

УТВЕРЖДАЮ
директор ГБПОУ КК «КТЭК»
Е.А. Мусаева
« 10 » 05 20 22 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 – 2 года 10 мес.
на базе среднего общего образования

Краснодар, 2022

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), действующих нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию учебного процесса

Нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- 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»;
- 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) (с изменениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный N 59778);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- – Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- – Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утверждены Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 года);

– 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;

– Письмом Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении

– 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.

Лабораторные и практические занятия учебных дисциплин и МДК, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю деятельности проводятся в форме практической подготовки.

Учебная, производственная (по профилю специальности преддипломная) практики проводятся в сроки, обозначенные графиком учебного процесса в форме практической подготовки могут проводиться на базе колледжа и в организациях по профилю получаемой специальности на основании договора, заключаемого между колледжем и профильной организацией. Учебная практика – 9 недель (324 часа) проводится концентрировано в несколько периодов. Производственная практика (по профилю специальности - 25 недель (900 часов) проводится концентрировано в несколько периодов, производственная практика (преддипломная) – 4 недели (144 часа) проводится концентрировано. Результатом учебной и производственной практики является зачет, дифференцированный зачет.

Проведение преддипломной практики ориентировано на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы.

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) и проводится в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на Государственную итоговую аттестацию (ГИА).

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 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 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. Вариативная часть ОПОП СПО ПСССЗ 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 ООО «Анприс», ООО ПКП «Восход», ООО «История вкуса» ресторан Духань. 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	134	50	0	42	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	8	0	0	2	6
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	10	0	0	4	6
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	16	4	0	6	6
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	10	0	0	4	6
ОП.08	Охрана труда	4	4	0	0	0
ОП.10	Социальная адаптация	42	42	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	1112	990	344	38	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 реализации кулинарных полуфабрикатов	10	4	0	3	3
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	72	58	10	2	12
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5	2	0	0	3

	сложного ассортимента					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	59	56	10	0	3
ЭМ	Экзамен по модулю	8	0	0	2	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	104	88	28	4	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	10	0	0	4	6
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	78	58	32	8	12
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	59	54	32	2	3
ЭМ	Экзамен по модулю	10	0	0	4	6
ПМ.05	Организация и ведение	118	104	46	2	12

	процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
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	8	0	0	2	6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	20	4	8	4	12
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	10	4	8	0	6
ЭМ	Экзамен по модулю	10	0	0	4	6
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	638	620	200	6	12
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	84	132

1.4 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

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	1080	108	216		72		1476	396
II курс	900	144	396		72		1512	396
III курс	1044	72	288		72		1476	360
Всего	3024	324	900	0	216	0	4464	1152

3. План учебного процесса ОПОП СПО ППСЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2022-2025

Социально-экономический профиль

Учебная нагрузка обучающихся (час)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	ИТОГО	Объем образовательной нагрузки (час.)	В т.ч. в форме практ. подготовки	Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Учебная нагрузка обучающихся (час)						
						самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии										I курс		II курс		III курс	
							всего занятий	По учебным					Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем 16 нед	2 сем 23 нед	3 сем 16 нед	4 сем 24 нед	5 сем 16 нед	6 сем 13 нед		
								Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий	Курсовой проект (работа)	По практикам производственно и учебной											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
	Обязательная часть циклов ОПОП	5/25/22	4104	3888	2062	54	3834	1282	1328	20	1224	84	132	576	828	576	864	576	468			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5 /6 /-	472	472	0	6	466	108	358	0	0	0	0	50	82	90	140	50	60			
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	36	36	0	2	34	30	4													
ОГСЭ.02	История	дз	36	36	0	2	34	22	12										36			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, дз	164	164	0	0	164	0	164					24	44	30	36	30				
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,дз	164	164	0	0	164	6	158					26	38	24	32	20	24			
ОГСЭ.05	Психология общения	дз	36	36	0	2	34	30	4								36					
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	дз	36	36	0	0	36	20	16								36					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/1/1	190	180	18	4	176	140	36	0	0	4	6	60	84	36	0	0	0			
ЕН.01	Химия	-,э	154	144	16	2	142	106	36			4	6	60	84							
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз	36	36	2	2	34	34								36						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/3/7	744	662	190	20	642	338	304	0	0	40	42	236	92	36	106	84	108			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	э	82	64	20	2	62	30	32			12	6	64								
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,э	104	96	34	2	94	60	34			2	6	38	58							
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	э	82	64	20	2	62	35	27			12	6	64								
ОП.04	Организация обслуживания	э	72	64	20	2	62	28	34			2	6				64					
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,э	102	96	10	2	94	52	42				6				42	54				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	э	48	36	4	2	34	29	5			6	6				36					
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,э	108	96	72	2	94	22	72			6	6					30	66			
ОП.08	Охрана труда	дз	36	36	10	2	34	24	10					36								
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,дз	68	68	0	2	66	18	48					34	34							
ОП.10	Социальная адаптация	дз	42	42	0	2	40	40											42			
П.00	Профессиональный цикл	0/ 16/ 14	2698	2574	1854	24	2550	696	630	20	1224	40	84	230	570	414	618	442	300			
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Эм	294	270	196	4	266	70	52	0	144	12	12	0	0	270	0	0	0			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э*	42	36	12	2	34	22	12			3	3			36						

