

Директор
Исмаилов М.Е.



08.08.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Керченский технологический техникум"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности

Повар

Кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Итого часов/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам				Максимальная учебная нагрузка					
		Экзамны	Защита	Диффер. защита	Курсовые работы		Самост.(с.р.+м.п.)	Консультации	Всего	в том числе			Семестр 1 / 17 нед	Семестр 2 / 22 нед	Семестр 3 / 15 1/2 (1) нед	Семестр 4 / 17 1/2 (6) нед	Семестр 5 / 8 (8) нед	Семестр 6 / 17 (6 1/2) нед	Семестр 7 / 11 (5) нед	Семестр 8 / 10 (7) нед	Общ. часть	Вар. часть
										теоретических занятий	обучение в лаб. и пр.	Курс. проект.										
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	9	9	1476	54	1364	940	419	18	36	36	36	36	36	36	36	36	36			
ОУП-	Общие учебные предметы	2	6	6	977	36	929	627	342	12	408	569										
ОУП.01	Русский язык	2			141	18	117	105	12	6	51	90										
ОУП.02	Литература		2		117		117	109	8		51	66										
ОУП.03	Иностранный язык		2		117		117		117		51	66										
ОУП.04	История		2		117		117	107	10		51	66										
ОУП.05	Математика (профильный)	2			258	18	234	184	50	6	102	156										
ОУП.06	Астрономия		2		40		40	32	8		17	23										
ОУП.07	Физическая культура		2		117		117		117		51	66										
ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности		2		70		70	50	20		34	36										
	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей	1	2		375	18	311	214	77	6	136	239										
ОУП.09	Родная литература		2		58		58	58			17	41									124	
ОУП.10	Информатика		2		117		77	40	77		51	66									124	
ОУП.11	Химия (профильный)	2			200	18	176	156	20	6	68	132										
	Дополнительные учебные предметы		1		124		124	99			68	56										
ОУП.12	Физика		2		124		124	99	25		68	56										
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	19	11	26	4248	152	3994	1745	985	40	102		612	864	612	900	512	648	2952	1296		
ОГСЗ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		2	5	436	14	422	74	348				50	96	52	60	88	90	432	4		
ОГСЗ.01	Основы философии		8		36		36	18	18										36	36		
ОГСЗ.02	История		4		36		36	18	18					36					36	36		
ОГСЗ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		164	4	160		160				26	28	26	30	26	28	164			
ОГСЗ.04	Физическая культура		37	8	164	10	154	2	152				24	32	26	30	26	26	164			
ОГСЗ.05	Психология общения		7		36		36	36									36		32	4		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		2		180	4	176	136	40				72	72		36			180			
ЕН.01	Химия		5		144	4	140	104	36				72	72					144			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		3		36		35	32	4							36			36			
ОП	Общепрофессиональный цикл	3	2	7	660	30	630	358	252	20			218	128	20	130	32	132	612	48		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		3		66	2	64	46	18				66						64	2		

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	2	2	352	12	328	150	34	12						352			212	140
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	48		48	38	10							48			32	16
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6		154	12	136	112	24	6						154			36	118
УП.03.01	учебная практика		6	36		36			36						36			36	
ПП.03.01	Производственная практика			108		108			108						108			108	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6		6					6						6				6
	Всего часов по МДК			202		184													
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	2	1 2	322	20	290	152	30	12						322			176	146
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	72	6	66	56	10							72			32	40
МДК.04.02	процессы приготовления, подготовки к реализации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6		136	14	116	96	20	6						136			36	100
УП.04	Учебная практика		6	36		36			36						36			36	
ПП.04	Производственная практика		6	72		72			72						72			72	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6		6					6						6				6
	Всего часов по МДК			208		182													
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	2	1 2	486	22	452	240	32	12						486			264	222
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7	50	2	48	36	12							50			32	18
МДК.05.02	процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7		250	20	224	204	20	6						250			52	198
УП.05	Учебная практика		7	72		72			72						72			72	
ПП.05.01	Производственная практика		7	108		108			108						108			108	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
1	<p>Кабинеты:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.
2	<p>Лаборатории:</p> <ul style="list-style-type: none"> • химии; • учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); • учебный кондитерский цех.
3	<p>Спортивный комплекс: спортивный зал спортивная площадка с элементами полосы препятствия</p>
4	<p>Залы: Библиотека Читальный зал с выходом в сеть Интернет Актный зал</p>

