

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН



Утверждаю  
Директор государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
«Краснодарский политехнический техникум»  
Краснодарского края  
Остапенко И.В.  
2024 г.

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
*государственного бюджетного образовательного учреждения Краснодарского края*  
*«Краснодарский политехнический техникум»*

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
по программе базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

2024г.

## 1. Пояснительная записка.

### 1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум» разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 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 года, регистрационный № 44828); в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. N 732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413; письмом Минпросвещения №05-542 от 01.03.2023 года «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»; приказом Минпросвещения №1014 от 23 ноября 2022 года(рег.71763 от 22.12.2022.года) «Об утверждении федерального образовательной программы среднего общего образования»; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Минпросвещения РФ от 5 мая 2022 г. № 311 о внесении изменений в приказ Минпросвещения РФ №800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 г. N 885/390 г. Москва "О практической подготовке"; приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ"; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12 мая 2021 г. № 241 «Об утверждении порядка разработки примерных основных образовательных программ»; приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов"; Примерной основной образовательной программой по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** от 28.06.2021года №01, рег.38 приказ ФГБПОУ ДПО ИРПО №П-41 от 28.02.2022,уставом техникума.

### 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий



- даты начала занятий:

1 курс: 1 семестр – 01.09.2024г. ;

2 курс: 1 семестр - 01.09.2025г.;

3курс : 1 семестр - 01.09.2026г.;

4 курс: 1 семестр - 01.09.2027г.;

- Максимальный объём нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, продолжительность учебной недели шесть дней;

-общий объем образовательной программы **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** на базе основного общего образования в академических часах составляет - **5940 часа**, в который входит объем обязательной учебной нагрузки, промежуточной и государственной итоговой аттестаций, часы консультаций и самостоятельной работы обучающихся.

Общее количество недель затраченных на реализацию образовательной программы **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** составляет **199 недель**.

- Продолжительность учебных занятий 45 минут и группировка занятий парами; перерыв между парами -10 минут, перерыв на обед – 20 минут, учебные группы для проведения практических занятий могут делиться на подгруппы не менее 8 человек в каждой;

- текущий контроль знаний по дисциплинам осуществляется в пределах учебного времени, отведённого на соответствующую дисциплину в форме накопительных систем оценивания, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Результатом текущего контроля является оценка теоретических и практических знаний студентов, которую преподаватель представляет в журнал в течение семестра. Целью контроля является своевременное определение полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине. Выставляются следующие оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

- консультации предусматриваются в объёме в соответствии с учебным планом за счет часов выделенных на промежуточную аттестацию или часов выделенных на дисциплину (например выполнение курсовой работы или проекта). Консультации могут быть групповые, индивидуальные. В основном, консультации проводятся в устной форме, реже в письменной; консультации могут проходить дистанционно.

- учебная практика может проводиться рассредоточено и концентрированно при изучении профессионального модуля. Производственная практика проводится рассредоточено и концентрированно при изучении профессионального модуля. Учебная, производственная и преддипломная практики проводятся в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Практическое обучение (учебная практика, производственная и преддипломная практика) проводится на базе техникума и на предприятиях и организациях по профилю подготовки профессии на основании заключённых договоров о сетевом сотрудничестве с работодателями и согласно приказа о допуске к прохождению практического обучения (практики). Формой отчётности студентов по практике является дневник и (или) отчёт по практике. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной и производственной практик в период после последней сессии и временем, отведённым на государственную аттестацию;

-изучение профессиональных модулей осуществляется параллельно;

- каждый обучающийся обеспечивается необходимыми информационными ресурсами, используемыми в образовательном процессе: литературой учебной и дополнительной, электронными учебниками и пособиями, наглядными материалами, методическими указаниями и матери-



адами по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и производственной практике, доступом к базам данных и библиотечным фондам, доступом к сети Интернет.

