

Рассмотрен и одобрен
на заседании педагогического совета
Государственного бюджетного образовательного
учреждения среднего профессионального образования
Луганской Народной Республики
"Луганский государственный колледж экономики
и торговли"

Протокол от "30" августа 2024 г. № 1

Утверждаю
Директор
Государственного бюджетного образовательного
учреждения среднего профессионального образования
Луганской Народной Республики
"Луганский государственный колледж экономики
и торговли"



Н.А. Твердохлебова

2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования
Луганской Народной Республики "Луганский государственный колледж экономики и торговли"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: заочная

Нормативный срок обучения: 3 года 5 месяцев

на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для заочной формы обучения

Курсы	Самостоятельная учебная работа	Учебная практика	Производственная практика		Экзаменационная сессия (аудиторные занятия и промежуточная аттестация)	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	38	0	0	0	5	0	9	52
II курс	24	5	9	0	5	0	9	52
III курс	23	8	7	0	5	0	9	52
IV курс	4	0	4	4	3	6	0	21
Всего	89	13	20	4	18	6	27	177

2. Календарный учебный график

курсы	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август													
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23
п/п	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 курс	СР	СР	СР	$\frac{\text{СР}}{\text{У}}$	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	ЭС	ЭС	$\frac{\text{У}}{\text{СР}}$	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	$\frac{\text{СР}}{\text{ЭС}}$	ЭС	$\frac{\text{ЭС}}{\text{СР}}$	СР	СР	СР	СР	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К													
II курс	СР	СР	$\frac{\text{СР}}{\text{У}}$	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	ЭС	ЭС	$\frac{\text{У}}{\text{УП}}$	УП	$\frac{\text{УП}}{\text{СР}}$	СР	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	$\frac{\text{СР}}{\text{ЭС}}$	ЭС	$\frac{\text{ЭС}}{\text{СР}}$	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	К	К	К	К	К	К	К	К													
III курс	СР	СР	$\frac{\text{СР}}{\text{У}}$	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	УП	ПП	ПП	$\frac{\text{СР}}{\text{ЭС}}$	ЭС	$\frac{\text{ЭС}}{\text{У}}$	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	$\frac{\text{СР}}{\text{ЭС}}$	ЭС	$\frac{\text{ЭС}}{\text{СР}}$	СР	УП	УП	УП	УП	УП	СР	СР	СР	СР	К	К	К	К	К	К	К	К																	
IV курс	СР	$\frac{\text{СР}}{\text{У}}$	СР	ПП	ПП	ПП	ПП	СР	$\frac{\text{СР}}{\text{ЭС}}$	ЭС	ЭС	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА																																												

Условные обозначения:

Самостоятельная
учебная работа

СР

Экзаменационная
сессия

ЭС

Установочная
сессия

У

Учебная
практика

УП

Производственная
практика (по профилю
специальности)

ПП

Производственная
практика
(преддипломная)

