

Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение  
«Орлово - Вятский сельскохозяйственный колледж».

Утверждаю  
Директор КОГПОБУ «ОВСХК»  
\_\_\_\_\_ С.В.Ситников  
«22» апреля 2022 г.  
М.П.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования  
*Кировского областного государственного образовательного бюджетного учреждения  
«Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»*

по профессии/специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 .Поварское и кондитерское дело

**Квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения очная

Срок получения образования 3 года. 10 мес.

на базе основного общего образования

*основного общего / среднего общего*



**2. План учебного процесса** (для ОПОП по специальности 38.02.01)

1	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)									1 курс 39 нед		2 курс 39 нед		3 курс 40 нед		4 курс	
		зачеты	экзамены	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 сем 17 нед	2 сем 22 нед	3 сем 17 нед	4 сем 22 нед	5 сем 17 нед	6 сем 23 нед	7 сем 17 нед	
						Всего	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические	Курсовые работы	практика	консультации	Промежуточная аттестация								
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>1476</b>	<b>2</b>	<b>1474</b>	<b>631</b>	<b>773</b>			<b>40</b>	<b>32</b>	<b>612</b>	<b>792</b>						
<b>ОУД</b>	<b>Общие общеобразовательные учебные дисциплины</b>			<b>850</b>		<b>850</b>	<b>358</b>	<b>492</b>			<b>20</b>	<b>16</b>	<b>366</b>	484						
ОУД.01	Русский язык и литература, в т.ч.		Э	195		195	117	78			10	8	84	111						
	Русский язык		Э	78		78	40	38			10	8	34	44						
	Литература			117		117	77	40					50	67						
ОУД.02	Иностранный язык	з		117		117	8	109					50	67						
ОУД.03П	Математика:		Э	234		234	114	120			10	8	102	132						
ОУД.04	История	3		117		117	95	22					50	67						
ОУД.05	Физическая культура	3		117		117	2	115					50	67						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	3		70		70	22	48					30	40						
	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>			<b>522</b>		<b>522</b>	<b>239</b>	<b>247</b>			<b>20</b>	<b>16</b>	<b>212</b>	<b>274</b>						
ОУД.07П	Информатика	3		100		100	28	72					44	56						
ОУД 08	Обществознание	3		78		78	54	24					34	44						
ОУД 09П	Экономика		Э	72		72	36	36			10	8	32	40						
ОУД 10П	Право		Э	85		85	40	45			10	8	34	51						
ОУД 11	Естествознание	3		81		81	33	48					34	47						
ОУД 12	Астрономия	3		34		34	24	10					34							
ОУД 13	География	3		36		36	24	12						36						
	<b>Дисциплины дополнительные</b>			<b>68</b>	<b>2</b>	<b>66</b>	<b>34</b>	<b>32</b>					<b>34</b>	<b>34</b>						
ОУД 14	Основы предктной деятельности	3		34		34	16	18					34							
ОУД 15	Введение в специальность	з		34	2	32	18	14						34						



<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>2392</b>		<b>2392</b>	<b>302</b>	<b>402</b>	<b>32</b>	<b>1512</b>	<b>78</b>	<b>66</b>			<b>106</b>	<b>610</b>	<b>356</b>	<b>720</b>	<b>180</b>	<b>420</b>
ПМ. 01	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		Э	<b>342</b>		<b>342</b>	<b>48</b>	<b>60</b>		<b>216</b>	<b>10</b>	<b>8</b>			<b>52</b>	<b>290</b>	<b>=</b>	<b>=</b>	<b>=</b>	<b>=</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		52		52	24	28							52					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		56		56	24	32								56				
УП. 01	Учебная практика			72		72				72						72				
ПП. 01	Производственная практика			144		144				144						144				
	Квалификационный экзамен			18		18					10	8				18				
ПМ 02	<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>		Э	<b>374</b>		<b>374</b>	<b>56</b>	<b>68</b>	<b>16</b>	<b>216</b>	<b>10</b>	<b>8</b>			<b>54</b>	<b>320</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		54		54	28	26							54					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		86		86	28	42	16							86				
УП. 02	Учебная практика			72		72				72						72				
ПП. 02	Производственная практика			144		<b>144</b>				<b>144</b>						<b>144</b>				
	Квалификационный экзамен			18		<b>18</b>					<b>10</b>	<b>8</b>				<b>18</b>				
<b>ПМ 03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления,</b>		Э	<b>306</b>		<b>106</b>											<b>180</b>	<b>126</b>	<b>-</b>	<b>-</b>



