

Ученым советом СГУ
Протокол № 9 от 24.02.2022

24.02.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
ФГБОУ ВО "Сочинский государственный университет"
наименование образовательного учреждения (организаций)



по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный профиль

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 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОП.08 Охрана труда	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.07. Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[8]	ПП.07. Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03. Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[5]	ПП.03. Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

ПРАКТИКИ

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.		Форма аттестации	Норма на контроль, час.		ЦК
УП	Учебная практика										
УП.01.	Учебная практика (ПМ.01)	3	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	
УП.02.	Учебная практика (ПМ.02)	3	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	
УП.03.	Учебная практика (ПМ.03)	5	1	36		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	
УП.05.	Учебная практика (ПМ.05)	6	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	
УП.04.	Учебная практика (ПМ.04)	7	1	36		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	
УП.07.	Учебная практика (ПМ.07)	8	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)										
ПП.01.	Производственная практика (ПМ.01)	4	2	72		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.02.	Производственная практика (ПМ.02)	4	4	144		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.03.	Производственная практика (ПМ.03)	5	3	108		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.05.	Производственная практика (ПМ.05)	6	3	108		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.04.	Производственная практика (ПМ.04)	7	2	72		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.06.	Производственная практика (ПМ.06)	8	2	72		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.07.	Производственная практика (ПМ.07)	8	4	144		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)										

Государственная итоговая аттестация

Вид работ	Часов		ЦК
Выпускная квалификационная работа			
Руководство	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	16	<input type="checkbox"/> на подгр.
Рецензирование	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
Нормоконтроль	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
<i>Консультации по</i>			
Секретарь ГЭК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.25	<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
<i>Члены ГАК</i>	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	1	<input type="checkbox"/> на подгр.
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
Государственный экзамен			
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
<i>Члены ГАК</i>			
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	русского языка, литературы
2	иностранного языка
3	математики
4	астрономии
5	биологии и экологических основ природопользования
6	социально-экономических дисциплин
7	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
9	информационных технологий в профессиональной деятельности
10	технологии кулинарного и кондитерского производства
11	организации хранения и контроля запасов и сырья
12	организации обслуживания
13	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	химии
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	спортивная площадка
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г №1565, Примерной основной образовательной программой №43.02.15-170519 протокол №1 от 28.03.2017 решения ФУМО, Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Министерством науки и высшего образования, Министерством просвещения РФ №885/390 от 05.08.2020г., Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерством образования и науки РФ от 17 мая 2012г №413 и ред.от 29.12.2014г №1645 и примерными программами общеобразовательных дисциплин, рекомендованных ФГАУ "ФИРО" для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования протокол №3 от 21 июля 2015г, Об уточнении Рекомендаций ФГАУ "ФИРО" для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования протокол №3 от 25 мая 2017, Информационно-методическое письмо ФГАУ ФИРО от 11.10.2017 №01-00 05-925 приложение 4 и 5, Порядком Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 № 464. (изм. от 22.01.2014 №31), методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по актуализированным и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям, с Письмом Минпросвещения России от 20.07.2020 №05-772 "Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе СПО, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций реализующих программы СПО
2. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса.
3. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся не превышает 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.
4. ФГОС среднего общего образования реализуется в пределах образовательной программы СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования - выбран естественнонаучный профиль. ФГОС среднего общего образования представлен в учебном плане в цикле "Общеобразовательная подготовка". В нем выделены общеобразовательные учебные дисциплины общие и по выбору, Введение в специальность с выполнением индивидуального проекта
5. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет от 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.
6. В общеобразовательном цикле часы на самостоятельную работу не предусматриваются.
7. Общий объем образовательной программы (общеобразовательная подготовка), реализуемой на базе основного общего образования составляет 1476 часов, включая промежуточную аттестацию (1404ч + 72 ч промежуточная аттестация).
8. Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета, текущий контроль проводятся за счет часов отведенных на изучение дисциплины и (или) междисциплинарного курса. Количество зачетов, дифференцированных зачетов не может превышать 10 в учебном году.
9. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводятся за счет часов отведенных на промежуточную аттестацию. Количество экзаменов не должно превышать 8 в учебном году.
10. Объем времени, отводимый на вариативную часть - 1296 часов, использован следующим образом: - увеличение аудиторных часов по дисциплинам и модулям; - цикл ОГСЭ включена дисциплина "Русский язык и культура речи" - 60ч, - профессиональный цикл общепрофессиональные дисциплины - включены дисциплина "Кулинарные традиции мира" -74ч, в профессиональные модули включен в ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01 Рабочая профессия (Повар) -132ч.
11. В обязательную часть цикла ОГСЭ входят следующие дисциплины: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".
12. Общий объем дисциплины "Физическая культура" не менее 160 часов.
13. Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" - 68 часов.
14. Часть часов, отведенных на дисциплину "Психология общения", при возникновении необходимости введения адаптационной дисциплины, может быть выделена на дисциплину "Психология личного и профессиональное самоопределение".
15. Выполнение курсовой работы предусмотрено как вид учебной работы по междисциплинарным курсам МДК 02.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
16. Учебная и производственная практика проводятся в соответствии с объемом времени приведенном в графике учебного процесса. При реализации производственной практики предусматриваются следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся в рамках освоения профессиональных модулей.
17. Экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период экзаменационных сессий, установленных календарным учебным графиком учебного процесса. Экзамены по профессиональным модулям проводятся в день, освобожденный от других видов учебной деятельности обучающихся, после получения студентом зачета по учебной или производственной практики.
18. Производственная практика проводится в рамках профессиональных модулей концентрировано с 4 по 8 семестр. Производственная практика (преддипломная) проводится концентрировано в 8 семестре.
19. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация 216 часов (6 недель).

Согласовано

учебный план "430215_-16-12345-62847 изм Химия.osf", Код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022