ПДП

Государственная
итоговая
аттестация

ГИА

Каникулы

К

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ПМ.00	Профессиональные модули	14з/11дз/2э/7эк		2532	1876	294	126	168	40	0	270	92	0	0	56	74	46	70	48
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			286	208	34	16	18	0	0	32	12	0	0	14	20	0	0	0
МДК.01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-ДЗ/-/-/-		44	30	14	8	6	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-ДЗ/-/-/-		78	58	20	8	12	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0
УП.01.	Учебная практика	-/-З/-/-/-		72	60	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	-/-З/-/-/-		72	60	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0
	Экзамен квалификационный	-/-Эк/-/-/-		20	0	0	0	0	0	0	8	12	0	0	0	0	0	0	0
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			416	306	48	22	26	20	0	50	12	0	0	28	20	0	0	0
МДК.02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-ДЗ/-/-/-		44	30	14	8	6	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-ДЗ/-/-/-		136	96	34	14	20	20	0	6	0	0	0	14	20	0	0	0
УП.02.	Учебная практика	-/-З/-/-/-		72	60	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.02.	Производственная практика (по профилю специальности)	-/-З/-/-/-		144	120	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0
	Экзамен квалификационный	-/-Эк/-/-/-		20	0	0	0	0	0	0	8	12	0	0	0	0	0	0	0
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			298	220	34	16	18	0	0	32	12	0	0	14	20	0	0	0
МДК.03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-ДЗ/-/-/-		44	30	14	8	6	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-ДЗ/-/-/-	д.р.(4)	90	70	20	8	12	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0
УП.03.	Учебная практика	-/-З/-/-/-		36	30	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.03.	Производственная практика (по профилю специальности)	-/-З/-/-/-		108	90	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0
	Экзамен квалификационный	-/-Эк/-/-/-		20	0	0	0	0	0	0	8	12	0	0	0	0	0	0	0
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			260	188	34	16	18	0	0	26	12	0	0	0	14	20	0	0
МДК.04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-/-ДЗ/-/-/-		44	30	14	8	6	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-/-ДЗ/-/-/-		88	68	20	8	12	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0
УП.04.	Учебная практика	-/-З/-/-/-		36	30	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.04.	Производственная практика (по профилю специальности)	-/-З/-/-/-		72	60	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0
	Экзамен квалификационный	-/-Эк/-/-/-		20	0	0	0	0	0	0	8	12	0	0	0	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
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			364	278	36	16	20	0	0	38	12	0	0	0	0	16	20	0	
МДК.05.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-/-/-/ДЗ/-/		52	36	16	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-/-/-/ДЗ/-/	д.р.(6)	112	92	20	8	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	
УП.05.	Учебная практика	-/-/-/З/-/		72	60	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.05.	Производственная практика (по профилю специальности)	-/-/-/З/-/		108	90	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Экзамен квалификационный	-/-/-/Эк/-/		20	0	0	0	0	0	0	8	12	0	0	0	0	0	0	0	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			230	156	30	10	20	20	0	32	12	0	0	0	0	10	20	0	
МДК.06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-/-/-/ДЗ/-/		102	66	30	10	20	20	0	6	0	0	0	0	0	10	20	0	
УП.06.	Учебная практика	-/-/-/З/-/		36	30	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.06.	Производственная практика (по профилю специальности)	-/-/-/З/-/		72	60	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Экзамен квалификационный	-/-/-/Эк/-/		20	0	0	0	0	0	0	8	12	0	0	0	0	0	0	0	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер, 16675 Повар)			678	520	78	30	48	0	0	60	20	0	0	0	0	0	30	48	
МДК.07.01.	Технология приготовления и подготовка к реализации кулинарной продукции массового спроса	-/-/-/Э/-/		190	144	40	16	24	0	0	2	4	0	0	0	0	0	16	24	
МДК.07.02.	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/-/Э/-/		180	136	38	14	24	0	0	2	4	0	0	0	0	0	14	24	
УП.07.	Учебная практика	-/-/-/З/-/		144	120	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.07.	Производственная практика (по профилю специальности)	-/-/-/З/-/		144	120	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Экзамен квалификационный	-/-/-/Эк/-/		20	0	0	0	0	0	0	8	12	0	0	0	0	0	0	0	
	Всего	14з/28дз/4э/7эк		3940	2932	630	274	356	0	0	274	104	90	90	90	90	90	90	90	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)			144																
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216																
	ИТОГО:			4300																
Государственная итоговая аттестация											Всего	Нагрузка по дисциплинам и МДК		90	90	90	90	90	90	90
1. Программа базовой подготовки												учебной практики		0	0	0	180	36	108	144
1.1. Подготовка выпускной квалификационной работы с 14.12 по 10.01 (всего 4 недели)												производственной практики (по профилю специальности)		0	0	0	324	72	180	144
1.2. Демонстрационный экзамен в форме государственного экзамена с 11.01 по 17.01 (всего 1 неделя)												производственной практики (преддипломной)		0	0	0	0	0	0	4 нед.
1.3. Защита выпускной квалификационной работы с 18.01 по 24.01 (всего 1 неделя)												экзаменов		1	1	0	3	1	2	3
												дифференцированных зачетов		4	3	5	5	4	3	4
												зачетов		0	0	0	6	2	4	2

4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

4.1. Нормативная база реализации ППССЗ по специальности СПО

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли» разработан на основании:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 20.12.2016 г., регистрационный №44828;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный №70167;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки специалистов среднего звена) в Государственном образовательном учреждении среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли», утвержденного приказом директора от 01 марта 2023 г. №34-од;

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. №800, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный №66211;

- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. №885/390, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный №59778;

- Методических рекомендаций по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 г. №06-846;

- Положения о практической подготовке студентов в Государственном образовательном учреждении среднего профессионального образования

Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли», утвержденного приказом директора от 16 марта 2023 г. №49-од;

- Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 19.06.2020 г. №617-од «Об утверждении примерных программ для образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования Луганской Народной Республики»;

- Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 01.09.2020 г. №814-од «Об утверждении Методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик в образовательных организациях (учреждениях) среднего профессионального образования Луганской Народной Республики».