- самостоятельная работа (в случае наличия) может проводиться вне или во взаимодействии с преподавателем. Содержание самостоятельной работы определяется преподавателем в рабочей учебной программе по дисциплине, МДК. Количество самостоятельной работы не превышает 30%. Выставляются следующие оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно";

- учебно-полевые сборы (35 часов) проводятся в период обучения;

- увеличение времени по физической культуре осуществляется за счет занятий обучающихся в спортивных секциях, клубах, кружках, группах;

- для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния здоровья.

- Программы по адаптивному дисциплинам обеспечиваются коррекцией нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатываются в техникуме и используются при необходимости (по заявлению инвалидов и лиц с ОВЗ)

- время и сроки проведения каникул:

1 курс: 29.12.2024г. -11.01.2025г.; 29.06.2025г. -31.08.2025г.;

2 курс: 29.12.2025г. -11.01.2026г.; 29.06.2026г. -31.08.2026 г.;

3 курс: 29.12.2026г. - 11.01.2027г.; 06.07.2027г. -31.08.2027г.;

4 курс: 29.12.2027г. - 11.01.2028г..

Практика 1224 часа-48% от часов профессионального цикла

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; приказом Министерства просвещения российской Федерации от 12 августа 2022 г. N 732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413; письмом Минпросвещения №05-542 от 01.03.2023 года «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»; приказом Минпросвещения №1014 от 23 ноября 2022 года(рег.71763 от 22.12.2022.года) «Об утверждении федерального образовательной программы среднего общего образования».

Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется на 1-ом курсе.

Профильные дисциплины: иностранный язык, информатика, химия.

На физическую культуру отводится два часа в неделю В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы составляет 52 недели. По дисциплине История введены темы: антикоррупция, антитеррор, толерантность, православная культура, фальсификация фактов. В период освоения общеобразовательных программ предусмотрено выполнение каж-



дым студентом индивидуального проекта по общеобразовательным учебным дисциплинам в рамках ОД.14 Индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется по выбранной студентом дисциплине согласно учебному плану. Темы индивидуальных проектов выбираются самостоятельно обучающимся по согласованию с преподавателем дисциплины. На группу составляется график выполнения обучающимся индивидуального проекта.

#### **1.4 Формирование вариативной части ОПОП**

Техникум ввёл в счёт вариативной части ОПОП учебные дисциплины:

ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности в объеме 36 часов во исполнение Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017 - 2023 гг.»

ОГСЭ.06 Кубановедение -36часов с учётом приказа департамента образования и науки Краснодарского края от 27.05.04 №01.8/889 «Об утверждении регионального плана учебного плана для образовательных учреждений Краснодарского края».

ОП 10 Основы предпринимательства в соответствии с потребностями Краснодарского края в развитии предпринимательской деятельности на основании Постановления законодательного собрания Краснодарского края №47-/15080 от 20.10.10 «Об образовании рабочей группы по разработке комплексных мер, направленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае».

Введения данных дисциплин вызвана необходимостью повысить уровень подготовки обучающихся по данным направлениям. Необходимость увеличения объема часов общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ОПОП вызвана запросом работодателей на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС. Техникум проводил работу с работодателями с учётом Постановления Правительства РФ от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования». Основные работодатели: сеть ресторанов «Любо», ООО ТВК-Р, крупнейший в России Аквапарк Золотая бухта. Часы вариативной части распределены на углубление и расширение содержания междисциплинарных курсов профессиональных модулей.

Для распределения объёма часов, отведённого на вариативную часть был проведен опрос представителей работодателей по профилю ОПОП. В результате проведённого опроса были определены общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули и соответственно междисциплинарные курсы требующие более расширенного и углублённого изучения (см. таблицу распределения часов вариативной части). В результате проведённого опроса выявлено, что работодателю целесообразно получить специалиста, грамотно разбирающегося в современных технологических процессах, нестандартных методах и способах выполнения профессиональных задач, находить инновационные решения выполнения этих задач и квалификационных требований. Работодателями были даны рекомендации в части внедрения современных востребованных технологий. Были определены умения, знания, практический опыт, которыми должны обладать будущие выпускники данного профиля подготовки для работы на конкретных предприятиях. Умения, знания, практический опыт были учтены при разработке рабочих учебных программ по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям и при разработке контрольных оценочных средств.