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ИССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (СПССЗ) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Керченский технологический техникум» (ГБПОУ РК «КТТ») разработан на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 01.05.2017, с изм. от 05.07.2017) "Об образовании в Российской Федерации";
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**, утвержденном Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565, зарегистр. Министерством юстиции (от 20.12.2016 рег. № 44828) (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747);
- Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 N 62178)
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464";
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования (ФГАУ ФИРО) <http://www.firo.ru/>;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 18 августа 2016 г.);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г.; 17 ноября 2017 г.);
- Методических рекомендаций по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (утв. письмом Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156);
- Приказа Минтруда России от 08.09.2015 № 61N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистр. в Минюсте России (от 29.09.2015 рег. № 39023));
- Приказа Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистр. в Минюсте России (от 21.09.2015 рег. № 38940));
- Технического описания компетенций «Поварское дело», «Кондитерское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills);
- Уставом техникума; локальными документами относящимися к образовательной деятельности техникума и другими нормативными актами.

1.2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования

1.2.1. Организация учебного процесса обеспечивает реализацию ППССЗ по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**. Учебный процесс организуется в соответствии с календарным учебным графиком, утвержденным директором техникума на каждый учебный год и графиком учебного процесса.

Учебный год в ГБПОУ РК «КТТ» начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППССЗ.

Объем обязательной аудиторной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной нагрузки. Продолжительность учебной недели составляет пять дней.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает аудиторное занятие (теоретические занятия, практические занятия, лабораторные занятия, консультации), самостоятельную работу, практику. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается 45 минут, предусмотрена группировка парами по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю;

Занятия проводятся в группах и подгруппах. Для проведения практических занятий по дисциплинам (иностранным языку, информатике, некоторые разделы МДК) группа делится на подгруппы не менее 8 человек.

В процессе освоения образовательных программ среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11 недель, в т.ч. не менее 2 недель в зимний период.

Для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены консультации в объеме 4 часа на каждого обучающегося учебной группы на каждый учебный год. Предусмотрены групповые и индивидуальные формы проведения консультаций.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы. Организация и проведение учебных сборов осуществляется в соответствии с приказом Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях НПО и СПО и учебных пунктах» от 24.02.2010 № 96/134.

Формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольная работа; тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.); опрос (устный, письменный), выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий; выполнение отдельных этапов индивидуального учебного проекта; выполнение отдельных разделов и защита курсового проекта (работы); выполнение заданий по учебной и производственной практике; выполнение заданий для самостоятельной работы: подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д..

Контрольные точки определяются преподавателем, мастером производственного обучения, исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса, вида практики.

В 3 семестре предусмотрено выполнение курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.07 «Технология приготовления блюд для кулинарного производства» - 20 ч.. В 6 семестре предусмотрено выполнение курсовой работы по ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» - 20 часов.

Шкала отметок - пятибалльная: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно); консультации для обучающихся по дисциплинам предусматриваются.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий (экзаменов, сконцентрированных в рамках календарной недели) в учебные циклы включается промежуточная аттестация, которая осуществляется в рамках учебных циклов в соответствии с ФГОС, разработанными техникумом;

- в ходе освоения и по завершению освоения дисциплин (модулей) проводятся зачеты и экзамены. Проведение зачетов, в т.ч. дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины и МДК;
- объем нагрузки, отводимой на самостоятельную работу - 152 ч;
- для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом их состояния здоровья;

1.2.2. Организация практики профессионального образования программам ведется в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, 9, «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14.06.2013 № 464, приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», Положением о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РК «КТТ» и Уставом техникума.

Учебный план предусматривает реализацию программ следующих видов практики: учебной, производственной (по профилю специальности) и преддипломной. На учебную практику отведено 9 недель (324 часа). Учебная практика – 324 часа - проводится в рамках профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07 и ПМ.08. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и проходит параллельно с изучением модулей в третьем и четвертом семестрах по 6 и 12 часов в неделю. Учебная практика организуется в учебных мастерских и лабораториях техникума.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики и проводится концентрированно по окончании изучения модуля, включает в себя все виды работ по профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08. На производственную практику по профилю специальности отводится 21 неделя, из них 4 недели предусмотрено освоение профессиям Повар, 12901 Кондитер в рамках ПМ.07, ПМ.08. По результатам освоения студент получает документ (свидетельство) об уровне квалификации. Присвоение квалификации по рабочей профессии проводится с участием работодателей. Производственная практика организуется на предприятиях и в организациях любой формы собственности городов Крымского региона и РФ.

