

Утверждаю
директор ГБПОУ КК КТЭК
Е.А. Мусаева

« 28 » 20 20 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБПОУ КК КТЭК

по 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 год. и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого образования -

социально-экономический

Краснодар, 2020

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ОПОП СПО ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1552, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 26 декабря 2016 г. (рег. №44974) и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования, действующих нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию учебного процесса

Нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 года № 24480);
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 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. N 44828);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный N 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный N 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный N 28785);
- Методические рекомендации по разработке плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по актуализированным и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;

– Инструктивно-методическое письмо департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 20.07.2020 г. № 05-772.

– Устав и локальные документы колледжа.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебные занятия начинаются с первого сентября за исключением если первое сентября выпадает на воскресенье, то учебный процесс начинается с первого понедельника сентября и заканчиваются согласно учебному плану по данной специальности. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Академический час всех видов аудиторных занятий 45 минут. Проводятся сдвоенные занятия, с пятиминутным перерывом между сдвоенными занятиями перемена 10 минут. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся не может превышать 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Текущий контроль по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину.

Общий объем каникулярного времени в учебном году 10-11 недель, в том числе в зимний период – 2 недели.

Учебные сборы в количестве 35 часов проводятся за счет каникулярного времени, после изучения дисциплин основы безопасности жизнедеятельности изучаемого на первом курсе в течение первого и второго семестра и безопасности жизнедеятельности, изучаемого в течение третьего, четвертого семестра.

Учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная практики проводятся в сроки, обозначенные графиком учебного процесса. Учебная практика проводится в стенах колледжа, производственная (по профилю специальности) и преддипломная проходит в организациях и учреждениях г. Краснодара, Краснодарского края по заключенным договорам с работодателями и согласно приказу о допуске к прохождению практики. Результатом учебной и производственной практики является дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Оценка знаний по дисциплинам осуществляется по пятибалльной системе, по дисциплине физическая культура – зачет, дифференциальный зачет.

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовых работ: по ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ПМ.02. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Время, отведенное на выполнение курсовой работы, обозначено в учебном плане. Курсовая работа

проводится за счет объема времени, отведенного на дисциплину. Курсовая работа может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы.

1.3 Общеобразовательный цикл

Учебным планом данной специальности предусмотрена подготовка студентов на базе основного общего образования. В связи с этим сформирован общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы, предусматривающий обучение по базовым и профильным учебным дисциплинам на основе Рекомендаций Минобрнауки России, в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования.

Обучающиеся, получают среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, изучают общеобразовательные предметы на первом и втором курсах обучения, в том числе одновременно с изучением обучающимися курсов, дисциплин (модулей), гуманитарной и социально-экономической направленности (профиля), общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей).

Для каждого обучающегося обязательно выполнение индивидуального проекта. Обучающиеся в праве самостоятельно выбрать тему и руководителя индивидуального проекта. Темы индивидуальных проектов рассматриваются на заседании ЦМК и утверждаются приказом директора. Процедура написания и защиты индивидуального проекта обозначены в положении об индивидуальном проекте.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия» изучается на базовом уровне в объеме 36 часов (Приказ Министерства образования и науки РФ от 07.06.2017 г. №506) с учётом «Методических рекомендаций по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования (письмо Заместителя министра образования и науки РФ от 20.06.2017 г. №ТС-194/08). Часы на изучение этой учебной дисциплины выделяются за счёт перераспределения часов, которые ранее были предусмотрены на изучение учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных по выбору обучающихся.

На ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241); на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010г. № 889). В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы 4464 часов.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

1.4 Формирование вариативной части ОПОП СПО ПСССЗ

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЭДа, требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR)/ WorldSkillsInternational (WSI) по

компетенции. Вариативная часть ОПОП СПО ПШССЗ направлена на формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Распределение вариативной части происходило с учетом пожелания работодателей. Часы вариативной части в объеме 1296 часов, использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получение дополнительных знаний, умений и на приобретение практического опыта, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	итого	Во взаимодействии с преподавателем		консультации	ПА
			всего	в том числе практических занятий		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	40	40	16	0	0
ОГСЭ.05	Психология общения	4	4	0	0	0
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	36	36	16	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	10	0	0	4	6
ЕН.01	Химия	10	0	0	4	6
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	124	50	0	32	42
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	18	0	0	12	6
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	8	0	0	2	6
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	18	0	0	12	6
ОП.04	Организация обслуживания	6	0	0	0	6
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6	0	0	0	6
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	16	4	0	6	6
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	0	0	0	6
ОП.08	Охрана труда	4	4	0	0	0
ОП.10	Социальная адаптация	42	42	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	1122	990	344	48	84
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	82	58	20	12	12
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	10	4	0	3	3

	реализации кулинарных полуфабрикатов					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	60	54	20	3	3
ЭМ	Экзамен по модулю	12	0	0	6	6
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	76	58	10	6	12
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	2	0	0	3
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	59	56	10	0	3
ЭМ	Экзамен по модулю	12	0	0	6	6
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	106	88	28	6	12
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	4	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	90	84	28	0	6
ЭМ	Экзамен по модулю	12	0	0	6	6
ПМ.04	Организация и ведение	82	58	32	12	12

	процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	9	4	0	2	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	61	54	32	4	3
ЭМ	Экзамен по модулю	12	0	0	6	6
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	116	104	46	0	12
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7	4	0	0	3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	103	100	46	0	3
ЭМ	Экзамен по модулю	6	0	0	0	6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	22	4	8	6	12
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	10	4	8	0	6
ЭМ	Экзамен по модулю	12	0	0	6	6
ПМ.07	Выполнение работ по	638	620	200	6	12

	профессии 16675 Повар					
МДК.07.01	Организация работы повара	488	476	200	6	6
УП.07	Учебная практика	144	144	0	0	0
ЭК	Квалификационный экзамен	6	0	0	0	6
	Общий объем образовательной программы	1296	1080	360	126	162

1.5 Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета по дисциплине/МДК/практике устанавливается учебным планом, при этом количество и наименование дисциплин/междисциплинарных курсов/практик по данной форме промежуточной аттестации в совокупности не превышает установленной нормы (не более 10 зачетов в год, в это количество не включаются зачеты по физической культуре).

Зачет/дифференцированный зачет проводится преподавателями за счет времени, отведенного на изучение дисциплины/МДК/практик.

Промежуточная аттестация в форме зачета, определяется оценкой «зачет/незачет», которая выставляется в том случае, когда контроль не преследует цели дифференцирования персональных достижений обучающихся, но устанавливает, что на определенном этапе освоения основной профессиональной образовательной программы ими достигнут нормативный уровень.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплинам/междисциплинарным курсам/практике устанавливается учебным планом, определяется оценками «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно) и выставляется в том случае, когда контроль преследует цели дифференцирования персональных достижений обучающихся.

Вся процедура промежуточной аттестации обозначена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

1.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационный экзамен. Объем часов отводимых на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации составляет 216 часов.

Вся процедура проведения Государственной итоговой аттестации обозначена в Положениях о Государственной итоговой аттестации и о проведении демонстрационного экзамена.

1.7 Формы проведения консультаций

Консультации в рамках учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) выделяются из объема нагрузки отведенного на дисциплину, или из времени отведенного на промежуточную аттестацию не более 100 часов на группу обучающихся на год. Консультации могут быть групповые и индивидуальные.

2. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и консультации	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация и консультации	Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
			по профилю специальности	Преддипломная				
I курс	1332	36	36		72		1476	396
II курс	1152	72	180		72		1476	396
III курс	900	144	396		72		1512	360
IV курс	684	72	288	144	72	216	1476	72
Всего	4068	324	900	144	288	216	5940	1224

3. План учебного процесса ОПОП СПО ПСССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2020-2024

Учебная нагрузка обучающихся (час.)

