);
- Приказ Минпросвещения РФ от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 ноября 2021 № 800 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства науки и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";
- Министерство образования и науки РФ (Минобрнауки России) Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО "Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО по программам подготовки специалистов среднего звена" № 06-846 от 20.07.2015г-
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»
Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»
Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»
Организация учебного процесса, режим занятий, структура учебного плана:
Учебный год начинается 1 сентября. Срок получения образования по образовательной программе в заочной форме обучения на базе среднего общего образования увеличивается не более чем на 1 год и составляет 2 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – "специалист по поварскому и кондитерскому делу".
Продолжительность 1 часа учебных занятий составляет 45 мин.;
Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки в период сессии при заочной форме обучения составляет 160 академических часов в год.
Каникулы 24 недели, на каждом курсе 8-11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.
Общая продолжительность экзаменационных (лабораторно-экзаменационных) сессий составляет: по 30 календарных дней на 1-2 курсах и 40 дней - на последующих. В общую продолжительность лабораторно-экзаменационных сессий включаются дни отдыха студентов и сдачи экзаменов, а так же обязательных учебных занятий, продолжительность, которых составляет не более 8 часов в день.
Количество экзаменов в учебном году не более 8, количество домашних контрольных работ не более 10 в год.
Образовательная программа ППССЗ имеет следующую структуру: Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; Математический и общий естественнонаучный цикл; Общепрофессиональный цикл; Профессиональный цикл; Государственная итоговая аттестация.
Профессиональный цикл учебного плана состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена. Кроме профессиональных модулей по основным видам деятельности профессиональный цикл предусматривает освоение профессионального модуля "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" - по профессии Повар.
Учебная практика составляет 6 недель
Производственная практика составляет 29 недель и включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.
Практика по профилю специальности составляет 25 недель и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей.
Преддипломная практика составляет 4 недели и 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.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Формирование вариативной части:

Расчет вариативной части - 4464-432 (дисциплины ОГСЭ по ФГОС)-180(ЕН по ФГОС)-612 (ОП по ФГОС)-1728 (ПЦ по ФГОС)-216(ТИА)=1296 часов.

Вариативная часть профессиональной подготовки в количестве 1296 часов распределена в соответствии с рекомендациями работодателей, направлена на расширение и углубление подготовки, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. За счет вариатива увеличены часы в общем гуманитарном и социально-экономическом цикле на 132 часа; общепрофессиональным - на 146 часов; профессиональным цикле - на 1018 часов. Вариативная часть образовательной программы реализуется в объеме 1296 часов, что составляет 30,51% от общего объема учебных циклов.

Порядок аттестации обучающихся:

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

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся. Общее количество экзаменов в учебном году не превышает 8, суммарное количество дифференцированных зачетов – 10 (без учета аттестации по дисциплине физическая культура).

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Согласовано

Заместитель директора по УМР		Туркена Е. В.
Заведующий кафедрой Сервиса и туризма		Каминская И.В.
Заведующий кафедрой Экономики и права		Глухенькая И.В.
Заведующий кафедрой Общеобразовательных дисциплин и информационных технологий		Ивина К.В.