Преддипломная практика - 4 недели - проводится в конце обучения на четвертом курсе. Преддипломная практика проводится концентрированно в организациях общественного питания на основе прямых договоров, заключенных между техникумом и организациями, направленная деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Формой промежуточной аттестации по практике является дифференцированный зачет.

Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с требованиями ФГОС и методикой WorldSkills (далее – WS): выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели, защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

3.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ГПССЗ сформирован в соответствии с ФГОС СОО, Рекомендациями по организации получения СОО в пределах освоения образовательных программ СПО на-базе основного общего образования с учетом ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06—259), Разъяснениями по формированию общеобразовательного цикла

основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин (письмо ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 № 01-00-05/925). Срок освоения составляет 52 недели в объеме 1404 часов обязательной нагрузки, на промежуточную аттестацию предусмотрено 72 часа.

Объем образовательной программы по данному циклу составляет 1476 часов, реализуется на первом курсе. Профиль получения СОО - социально-экономический (по УГПС 43.00.00 в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки РФ).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях (1349ч.), в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки РФ.

Профильными дисциплинами для данной специальности СПО являются: «Математика», «Информатика», «Химия».

Общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия» изучается на базовом уровне в объеме 40 часов (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 № 506).

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: «Русский язык» (письменно), «Математика» (письменно), «Химия» (письменно).

3.2. Формирование вариативной части ППССЗ

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части (1296 ч), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями работодателей и особыми условиями реализации ППССЗ, следующим образом:

Предмет	Обязательная часть (час)	Вариативная часть (час)
ОГСЭ.05 Психология общения	32	4
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	2
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	2
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	64	4
ОП.04 Организация обслуживания	64	2
ОП.08 Охрана труда	32	4
ОП.10 Основы предпринимательской деятельности / основы интеллектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности		34
Между предусмотренными профессиональными модулями распределено		1244

3.3. Формы проведения консультаций - групповые, устные; организуются вне сетки учебного времени (точечно).

3.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла проходит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов, по дисциплинам профессионального цикла и циклов ОГСЭ и ЕН - в форме дифференцированных зачетов, зачетов, экзаменов.

Промежуточная аттестация по основным элементам программы профессионального модуля (по МДК дифференцированный зачет или

экзамен, по учебной и производственной практике - дифференцированный зачет) при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в каждом учебном году), зачетов и дифференцированных зачетов (суммарно не более 10 в каждом учебном году), без учета по физической культуре и практикам.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т.д. Контрольная работа может проводиться по дисциплине, реализуемой в течение нескольких семестров, и не планируется в последнем семестре изучения.

Зачёт и контрольная работа проводятся за счёт объёма времени, отводимого на изучение дисциплины, модуля, проведение практики.

По окончании изучения каждого профессионального модуля проводится экзамен (Эк) с привлечением внешних экспертов - работодателей.

Экзамен по профессиональному модулю - форма независимой оценки результатов освоения обучающимися основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей, проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определённых в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по специальности.

Итоговый экзамен по модулю должен позволять оценить уровень знаний, сформированность компетенций, может проводиться при сочетании следующих форм:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте специалиста среднего звена, а для профессионального модуля ПМ.04 - на рабочем месте повара, кондитера.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) методик международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», например, в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения.

Практическая часть экзамена по модулю может проводиться:

- на рабочем месте на базах практики соответствующей профильной направленности;
- в лабораториях, учебных цехах, оснащенных в соответствии с требованиями Союза Ворлдскиллс Россия (в части инфраструктурных листов).

Для проведения экзамена по модулю готовится пакет контрольно-измерительных материалов (далее - КИМ). Контрольно-измерительные материалы согласуются с администрацией организации - базы практики, в случае, если демонстрационный экзамен проходит на базе практики.

Периодичность промежуточной аттестации обучающихся: по семестрам, с наличием зимних / летних экзаменационных сессий: на 1 курсе - 2 недели, 1 неделя на 2 курсе, 2 недели на 3 курсе, 2 недели на 4 курсе.

Объем времени, выделенный на проведение промежуточной аттестации, составляет 6 недель. Время, выделенное на промежуточную аттестацию, в Графике учебного процесса показано условно.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868579819

Владелец Тимохов Михаил Еменович

Действителен с 23.02.2022 по 23.02.2023

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Тимохов Михаил Евменович

Действителен с 23.02.2022 по 23.02.2023