

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 программы подготовки специалистов среднего звена Автономной некоммерческой организации профессионального образования
 "Челябинский колледж Комитент"
 по специальности среднего профессионального образования
 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 Начало подготовки с 01.09.2025г.

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.
 Форма обучения – очная
 Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес
 на базе основного общего образования.
 Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный

Утверждаю Директор АНО АПО "Челябинский колледж Комитент"
 И.Е. Захарова
 01.09.2025 г.



1. Сводные данные по бюджету времени по очной форме обучения (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	0	0	2	0	11	52
II курс	30	5	4	2	0	11	52
III курс	27	6	7	2	0	10	52
IV курс	19	1	13	2	6	2	43
Всего	115	12	24	8	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации (семестр)		Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Аудиторная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)									
		Зачет	Экзамен				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Курсовые работы (проекты)	Консультации	Промежуточные аттестации	I курс		II курс		III курс		IV курс		
														1 семестр 17 нед 612	2 семестр 22 нед 792	3 семестр 17 нед 612	4 семестр 22 нед 792	5 семестр 17 нед 612	6 семестр 23 нед 828	7 семестр 17 нед 612	8 семестр 12 нед 432	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
ООД	Общеобразовательный цикл	10 зач.	7 экз.	1476	420	1404	617	787	0	0	0	30	42	612	792	0	0	0	0	0	0	
ООД.01	Русский язык		1,2	90	12	68	32	36						612	792							
ООД.02	Литература	2		108	12	108	11	97				10	12	34	34							
ООД.03	Иностранный язык	2		144	58	144	2	142						51	57							
ООД.04	Математика		1,2	180	34	158	158	0						51	93							
ООД.05	Информатика	2		128	72	128	24	104				10	12	68	90							
ООД.06	История	2		120	10	120	102	18						68	60							
ООД.07	Обществознание	2	1	72	18	60	26	34						51	69							
ООД.08	География	2		72	16	72	38	34				6	6	34	26							
ООД.09	Физика	2		96	20	96	60	36						34	38							
ООД.10	Химия		2	144	48	136	58	78						51	45							
ООД.11	Биология		2	72	12	64	37	27				2	6	34	102							
ООД.12	Физическая культура	1,2		72	18	72	6	66				2	6	34	30							
ООД.13	Основы безопасности и Защита Родины	2		68	10	68	22	46						34	38							
ООД.14	Индивидуальный проект	2		32	8	32	2	30						34	34							
ООД.15	Введение в специальность	2		78	72	78	39	39						0	32							
														34	44							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5 зач.	0	472	332	472	140	332	0	0	0	0	0	0	0	136	100	40	60	88	48	
ОГСЭ.01	Основы философии	4		36	0	36	36	0														
ОГСЭ.02	История	3		36	0	36	36	0									36					
ОГСЭ.03	Психология общения	7		36	0	36	36	0														
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		164	164	164	0	164													36	
ОГСЭ.05	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	3,4,5,6,7,8		164	158	164	6	158									32	32	20	30	26	24
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	3		36	10	36	26	10														
																	36					

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	7*	354	234	186	96	90	144	0	0	10	14	0	0	0	0	100	116	114	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	76	20	64	44	20				6	6					32	32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	7*	122	70	122	52	70										32	48	42	
УП.03	Учебная практика	5	36	36				36												
ПП.03	Производственная практика	7	108	108				108												
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	7*	320	192	200	116	84	108	0	4	8	0	0	0	0	0	0	64	244	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7*	82	20	82	62	20											32	50	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7*	118	64	118	54	64											32	86	
УП.04	Учебная практика	7	36	36				36												
ПП.04	Производственная практика	7	72	72				72												
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	8	422	286	218	112	106	180	0	0	10	14	0	0	0	0	0	172	136	90
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7	64	22	64	42	22											32	32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8	166	84	154	70	84				6	6						32	68	54
УП.05	Учебная практика	6	72	72				72												
ПП.05	Производственная практика	8	108	108				108												
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8*	270	200	150	58	76	108	0	16	4	8	0	0	0	0	0	0	0	258
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8*	96	58	96	38	42			16										96
МДК.06.02	Организация труда на предприятиях общественного питания	8*	54	34	54	20	34													54
ПП.06	Производственная практика	8	108	108				108												108
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Печар, 12901 Кондитер	5*	480	396	216	72	144	252	0	0	4	8	0	0	144	144	180	0	0	0

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования АНОПО «Челябинский колледж Комитент» разработан на основе:

Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273 от 29.12.2012 (с изменениями и дополнениями);

Приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказа Министерства науки и высшего образования РФ № 885, Министерства просвещения РФ № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с положением о практической подготовке обучающихся);

Приказа Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказа Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

Приказа Министерства просвещения РФ от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования и соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

Приказа Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями);

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. № 413) с изменениями и дополнениями;

Устава АНОПО «Челябинский колледж Комитент»;

Учета требований работодателей.

