

Министерство образования и науки Алтайского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Заринский политехнический техникум»

Утверждаю
Директор КГБПОУ
"Заринский политехнический
техникум"
_____ Т.В. Цаберябая
«01» сентября 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения «Заринский политехнический техникум»
программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"
Срок действия плана: с 01.09.2024 г. по 30.06.2028 г.
учебная группа Пк-21, 257ХД

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Срок обучения – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования** естественнонаучный

**В соответствии с ФГОС СПО, утв. приказом
Министерства образования и науки Российской
Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об
утверждении федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;**

**ФГОС СОО, утв. приказом Министерства
образования и науки Российской Федерации от 17
мая 2012 г. № 413**

Заринск, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
 - 1.1. Нормативная база реализации ППСЗ
 - 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий
 - 1.3. Общеобразовательный цикл
 - 1.4. Общепрофессиональная подготовка
 - 1.5. Формирование вариативной части ОПОП
 - 1.6. Порядок аттестации студентов
2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
3. План учебного процесса
4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы образовательного учреждения

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – СПО) Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Заринский политехнический техникум» (далее – Техникум) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемого в пределах ППСЗ и на основе ФГОС среднего общего образования, реализуемого в пределах ППРКС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

При составлении настоящего учебного плана учитывалась следующая нормативная база:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении: федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Закон Алтайского края «Об образовании в Алтайском крае» (с изменениями на: 02.03.2017), принятый Постановлением Алтайского краевого Законодательного собрания от 04 сентября 2013 года N 56-ЗС;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 N 30861);
- Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 25.06.2014 года № 632 «Об установлении соответствия специальности специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки Российской Федерации от 29.10.2013 года №1199
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 года N 885/390 О практической подготовке обучающихся;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»»;
- Примерная основная образовательная программа подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (регистрационный номер 43.01.09 – 170331 от 31.03. 2017г)
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности;
- Рабочие программы учебных предмет и профессиональных модулей.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий 1 сентября 2024 г.

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 академических часов в неделю.

В учебном плане предусмотрены лабораторно-практические занятия по предметам и МДК. При проведении этих занятий группа с наполняемостью не менее 24 и более человек делится на две подгруппы. Таблица 1.

Таблица 1

Наименование предметы	Кол-во часов на занятия в подгруппах			
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
ОУП.03 Иностранный язык	72			
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности			164	
	72	0	164	
	Итого:			236

Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями. После четвертого урока устанавливается перерыв для приема пищи – 20 минут. Занятия проводятся парами по всем учебным предметам. Последовательность и чередование занятий в каждой группе определяются расписанием занятий.

На промежуточную аттестацию отводится 4 недели.

Учебный план ППСЗ предусматривает изучение следующих **учебных циклов**:

общеобразовательный цикл;

общий гуманитарный и социально-экономический цикл

математический и общий естественнонаучный учебный цикл

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл.

государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППСЗ по учебным циклам составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Учебный план и (или) индивидуальный учебный план содержит 14 учебных предметов (русский язык, литература, родная математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, основы индивидуального проектирования) и предусматривает изучение 3-х учебных предметов на углубленном уровне из соответствующей естественнонаучному профилю обучения.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в рамках учебного предмета, соответствующего профилю обучения.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения

Обязательная часть математического и общего естественнонаучного учебного цикла

ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования

Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин:

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности

Профессиональный учебный цикл формируется в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

Обязательная часть профессионального учебного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих профессиональных модулей и междисциплинарных курсов

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
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
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
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
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
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
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
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
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППСЗ предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем

часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Вариативная часть ППСЗ направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих виду деятельности.

Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть образовательной программы формируется на основании проведенного мониторинга и анкетирования среди сторонних организаций работодателей, с целью выявления актуальных профессиональных компетенций, знаний и умений, выпускника по данной специальности, востребованного в нашем регионе.

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в количестве 1296 часов распределен следующим образом:

на усиление и расширение общепрофессиональных предмет и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

на общепрофессиональный цикл - 124 часа;

на профессиональный цикл (межпредметарные курсы, учебная и производственная практика) – 1028 часа;

на промежуточную аттестацию – 144 часа.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся;

знания и умения определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено»;

формы проведения консультаций индивидуальные и групповые в письменной или устной форме;

Промежуточная аттестация предполагает проведение экзаменов и дифференцированных зачетов

Промежуточная аттестация по учебным предметам общеобразовательного цикла предполагает проведение экзаменов по следующим учебным предметам: русский язык, математика, химия, ОП.03, МДК.01.02, МДК 02.01 – 02.02, МДК 03.02, МДК 04.02, МДК 05.02 ПМ.01, ПМ.02, ПМ. 03, ПМ.04. ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07.

По остальным предметам промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении общепрофессиональных дисциплин проводится в форме дифференцированных зачетов по дисциплинам.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 72 час., из них 36 час. отведены на проведение экзаменов и консультаций по ООД.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Сводные данные по бюджету времени:

Курс	Обучение по дисциплинам и МДК	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	ГИА	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	9
1 курс	40,5	0	0	0,5	0	11	52
2 курс	23,5	10,5	7	0		11	52
3 курс	33	7	0	1		11	52
4 курс	12	2,5	17	3,5	6	2	43
Всего	109	20	24	5	2	34	199

При расчете времени в неделях учтены все календарные недели, в том числе – неполные с праздничными днями.

	сложного ассортимента																					
МД К.0 3.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	78	6		66	6			20			0			0		66	66		0	
УП. 03	Учебная практика	ДЗ	72			72				72			0			0		72	72		0	
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ	108			108				108			0			0		0	0	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	Э	314	12	0	284	18		0	0	36		0	0	0	0	0	212	212	0	77	77
МД К.0 4.01	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	74	6	0	68			8		20		0			0		68	68		0	

МД К.0 4.02	Процессы приготовления, подготовки и к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	7 8	6		7 2				2 0			0		0		7 2	7 2		0			
УП. 04	Учебная практика	ДЗ	7 2			7 2				7 2			0		0		7 2	7 2		0			
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ	7 2			7 2				7 2			0		0			0	0	7 2	7 2		
ПМ .05	Организация и ведение процессов в приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	4 0 4	12	0	3 7 4	1 8			0	3 6	0	0	0	0	0	0	0	1 8 4	1 8 4	8 2	1 0 8	1 9 0
МД К.0 5.01	Организация процессов приготовления, подготовки и к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	7 0	6	0	6 4			1 0	0	2 6	3 6		0		0		6 4	6 4		0		
МД К.0 5.02	Процессы приготовления, подготовки и к реализации	кр/ДЗ	1 0 6	6		1 0 0			2		4 6	3 6		0		0		7 8	7 8	2 2	2 2		

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности

Перечень кабинетов, используемых для подготовки по специальности СПО 43.02.15
"Поварское и кондитерское дело"

Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских

Кабинеты:

- социально-экономических предмет;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- Спортивный зал
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- Стрелковый тир

Залы:

- Библиотека
- Читальный зал с выходом в Интернет
- Актный зал