Таблица 1 Распределение часов вариативной части

| Название дисциплины, профессиональных модулей  | Учебная нагрузка обучающихся (час) |            |                                  |            |              |
|--|------------------------------------|------------|----------------------------------|------------|--------------|
|  | макси-мальная                      | Практика   | Самостоя-тельная учебная ра-бота | аудиторная | В т.ч. практ |
| <b>ОГСЭ.00 Общй гуманитарный и социально-экономический цикл</b>  | <b>108</b>                         |            | <b>2</b>                         | <b>108</b> | <b>6</b>     |
| ОГСЭ.02 История (Россия-моя история)   | 32                                 |            |                                  | 32         |              |
| ОГСЭ.06 Кубановедение  | 36                                 |            | 2                                | 34         |              |
| ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности  | 36                                 |            |                                  | 36         | 6            |
| ОГСЭ.03 Психология общения   | 4                                  |            |                                  | 4          |              |
| <b>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</b>   | <b>136</b>                         |            | <b>2</b>                         | <b>134</b> | <b>76</b>    |
| ОП.04 Организация обслуживания   | 34                                 |            | 2                                | 32         | 14           |
| ОП.08 Охрана труда   | 4                                  |            |                                  | 4          |              |
| ОП.10 Основы предпринимательства   | 36                                 |            | 0                                | 36         | 6            |
| ОП.11 Специальный рисунок и лепка  | 62                                 |            | 0                                | 62         | 56           |
| <b>П.00 Профессиональный цикл</b>  | <b>868</b>                         | <b>216</b> | <b>4</b>                         | <b>648</b> | <b>330</b>   |
| МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;   | 46                                 |            | 0                                | 46         | 20           |
| ПП.01 Производственная практика;   | 36                                 | 36         |                                  |            |              |
| МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента          | 136                                |            | 0                                | 136        | 64           |
| УП.02 Учебная практика;  | 36                                 | 36         |                                  |            |              |
| МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента         | 38                                 |            | 0                                | 38         | 20           |
| МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 6                                  |            | 0                                | 6          | 6            |



|  |             |            |           |            |            |
|--|-------------|------------|-----------|------------|------------|
| МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента      | 64          |            | 0         | 64         | 30         |
| ПП.04 Производственная практика;   | 36          | 36         |           |            |            |
| МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 150         |            | 0         | 150        | 90         |
| УП.05 Учебная практика;  | 144         | 144        |           |            |            |
| МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд   | 180         |            | 4         | 176        | 100        |
| УП.07 Учебная практика;  | 36          |            |           |            |            |
| <b>Промежуточная аттестация</b>  | <b>216</b>  |            |           |            |            |
| <b>Итого вариативная часть</b>   | <b>1296</b> | <b>216</b> | <b>10</b> | <b>854</b> | <b>418</b> |

#### 1.5 Порядок аттестации обучающихся

- промежуточная аттестация проводится на каждом курсе, по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю учебного плана, учебной и производственной практике в форме: дифференцированного зачёта, комплексного дифференцированного зачёта, экзамена, комплексного экзамена, квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится по профессиональным модулям по завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождению всех видов практики, предусмотренных в модуле. Экзамены могут проводиться рассредоточено и концентрировано в рамках календарной недели. На 1-ом курсе запланировано по две недели промежуточной аттестации, 2-ом, 3-ем курсе, 4-ом курсе запланировано по две недели промежуточной аттестации. Организация промежуточной аттестации подобным образом обусловлена последовательностью изучения дисциплин и проведением учебных и производственных практик;
- дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен, экзамен квалификационный, оцениваются: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно"; зачет - "зачтено";
- учебным планом предусмотрено выполнение 2-х курсовых работ по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (3 курс), МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (4 курс). Время, отведенное на выполнение курсовой работы, обозначено в учебном плане. Курсовая работа проводится за счет объёма времени, отведённого на изучение дисциплины.
- Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Порядок её подготовки и проведения определяется Приказом Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК КИТ, утвержденным директором техникума, Процедура проведения ГИА, сроки ее проведения, условия организации, уровень заданий, порядок