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э*	96	90	40	2	88	48	40			3	3			90			
УП. 01	Учебная практика	дз	36	36	36		36					36							
ПП. 01	Производственная практика	дз	108	108	108		108					108							
	Экзамен по модулю		12										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	Эм	408	394	298	4	390	92	82	20	216	2	12	0	0	0	394	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э*	39	36	12	2	34	22	12				3				36		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э*	145	142	70	2	140	70	70	20			3				142		
УП. 02	Учебная практика	дз	36	36	36		36										36		
ПП. 02	Производственная практика	дз	180	180	180		180										180		
	Экзамен по модулю		8										2	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	Эм	324	300	216	4	296	80	72	0	144	12	12	0	0	0	0	0	300
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э*	39	36	12	2	34	22	12				3						36
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э*	129	120	60	2	118	58	60			6	3						120
УП. 03	Учебная практика	дз	36	36	36		36												36
ПП. 03	Производственная практика	дз	108	108	108		108												108
	Экзамен по модулю		12										6	6					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	Эм	252	234	170	4	230	60	62	0	108	6	12	0	0	0	0	234	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	э*	39	36	12	2	34	22	12				3					36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	э*	93	90	50	2	88	38	50				3					90	
УП.04	Учебная практика	дз	36	36	36		36				36							36	
ПП.04	Производственная практика	дз	72	72	72		72				72							72	
	Экзамен по модулю		12									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	Эм	382	368	272	4	364	92	92	0	180	2	12	0	0	144	224	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,э*	39	36	12	2	34	22	12				3			18	18		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,э*	155	152	80	2	150	70	80				3			54	98		
УП.05	Учебная практика	-,дз	72	72	72		72				72					36	36		
ПП.05	Производственная практика	-,дз	108	108	108		108				108					36	72		
	Экзамен по модулю		8									2	6						
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Эм	220	208	138	2	206	68	30	0	108	0	12	0	0	0	0	208	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	э	106	100	30	2	98	68	30				6					100	
УП.06	Учебная практика		0	0			0												
ПП.06	Производственная практика	дз	108	108	108		108				108							108	
	Экзамен по модулю		6										6						

ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Эк	818	800	564	2	798	234	240	0	324	6	12	230	570	0	0	0	0	
МДК.07.01	Организация работы повара	дз,э	482	476	240	2	474	234	240				6	158	318					
УП.07	Учебная практика	-дз	108	108	108		108						6	158	318					
ПП.07	Производственная практика	дз	216	216	216		216				108			72	36					
	Квалификационный экзамен		12								216				216					
ПДП	Преддипломная практика	дз	144	144	144								6	6						
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216	216	216														144	
ИТОГО			5/25/22	4464	4248	2422	54	3834	1282	1328	20	1224	84	132	576	828	576	864	576	468
контрольные цифры															576	828	576	864	576	468
контроль значения															576	828	576	864	576	468
	Промежуточная аттестация			216											0	0	0	0	0	0
	Преддипломная практика			144											24	12	18	6	6	12
	Государственная итоговая аттестация			216											12	24	18	30	30	24
	ВСЕГО			4464											36	36	36	36	36	36
Государственная итоговая аттестация: с 18.05 по 28.06.2025 в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационный экзамен)										Дисциплин и МДК				504	576	360	540	360	324	
										Учебной практики				72	36	72	72	36	36	
										Производственной практики				0	216	144	252	180	108	
										Преддипломная практика									144	
										Промежуточная аттестация				12	24	18	30	30	18	
										Консультации				24	12	18	6	6	18	
										Самостоятельная работа				6	8	8	14	10	8	
										Количество экзаменов				2	4	3	5	5	3	
										Дифференцированные зачеты				2	3	4	6	4	6	
										Зачётов				1	1	1	1	1	0	

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

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Математики
2.	Иностранного языка
3.	Социально-экономических дисциплин
4.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5.	Экологических основ природопользования
6.	Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства
7.	Безопасности жизнедеятельности
	Лаборатории:
8.	Химии
9.	Микробиологии, санитарии и гигиены
10.	Метрологии и стандартизации
11.	Учебный кулинарный цех
12.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
13.	Спортивный зал
14.	Залы:
15.	Библиотека
16.	Читальный зал
17.	Актовый зал