	Квалификационный экзамен			18		18					10	8						18		
<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>		Э	302		302	52	52		180	10	8					176	126		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3		52		52	20	32									52			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3		52		52	32	20									52			
УП. 05	Учебная практика			72		72				72							72			
ПП. 05	Производственная практика			108		108				108								108		
	Квалификационный экзамен			18		18				10	8							18		
<b>ПМ 06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		Э	294		294	38	42	16	180	10	8	-	-	-	-	-	-	-	294
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	3		96		96	38	42	16											96
УП 06	Учебная практика			72		72				72										72
ПП. 06	Производственная практика			108		108				108										108
	Квалификационный экзамен			18		18					10	8								18
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)<sup>1</sup></b>		Э	468		468	32	40		360	18	18						468		
МДК	Выполнение работ по рабочей	3		36	-	36	16	20										36		

<sup>1</sup> Разрабатывается образовательной организацией самостоятельно с учетом выбора профессии (ий), запросов регионального рынка труда

07.01	профессии «Повар»																											
МДК 07.01	Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»	3		36	-	36	16	20										36										
УП. 07	Учебная практика			144		144				144								144										
ПП .07	Производственная практика			216		216				216								216										
	Квалификационный экзамен			36		36					18	18						18										
	<b>Общий объем ОП на базе СОО</b>			<b>4104</b>	--	<b>4104</b>	<b>1034</b>	<b>1348</b>	<b>32</b>	<b>1512</b>	<b>98</b>	<b>82</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>504</b>								
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>			<b>144</b>		144				144										144								
	<b>Промежуточная аттестация</b>																											
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			<b>216</b>		216					144	72								216								
<b>Всего на базе СОО</b>						<b>4464</b>		<b>4464</b>	<b>1034</b>	<b>1348</b>	<b>32</b>	<b>1656</b>	<b>242</b>	<b>154</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>						
<b>ВСЕГО на базе ОО</b>						<b>5940</b>	<b>2</b>	<b>5938</b>	<b>1665</b>	<b>2121</b>	<b>32</b>	<b>1656</b>	<b>282</b>	<b>186</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>964</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>						
<b>ГИА</b>																												
<p><b>Консультации</b> <sup>2</sup>на учебную группу всего <u>300</u> час.  <b>Государственная (итоговая) аттестация</b>  1. Дипломный проект (работа)  Выполнение дипломного проекта (работы) с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)  Защита дипломного проекта (работы) с 22 июня по 28 июня (всего 1 нед.)  2. Демонстрационный экзамен с 15 июня по 21 июня (всего 1 нед.)</p>						<b>Всего</b>	дисциплин и МДК																					
							учебной практики				576									144	144	144	72	72				
							производст в. практики				936												288		432	216		
							преддипло мн. практики				144																144	
							экзаменов													4	2	2			3		2	
							зачетов													2	9	3	7	5	5	7	4	

<sup>2</sup> Консультации по общеобразовательному циклу отводятся за счет времени отводимого на дисциплины.

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности среднего профессионального образования в КОГПОБУ «ОВСХК».

**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**

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОП СПО) программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828 от 20.12.2016)

2. ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело), разработанной КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж» утвержденной 01.04.2021 г.

3. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";

5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";

6. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

Срок освоения ППССЗ базовой подготовки по очной форме обучения составляет 165 недель на базе основного общего образования.

Срок освоения ППССЗ базовой подготовки по заочной форме обучения увеличивается на один год.

Максимальная нагрузка обучающихся в период теоретического обучения не превышает 54 часа в неделю, включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, включая консультации, по освоению ППССЗ.

Все виды практик, проводятся концентрированно в несколько периодов. Учебная практика и производственная практика реализуются в соответствии с графиком учебного процесса. По освоении программы практик студенты представляют дневник-отчет, по которому проводится собеседование. Преддипломная практика проводится в организациях, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки обучающихся и тематике выпускной квалификационной (дипломной) работы).