Оценки, критерии оценки, требования к подготовке выпускников, защита выпускной квалификационной работы, проведение демонстрационного экзамена осуществляется в сроки, обозначенные учебным планом и согласно составленному расписанию и описываются в «Программе Государственной итоговой аттестации выпускников, требования к дипломной работе, демонстрационному экзамену, критерии оценки выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена». Для защиты дипломной работы и проведения демонстрационного экзамена создается государственная экзаменационная комиссия из числа работодателей, представителей других учебных заведений, педагогических работников техникума, экспертов.

Зам. директора по УР ГБПОУ КК КИПТ



Чижова М.Ю.



# 1. Пояснительная записка.

## 1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовлен специалистами среднего звена (далее ШПСЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум» разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Минпросвещения РФ от 5 мая 2022 г. № 311 о внесении изменений в приказ Минпросвещения РФ №800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 г. N 885/390 г. Москва "О практической подготовке"; приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ"; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12 мая 2021 г. № 241 «Об утверждении порядка разработки примерных основных общеобразовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных общеобразовательных программ»; приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов". Примерной основной образовательной программой по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** от 28.06.2021года №01, рег.38 приказ ФГБПОУ ДПО ИРПО №П-41 от 28.02.2022, уставом техникума.

## 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- даты начала занятий:

1 курс: 1 семестр – 01.09.2024г. ;

2 курс: 1 семестр - 01.09.2025г.;

3курс: 1 семестр - 01.09.2026г.;

- максимальный объём нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, продолжительность учебной недели шесть дней;



-общий объем образовательной программы **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** на базе основного общего образования в академических часах составляет - **4464 часа**, в который входит объем обязательной учебной нагрузки, промежуточной и государственной итоговой аттестаций, часы консультаций и самостоятельной работы обучающихся.

Общее количество недель затраченных на реализацию образовательной программы **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** составляет **147 недель**.

- продолжительность учебных занятий 45 минут и группировка занятий парами; перерыв между парами -10 минут, перерыв на обед – 20 минут, учебные группы для проведения практических занятий могут делиться на подгруппы не менее 8 человек в каждой;
- текущий контроль знаний по дисциплинам осуществляется в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину в форме накопительных систем оценивания, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Результатом текущего контроля является оценка теоретических и практических знаний студентов, которую преподаватель выставляет в журнал в течение семестра. Целью контроля является своевременное определение полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине. Выставляются следующие оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно";
- консультации предусматриваются в объёме в соответствии с учебным планом за счет часов выделенных на промежуточную аттестацию или часов выделенных на дисциплину (например выполнение курсовой работы или проекта). Консультации могут быть групповые, индивидуальные. В основном, консультации проводятся в устной форме, реже в письменной; консультации могут проходить дистанционно.
- учебная практика проводится рассредоточено и концентрированно при изучении профессионального модуля. Производственная практика проводится рассредоточено и концентрированно при изучении профессионального модуля. Учебная, производственная и преддипломная практики проводятся в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Практическое обучение (учебная практика, производственная и преддипломная практика) проводится на базе техникума и на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии на основании заключённых договоров о сетевом сотрудничестве с работодателями и согласно приказа о допуске к прохождению практического обучения (практики). Формой отчётности студентов по практике является дневник и (или) отчёт по практике. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной и производственной практик в период после последней сессии и временем, отведенным на государственную аттестацию;
- изучение профессиональных модулей осуществляется параллельно;
- каждый обучающийся обеспечивается необходимым информационными ресурсами, используемыми в образовательном процессе: литературой учебной и дополнительной, электронными учебниками и пособиями, наглядными материалами, методическими указаниями и материалами по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и производственной практике, доступом к базам данных и Библиотечным фондам, доступом к сети Интернет.
- самостоятельная работа (в случае наличия) может проводиться вне или во взаимодействии с преподавателем. Содержание самостоятельной работы определяется преподавателем в рабочей учебной программе по дисциплине, МДК. Количество самостоятельной работы не превышает 30%. Выставляются следующие оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно";
- учебно-полевые сборы (35 часов) проводятся в период обучения;



