



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ СО СКВТСиС

И.А. Алешина

Приказ № 103 общ

"17" апреля 2024 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы подготовки специалистов среднего звена  
*Государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
Саратовской области*

*«Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса»*

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 год и 10 мес.

на базе основного общего образования

начало подготовки - 2024 год



ООД.12	Химия		-Э	144	42		134	44	90			4	6	34	10						
ООД.13	Биология	ДЗ		72	12		72	40	32					72	0						
ИП.01	Индивидуальный проект	-ДЗ		32			10	0	10			22		2	8						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины</b>	<b>4 ДЗ</b>	<b>1Э</b>	<b>574</b>	<b>322</b>	<b>94</b>	<b>468</b>	<b>146</b>	<b>322</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>134</b>	<b>40</b>	<b>112</b>	<b>68</b>	<b>66</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ		36			36	36	0										36		
ОГСЭ.02	История	ДЗ		36			36	36	0								36				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		Э	18	164	12	16	0	16			6	6			24	26	20	36	20	38
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ		24	158	82	16	6	15							24	36	20	20	36	28
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ		32			32	32	0										20	12	
ФК.01	Россия-моя история	ДЗ		36			36	36									36				
<b>ЕН.00</b>	<b>Математические и общие естественно-научные дисциплины</b>	<b>2 ДЗ</b>	<b>0</b>	<b>208</b>	<b>36</b>	<b>22</b>	<b>180</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>48</b>	<b>38</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
ЕН.01	Химия	-,-,ДЗ		15	36	12	14	108	36							22	48	38	36		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ		52		10	36	36	0			6								18	18
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>8 ДЗ</b>	<b>2Э</b>	<b>760</b>	<b>304</b>	<b>18</b>	<b>698</b>	<b>394</b>	<b>304</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>166</b>	<b>154</b>	<b>82</b>	<b>68</b>	<b>128</b>	<b>100</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		Э	82	32	6	64	32	32			6	6			64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,-,ДЗ		10	34	6	96	62	34			6				22	46	28			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания (ресторана)		Э	80	26	6	64	38	26			4	6			20	24	20			
ОП.04	Организация обслуживания	-ДЗ		70	34		64	30	34			6								36	28
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			10	42		96	54	42			4								56	40
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,ДЗ		38	6		32	26	6			6									32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-ДЗ		96	72		96	24	72							14	48	34			
ОП.08	Охрана труда	ДЗ		46	10		46	36	10							46					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		68	48		68	20	48										68		
ОПД.10	Основы финансовой грамотности/Основы интеллектуального труда и финансовой грамотности	ДЗ		36			36	36	0							36					

ОПД.11	Основы предпринимательства/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ		36			36	36	0										36		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>16 ДЗ</b>	<b>12 Э</b>	<b>2562</b>	<b>230</b>	<b>118</b>	<b>670</b>	<b>408</b>	<b>230</b>	<b>32</b>	<b>1620</b>	<b>82</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>160</b>	<b>82</b>	<b>142</b>	<b>98</b>	<b>148</b>	<b>40</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>2ДЗ</b>	<b>2Э</b>	<b>270</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	<b>76</b>	<b>46</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э	53	12	10	34	22	12			6	3			34					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			61	18	10	42	24	18				6	3			42				
УП.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ДЗ		72								72				72					
ПП.01	Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ДЗ		72								72				72					
	Экзамен по модулю		Эм	12								6	6								
<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>4ДЗ</b>	<b>1Э</b>	<b>468</b>	<b>50</b>	<b>26</b>	<b>166</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>16</b>	<b>252</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ		50	8	10	34	26	8			6				34					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ		154	42	16	132	74	42	16		6				50	82				
УП.02	Учебная практика по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-ДЗ		108								108				36	72				



МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			58	20	10	48	28	20											48	
УП.04	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ДЗ		72								72								72	
ПП.04	Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ДЗ		72								72								72	
	Экзамен по модулю		Эм	12								6	6								
ПМ.05	<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>	2 ДЗ	2 Э	374	40	20	148	108	40	0	180	14	12	0	0	0	0	50	98	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Э	59	20	10	42	22	20			4	3					20	22		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			123	20	10	106	86	20				4	3					30	76	
УП.05	Учебная практика Организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-,ДЗ		72								72						36	36		







## Пояснительная записка

### 1. Нормативная база реализации

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса»:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минобрнауки России от 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 г., регистрационный № 44828) (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747);
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»
4. Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 (ред. от 20.12.2022) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167)
5. Приказ Минпросвещения России от 21 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021г. № 66211);
6. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н, «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
8. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н, «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;
9. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н, «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
10. Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

### 2. Общие положения

Учебный план разработан для очной формы обучения на базе основного общего образования. Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

### 3. Структура образовательной программы и учебного плана

Структура образовательной программы включает обязательную часть и вариативную.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 30%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда Саратовской области (Таблица 1).

**Таблица 1**  
**Распределение вариативной части**

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части
ОГСЭ.00	Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины	142
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	24
ОГСЭ.04	Физическая культура	82
ФК 01	Россия-моя история	36
ЕН.00	Математические и общие естественно-научные дисциплины	28
ЕН.01	Химия	12
ЕН.02	Экологические основы природопользования	16
	Профессиональный цикл	1042
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	148
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	18
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	12
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания (ресторана)	16
ОП.04	Организация обслуживания	6
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	6
ОП.08	Охрана труда	14
ОПД.10	Основы финансовой грамотности/Основы интеллектуального труда и финансовой грамотности	36
ОПД.11	Основы предпринимательства/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36
ПМ.00	Профессиональные модули	930
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	46
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	21
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	25
ПМ.02	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	120
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	16
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	68
УП.02	Учебная практика по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	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	102
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	28
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38
УП.03	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36
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	76
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	18
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	22
УП.04	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36
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	98
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	27
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	71
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	128
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	20
ПП.06	Производственная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	108
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих	324
УП.07	Учебная практика освоение профессии повар	252
ПП.07	Производственная практика освоение профессии повар	72
	Промежуточная аттестация	216
	<b>Объем вариативной части в академических часах</b>	<b>1428</b>

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 11-10 недель, в том числе 2 недели в зимний период. Общий объем каникул составляет 34 недели.

Образовательная программа включает циклы:

- Общеобразовательный
- Общий гуманитарный и социально-экономический
- Математический и общий естественно-научный цикл
- Общепрофессиональный

- **Профессиональный**

При освоении общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, общепрофессионального и профессионального циклов (далее - учебные циклы) выделено: объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплинам (курсам), модулям и практикам осуществляется в соответствии с разработанной образовательной организацией фондами оценочных средств.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы: экзамен, квалификационный экзамен, зачет, дифференцированный зачет, курсовая работа.

Количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс – 9 зачетов, 4 экзамена;

2 курс – 10 зачетов, 4 экзамена, 1 курсовая работа;

3 курс – 10 зачетов, 6 экзаменов;

4 курс – 10 зачетов, 5 экзамена, 1 курсовая работа;

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура", факультатив «Россия-моя история».

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО:

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.

Также к основным видам деятельности относится освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик (Таблица 2): учебная практика и производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

**Таблица 2**  
**Распределение практики**

Учебная практика	20 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	25 недель
Производственная практика (преддипломная)	4 недели

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). На подготовку к государственной итоговой аттестации отводится 4 недели, на защиту – 2 недели.

#### 4. 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;
- кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского

производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др.

##### **Лаборатории:**

- химии;
- учебная кухня ресторана;
- учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс:** спортивный зал, спортивная площадка, тренажерный зал, зал бокса

##### **Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;