Различные формы аудиторных занятий (уроки, семинары, зачеты, конференции и т.д.), групповые занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика обеспечивают овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Теоретические и практические занятия носят практико-ориентированный характер. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы от 8 до 15 человек.

Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Для организации самостоятельной работы созданы условия в читальном зале библиотеки и 2-х кабинетах информатики с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим занятиям и лабораторным работам.

#### **4.1 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части**

Образовательная программа имеет следующую структуру:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл –466 часов;

Математический и общий естественно-научный цикл –220 часов;

Общепрофессиональный цикл – 1026 часов;

Профессиональный цикл – 2392 часа.

Государственная итоговая аттестация – 216 часов.

Производственная преддипломная практика – 144 часа

Всего на базе среднего образования - 4464 часа.

Объем обязательной части ОПОП составляет 2952 часа, или 69,5%, вариативная часть 1296 часов, или 30,5%.

Распределение вариативной части ППССЗ осуществлено с учётом запросов и рекомендаций работодателей и утверждено на заседании Совета Колледжа (Приказ №142 от 01.03.2021г)

Объем времени (890 часов) вариативной части учебных циклов ППССЗ, определенный ФГОС СПО ППССЗ распределен следующим образом:

Распределение вариативной части ОПОП

Индекс	Элементы учебного процесса	Вариативная часть ОПОП	
		Всего	в том числе лаб.и занятий
1		3	4
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	34	34
ОГСЭ.01	Основы философии	12	12
ОГСЭ.02	История	12	12
ОГСЭ.05	Психология общения	10	10
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	40	24
ЕН 03	Информатика	40	24
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	378	206
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	30	10
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	50	20
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	30	10
ОП 10	Бухгалтерский учёт в общественном питании \ Технологии работы с информацией (для инвалидов и лиц с ОВЗ)	100	60
ОП 11	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	120	80
ОП 12	Документационное обеспечение управления	48	26
П.00	Профессиональный цикл		
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	76	76
МДК.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных блюд	20	20
МДК.01.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	20	20
ПП. 01	Производственная практика	36	36

ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания	20	20
МДК.02.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, изделий, закусок сложного ассортимента	20	20
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания	40	40
МДК.03.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, изделий, закусок сложного ассортимента	20	20
МДК.03.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента	20	20
ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания	40	40
МДК.04.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	20	20
МДК.04.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, сложного ассортимента	20	20
ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания	20	20
МДК.05.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента	20	20
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	36	36
ПП. 06	Учебная практика	36	36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекар, пекарь) <sup>3</sup>	252	220
МДК	Выполнение работ по профессии рабочих «повар»	36	20

<sup>3</sup> Разрабатывается образовательной организацией самостоятельно с учетом выбора профессии (ий), запросов регионального рынка труда

МДК	Выполнение работ по профессии рабочих «кондитер»	36	20
УП. 07	Учебная практика	72	72
ПП. 07	Производственная практика	108	108
ПА	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>	216	
ППП	Производственная преддипломная практика	144	144
	Всего	1296	

Предложенное распределение вариативной части циклов ППССЗ дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника по ППССЗ в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностей продолжения образования.

#### **4.2 Формы проведения консультаций**

В общем гуманитарном и социально - экономическом, математическом и общем естественно научном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинары).

#### **4.3.Формы поведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме дифференцированных зачетов, экзаменов и экзаменов квалификационных. В первом семестре промежуточная аттестация не предусмотрена. Аудиторные контрольные работы и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение учебных дисциплин и модулей. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8. В межсессионный период выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не превышает десяти. Экзамены квалификационные проводятся по завершению теоретического обучения и прохождению практики по каждому профессиональному модулю. Для проведения этого экзамена разработаны комплекты контрольно-оценочных средств, предназначенные для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля. Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

#### **4.4. Форма проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)**

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Учреждении осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и локальными нормативными актами в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

<sup>4</sup> Проводится за счет часов вариативной части образовательной программы

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими методическими объединениями. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения. На ГИА отводится 216 часов, из них на выполнение дипломной работы - 144 часа, защита дипломной работы - 72 часа.

Согласовано:

Зав. заочным отделением:

Председатели ПЦК

Заместитель директора по УР:

В.А.Бастраков

М.Н.Крюкова

В.С.Суворова

С.А.Скурихина

М.В.Русских