- Увеличение времени по физической культуре осуществляется за счет занятий обучающихся в спортивных секциях, клубах, кружках, группах;
  - для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния здоровья.
  - Программы по адаптивным дисциплинам обеспечивают коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатываются в техникуме и используются при необходимости (по заявлению инвалидов и лиц с ОВЗ)
  - время и сроки проведения каникул:
    - 1 курс: 29.12.2024г. -11.01.2025г.; 29.06.2025г. -31.08.2025г.;
    - 2 курс: 29.12.2025г. -11.01.2026г.; 29.06.2026г. -31.08.2026 г.;
    - 3 курс: 29.12.2026г. – 11.01.2027г..
- Практика 1224 часа-48% от часов профессионального цикла

### **1.3 Формирование вариативной части ОПОП**

Техникум ввёл в счёт вариативной части ОПОП учебные дисциплины:

ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности в объеме 36 часов во исполнение Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017 - 2023 гг.»

ОГСЭ.06 Кубановедение -36часов с учётом приказа департамента образования и науки Краснодарского края от 27.05.04 №01.8/889 «Об утверждении регионального плана учебного плана для образовательных учреждений Краснодарского края».

ОП 10 Основы предпринимательства в соответствии с потребностями Краснодарского края в развитии предпринимательской деятельности на основании Постановления законодательного собрания Краснодарского края №47-1/5080 от 20.10.10 «Об образовании рабочей группы по разработке комплексных мер, направленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае».

Введения данных дисциплин вызвана необходимостью повысить уровень подготовки обучающихся по данным направлениям.

Необходимость увеличения объема часов общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ОПОП вызвана запросом работодателей на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС. Техникум проводил работу с работодателями с учётом Постановления Правительства РФ от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования». Основные работодатели: сеть ресторанов «Любо», ООО ТВК-Р, крупнейший в России Акватарк Золотая бухта. Часы вариативной части распределены на углубление и расширение содержания междисциплинарных курсов профессиональных модулей.

Для распределения объёма часов, отведённого на вариативную часть был проведен опрос представителей работодателей по профилю ОПОП. В результате проведенного опроса были определены общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули и соответственно междисциплинарные курсы требующие более расширенного и углублённого изучения (см. таблицу распределения часов вариативной части). В результате проведенного опроса выявлено, что работодателю целесообразно получить специалиста, грамотно разбирающегося в современных технологических процессах, нестандартных методах и способах выполнения профессиональных задач, нахо-

Для инновационные решения выполнения этих задач и квалификационных требований. Работодателями были даны рекомендации в части внедрения современных востребованных технологий. Были определены умения, знания, практический опыт, которыми должны обладать будущие выпускники данного профиля подготовки для работы на конкретных предприятиях. Умения, знания, практический опыт были учтены при разработке рабочих учебных программ по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям и при разработке контрольных оценочных средств

