

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Согласовано

Начальник цеха питания АО "Судостроительный завод имени Е.Б. Бутомы Бельковская А.



Лапина Н.Н.

Утверждаю

Директор

28.04.2024

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 2024

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				Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам							
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объем ОП	Самост. т. (с.р. + и.п.)	Конечные	Обязательная			в том числе		Пром. еж. атт. тация	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
										Всего	Лекции, занятия, уроки	Пр. Курсы, проекты	Лаб. тир.	в том числе		практической подготовки	Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																							
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	1	10			1476	48	1404	750	618		268	24	612	864							
СО	Среднее общее образование	4	1	10			1476	48	1404	750	618		268	24	612	864							
ОУД	Общие учебные дисциплины	4	1	9			1440	48	1368	720	612		24	24	596	844							
ОУД.01	Русский язык	2					72	12	54	28	26		6	6	72								
ОУД.02	Литература	2					108	12	90	58	32		14	6	46	62							
ОУД.03	Математика	2					226	12	208	160	48		36	6	70	156							
ОУД.04	Иностранный язык			2			144		144	2	142		58	48	96								
ОУД.05	Информатика			2			144		144	90	54		72	60	84								
ОУД.06	Физика			2			108		108	52	38		48	48	60								
ОУД.07	Химия			2			144		126	62	46		42	6	32	112							
ОУД.08	Биология			1			72		72	48	24		72	72									
ОУД.09	История			2			136		136	98	38		84	84	52								
ОУД.10	Обществознание			2			72		72	48	24		12	72									
ОУД.11	География			1			72		72	48	24		16	72									
ОУД.12	Физическая культура			2			72		72	6	66		20	32	40								
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины			2			70		70	20	50		18	32	38								
ОУД	Индивидуальный проект			1			36		36	30	6			16	20								
ОУД.14	Индивидуальный проект			2			36		36	30	6			16	20								
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	21	7	30	1	1	4248	160	8	3990	1719	971	40	1900	90		612	864	612	900	612	648	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	4	5				436	14	422	67	355		358				50	100	54	96	46	90	
ОГСЭ.01	Основы философии			8			36		36	18	18												36
ОГСЭ.02	История			4			36		36	18	18							36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			37	8		164	4	160	7	153		164				26	34	26	30	20	28	
ОГСЭ.04	Физическая культура			46	8		164	10	154	8	146		158				24	30	28	30	26	26	
ОГСЭ.05	Психология общения			6			36		36	16	20												
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			2			180	6	174	138	36						72	72					36

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), шкафы 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:</p> <p>спортивный зал спортивная площадка с элементами полосы препятствия</p>
4	<p>Залы:</p> <p>Библиотека Читальный зал с выходом в сеть Интернет Актовый зал</p>

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ШПССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (ШПССЗ) 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, зарегистрировано Министерством юстиции (от 20.12.2016 рег. № 44828) (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747);
- Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178)
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования» (действующая редакция);
- Приказ Минпросвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 20.12.2022 № 1152);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 13.05.2021 № 63394);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями) (действующая редакция);
- Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 N 05-592 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования») (действующая редакция);
- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. №53 (действующая редакция);
- Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «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 начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 12.04.2010 г., регистрационный № 16866) (действующая редакция);
- Приказ Минпросвещения от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 декабря 2023 г, № 1028 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования» (зарегистрирован МИНЮСТОМ России 02 февраля 2024 г.,

регистрационный № 77121);

- Приказа Минтруда России от 08.09.2015 № 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 «Профессиональ»;
- Уставом техникума; локальными документами, относящимися к образовательной деятельности техникума и другими нормативными актами.

При составлении учебного плана учитывалась:

1. Примерная основная образовательная программа по специальности Поварское к кондитерское дело. Регистрационный номер 146 от 19 декабря 2023 №11 Приказ ФГБОУ ДПС) ИРПО №П-620 от 29.12.2023

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 36 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 аудиторные занятия (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.

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 НП 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 6 семестре предусмотрено выполнение курсовой работы по профессиональному модулю 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» - 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 ФОС, 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 - 160 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 практической подготовки по профессиональным образовательным 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 22 недели, их них 2 недели предусмотрено освоение профессиям 16675 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, направленные 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 выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели, защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

3.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл 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 41 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 (1214ч.), в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки РФ.

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

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

В рамках общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта, который может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта, Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение освоения общеобразовательного цикла на первом курсе в рамках учебного времени, специально отведенного учебным ПЛГОМ.,

Реализация аудиторных занятий по учебным предметам, имеющих практическую направленность («Иностранный язык», «Информатика», «Индивидуальный проект»), осуществляется с делением групп на подгруппы.

Экзамены проводятся по учебным предметам «Русский язык», «Химия», «Обществознание».

Консультации проводятся в рамках часов, отведенных на промежуточную аттестацию как вид учебного занятия во взаимодействии с преподавателем.

3.2. Формирование вариативной части ШССЗ

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 работодателя и особыми условиями реализации ШССЗ, следующим образом:

Предмет	Обязательная часть (час)	Вариативная часть (час)
ОГСЭ.04 Физическая культура	160	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 (точно).

3.4. Формы проведения промежуточной аттестации, ГИА

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.

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.07, ПМ.08 - на рабочем месте повара, кондитера.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться 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 по инфраструктурным листам.

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

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

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной дипломной работы и демонстрационного экзамена. Объем времени, выделенный на подготовку дипломной работы и подготовку к демонстрационному экзамену, составляет 4 недели. Время, выделенное на защиту дипломной работы 1 неделя, проведение демонстрационного экзамена 1 неделя.