Социально-экономический профиль

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки (час.)	Учебная нагрузка обучающегося (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Зачеты	ИТОГО		самостоятельная учебная работа	всего занятий	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		
							По учебным дисциплинам и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 16 нед.	2 сем 23 нед 2 УП	3 сем 16 нед 3 УП	4 сем 23 нед 1УП 3ПП	5 сем 16 нед 2УП 4ПП	6 сем 24 нед 2 УП 7ПП	7 сем 16 нед 2 УП 3 ПП	8 сем 13 нед 5 ПП
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия	Курсовой проект (работа)	8											
4	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
1	2	4	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
O.00	Общеобразовательный цикл	1/10/6	1476	1404	0	1404	896	508	0	0	42	30	526	643	30	169	36	0	0	0	
OУД.00	Общие дисциплины	1/6/2	931	889	0	889	527	362	0	0	24	18	376	513	0	0	0	0	0	0	
OУД.01	Русский язык	э	96	78	0	78	66	12					78								
OУД.02	Литература	-дз	117	117	0	117	97	20					40	77							
OУД.03	Иностранный язык	-э	129	117	0	117	1	116					51	66							
OУД.04	Математика	-э	246	234	0	234	174	60					6	6	80	154					
OУД.05	История	-дз	120	120	0	120	98	22					44	76							
OУД.06	Физическая культура	здз	117	117	0	117	13	104					51	66							
OУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-дз	70	70	0	70	46	24					32	38							
OУД.08	Астрономия	дз	36	36	0	36	32	4						36							
OУД.00	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	-/4/4	545	515	0	515	369	146	0	0	18	12	150	130	30	169	36	0	0	0	
OУД.09	Информатика	-э	112	100	0	100	58	42					30	70							
OУД.10	Обществознание	-дз	78	78	0	78	58	20							30	48					
OУД.11	Экономика	э	90	72	0	72	44	28					12	6	72						
OУД.12	Право	дз	85	85	0	85	65	20								85					
OУД.13	Естествознание	дз,дз	108	108	0	108	92	16					48	60			36				
OУД.14	География	дз	36	36	0	36	20	16								36					
OУД.15	Родная литература	дз	36	36	0	36	32	4													
	Индивидуальный проект*																				
	Обязательная часть циклов ОПОП	5/29/21	4104	3888	54	3834	1282	1328	30	1224	84	132	50	185	546	659	540	864	576	468	
OГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5 /6 /-	472	472	6	466	108	358	0	0	0	0	0	0	50	118	90	104	56	54	
OГСЭ.01	Основы философии	дз	36	36	2	34	30	4										36			
OГСЭ.02	История	дз	36	36	2	34	22	12											30		
OГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,дз	164	164	0	164	0	164							24	44	30	36	30		
OГСЭ.04	Физическая культура	з,з,з,з,з,дз	164	164	0	164	6	158							26	38	24	32	26	18	
OГСЭ.05	Психология общения	дз	36	36	2	34	30	4									36				
OГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	дз	36	36	0	36	20	16													
EH.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/2/1	190	180	4	176	140	36	0	0	4	6	0	0	60	84	0	0	0	36	
EH.01	Химия	дз,э	154	144	2	142	106	36							60	84				36	
EH.02	Экологические основы природопользования	дз	36	36	2	34	34														
OP.00	Общепрофессиональный цикл	-/4/6	736	662	20	642	338	304	10	0	32	42	0	0	200	128	36	106	94	98	
OP.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	э	82	64	2	62	30	32							64						

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для специальности СПО

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	русского языка
2.	литературы
3.	математики
4.	истории и обществознания
5.	физики и естествознания
6.	химии
7.	географии
8.	иностранного языка
9.	социально-экономических дисциплин
10.	информационных технологий в профессиональной деятельности
11.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
13.	экологических основ природопользования
14.	технологии кулинарного и кондитерского производства
15.	организации хранения и контроля запасов и сырья
16.	организации обслуживания
17.	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
18.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
19.	учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
20.	спортивный зал
21.	Залы:
22.	библиотека
23.	читальный зал
24.	актовый зал