Организация учебного процесса

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО при очной форме получения образования на базе основного образования составляет 3 года 10 месяцев.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 часов академических часов, включая все виды работы.

Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия группируются парами по 2 академических часа.

Продолжительность учебной недели - пятидневная.

Учебный год ежегодно начинается 1 сентября. Объем образовательной программы составляет 5940 часов.

Система контроля освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Процедуры текущего контроля знаний разрабатываются преподавателями учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по учебной дисциплине и МДК, является зачет, экзамен (в том числе комплексный). По итогам зачета обучающемуся выставляется «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»,

«неудовлетворительно», «зачтено», «незачтено». По результатам освоения учебных дисциплин: Физическая культура, Основы безопасности и Защиты Родины, Безопасность жизнедеятельности, Экологические основы природопользования выставляется «зачтено», «незачтено», по остальным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям зачет выставляется с оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация проводится за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины/профессиональные модули.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы среднего профессионального образования или отдельных ее компонентов программы организуется в форме практической подготовки при реализации учебных дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью обучающихся, иных отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практическая подготовка при освоении образовательной программы организуется путем проведения практических и лабораторных занятий, выполнения курсовых работ, всех видов практики и иных видов учебной деятельности предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика является компонентом основной образовательной программы среднего профессионального образования, которая реализуется в форме практической подготовки.

При реализации ППСЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится в колледже и на предприятиях соответствующего профиля. Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании отчетных документов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании отчетных документов.

Общая продолжительность каникул при освоении образовательной программы составляет 11 недель в учебном году, в том числе 3 недели в зимний период, за исключением предпоследнего года, где продолжительность каникул в учебном году составляет 10 недель в том числе 3 недели в зимний период и последнего года обучения, когда каникулы составляют 2 недели в зимний период.

Общеобразовательный цикл

Срок реализации программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС 52 недели, в том числе: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели промежуточная аттестация, 11 недель каникулы.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования составляет 1476 часов и включает промежуточную аттестацию. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профили получаемой специальности. Учебный план содержит 14 обязательных образовательных учебных дисциплин: русский язык, литература, иностранный язык, математика, информатика, история, обществознание, география, физика, химия, биология, физическая культура, основы безопасности и защиты Родины, индивидуальный проект. В общеобразовательный цикл включена дополнительная учебная дисциплина: «Введение

в специальности».

Учебным планом предусмотрены экзамены в 1 семестре «Русский язык», «Математика», «Обществознание», во 2 семестре «Русский язык», «Математика», «Химия», «Биология».

Формирование вариативной части образовательной программы

Вариативная часть образовательной программы составляет 1296 часов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных курсов, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, в соответствии с рынком труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

За счет вариативной части общий гуманитарный и социально-экономический цикл увеличен на 40 часов путем увеличения часов на учебные дисциплины входящие в этот цикл и введением дополнительной учебной дисциплины Русский язык и культура речи. Общепрофессиональный цикл увеличен на 248 часов, за счет увеличения часов на общепрофессиональные дисциплины и введением следующих общепрофессиональных учебных дисциплин: Калькуляция и учет в общественном питании, Химия пищи, Основы предпринимательства. Профессиональный цикл увеличен на 1008 часа за счет увеличения часов на МДК, профессиональные модули и практики, а также введением междисциплинарного курса Организация труда на предприятиях общественного питания.

288 часов из вариативной части образовательной программы отведено на промежуточную аттестацию (проведение экзаменов и консультаций).

Формы аттестации

Учебным планом предусмотрены комплексные экзамены по междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

В 5 семестре проводится комплексный экзамен по междисциплинарным курсам Технология выполнения работ по профессии Повар, Технология выполнения работ по профессии Кондитер и профессиональному модулю Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.

В 7 семестре проводится комплексный экзамен по междисциплинарным курсам Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и профессиональному модулю 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. Также в 7 семестре предусмотрен комплексный экзамен по профессиональному модулю 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 и междисциплинарному курсу Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

В 8 семестре проводится комплексный экзамен по междисциплинарным курсам Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала, Организация труда на предприятиях общественного питания и профессиональному модулю Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Порядком проведения государственной итоговой аттестации.