- При разработке учебного плана также использованы:

- Устав Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли» (новая редакция);

- Правила внутреннего трудового распорядка Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Правила внутреннего распорядка студентов Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Положение о деятельности Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли».

4.1. Организация образовательного процесса и режим занятий

Учебный год на всех курсах обучения начинается 1 сентября, заканчивается согласно графику образовательного процесса.

График образовательного процесса разрабатывается для каждой группы при обязательном соблюдении праздничных недель и завершающих форм обучения.

Максимальный объем недельной учебной нагрузки студентов не превышает 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки студентов составляет не менее 160 часов в год. В эту нагрузку не входит учебная и производственная практика в составе профессиональных модулей. Она реализуется за счет объема учебного времени, отводимого на самостоятельную работу студентов.

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год и могут проводиться как в период сессии, так и в межсессионное время.

Продолжительность занятий – группировка парами (1 час 20 минут).

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий, составленному согласно учебному плану и календарному учебному графику.

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовых работ по междисциплинарным курсам: МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (профессиональный модуль 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; IV семестр) и МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (профессиональный модуль ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; VI семестр). Курсовые работы выполняются в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарных курсов - по 20 часов на группу, в том числе все формы работы по сопровождению курсовых работ (разъяснение особенностей курсовых работ, ознакомление с правилами оформления работ, обсуждение содержания, помощь при расчетах, проверка расчетов, защита курсовых работ). Для организации работы по подготовке и выполнению курсовых работ предполагается деление группы на две подгруппы.

Учебная практика (13 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (20 недель) реализуются студентами при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей самостоятельно в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика (преддипломная), продолжительностью 4 недели, проводится в VII семестре концентрировано после завершения изучения всех учебных дисциплин и профессиональных модулей на базе организаций (предприятий), с которыми заключены договоры о проведении практики, а также организаций (предприятий), на которых работают будущие выпускники и направление деятельности которых соответствует профилю подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Летние каникулы устанавливаются в соответствии с графиком образовательного процесса: июль-август.

4.2. Формирование вариативной части ППССЗ

Учебный план ППССЗ включает обязательную часть циклов и вариативную часть. Обязательная и вариативная части ППССЗ состоят из:

- цикла гуманитарной и социально-экономической подготовки;
- цикла математической и естественнонаучной подготовки;
- профессионального цикла.

Вариативная часть ППССЗ составляет 1296 часов (максимальная) и распределена:

На увеличение часов по каждому из циклов учебного плана:

- Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл – 28 час.;
 - Математический и общий естественнонаучный учебный цикл – 30 час.;
 - Профессиональный цикл. Общепрофессиональные дисциплины – 78 час.;
 - Профессиональный цикл. Профессиональные модули – 948 час.
- На введение учебных дисциплин:
- «Математика» – 54 час.;
 - «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания» - 62 час.;
 - «Метрология и стандартизация» - 54 час.;
 - «Бухгалтерский учет» - 42 час.

Использование вариативной части дает возможность сформировать и расширить основные виды деятельности, общие и профессиональные компетенции, умения и знания, необходимые для удовлетворения потребностей рынка труда высококвалифицированными кадрами и продолжить образование.

4.3. Порядок аттестации студентов

Оценка качества освоения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей включает текущий контроль и промежуточную аттестацию. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов (в том числе квалификационных). Применяется 5-балльная система оценивания.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. В форме экзаменов – в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Количество экзаменов в течение учебного года не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – 10, без учета зачетов по учебной и производственной практикам.

Обучение завершается государственной итоговой аттестацией в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы, а также демонстрационным экзаменом.

Выпускная квалификационная работа и демонстрационный экзамен определяются в соответствии с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей. Демонстрационный экзамен проводится в течение 1 недели. Сроки подготовки выпускной квалификационной работы составляют 4 недели, защита – 1 неделю.

**Заместитель директора
по учебно-методической работе**



И.М. Червоткина