Таблица 1 Распределение часов вариативной части

| Название дисциплины, профессиональных модулей   | Учебная нагрузка обучающихся (час) |            |                                |            |              |
|---|------------------------------------|------------|--------------------------------|------------|--------------|
|   | максимальная                       | Практика   | Самостоятельная учебная работа | аудиторная | В т.ч. практ |
| <b>ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>  | <b>108</b>                         |            | <b>2</b>                       | <b>108</b> | <b>6</b>     |
| ОГСЭ.02 История (Россия-моя история)  | 32                                 |            |                                | 32         |              |
| ОГСЭ.06 Кубановедение   | 36                                 |            | 2                              | 34         |              |
| ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности   | 36                                 |            |                                | 36         | 6            |
| ОГСЭ.03 Психология общения  | 4                                  |            |                                | 4          |              |
| <b>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</b>  | <b>136</b>                         |            | <b>2</b>                       | <b>134</b> | <b>76</b>    |
| ОП.04 Организация обслуживания  | 34                                 |            | 2                              | 32         | 14           |
| ОП.08 Охрана труда  | 4                                  |            |                                | 4          |              |
| ОП.10 Основы предпринимательства  | 36                                 |            | 0                              | 36         | 6            |
| ОП.11 Специальный рисунок и лепка   | 62                                 |            | 0                              | 62         | 56           |
| <b>П.00 Профессиональный цикл</b>   | <b>868</b>                         | <b>216</b> | <b>4</b>                       | <b>648</b> | <b>330</b>   |
| МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;                                      | 46                                 |            | 0                              | 46         | 20           |
| ПП.01 Производственная практика;  | 36                                 | 36         |                                |            |              |
| МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 136                                |            | 0                              | 136        | 64           |
| УП.02 Учебная практика;   | 36                                 | 36         |                                |            |              |



|  |             |            |           |            |            |
|--|-------------|------------|-----------|------------|------------|
| МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента         | 38          |            | 0         | 38         | 20         |
| МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 6           |            | 0         | 6          | 6          |
| МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента              | 64          |            | 0         | 64         | 30         |
| ПП.04 Производственная практика;   | 36          | 36         |           |            |            |
| МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента         | 150         |            | 0         | 150        | 90         |
| УП.05 Учебная практика;  | 144         | 144        |           |            |            |
| МДК.07.01 Технологии обработки сырья и приготовления основных простых блюд   | 180         |            | 4         | 176        | 100        |
| УП.07 Учебная практика;  | 36          |            |           |            |            |
| <b>Промежуточная аттестация</b>  | <b>216</b>  |            |           |            |            |
| <b>Итого вариативная часть</b>   | <b>1296</b> | <b>216</b> | <b>10</b> | <b>854</b> | <b>418</b> |

#### 1.4 Порядок аттестации обучающихся

- Промежуточная аттестация проводится на каждом курсе, по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю учебного плана, учебной и производственной практике в форме: дифференцированного зачёта, комплексного дифференцированного зачёта, экзамена, комплексного экзамена, квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится по профессиональным модулям по завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождению всех видов практики, предусмотренных в модуле. Экзамены могут проводиться расчленив и концентрированно в рамках календарной недели. На 1-ом курсе запланирована одна неделя промежуточной аттестации, 2-ом, 3-ем, 4-ом курсе запланировано по две недели промежуточной аттестации. Организация промежуточной аттестации подобным образом обусловлена последовательностью изучения дисциплин и проведением учебных и производственных практик;

- дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен, экзамен квалификационный, оцениваются: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно"; зачет - "зачтено";

- учебным планом предусмотрено выполнение 2-х курсовых работ по МК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (3 курс), МК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (4 курс). Время, отведённое на выполнение курсовой работы, обозначено в учебном плане. Курсовая работа проводится за счёт объёма времени, отведённого на изучение дисциплины.

- Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Порядок её подготовки и проведения определяется Приказом Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 " Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК КПТ, утвержденным директором техникума, Процедура проведения ГИА, сроки ее проведения, условия организации, уровень заданий, порядок оценки, критерии оценки, требования к подготовке выпускников, защита выпускной квалификационной работы, проведение демонстрационного экзамена осуществляется в сроки, обозначенные учебным планом и согласованному составленному расписанию и описываются в «Программе Государственной итоговой аттестации выпускников, требования к дипломной работе, демонстрационному экзамену, критерии оценки выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена». Для защиты дипломной работы и проведения демонстрационного экзамена создаётся государственная экзаменационная комиссия из числа работодателей, представителей других учебных заведений, педагогических работников техникума, экспертов.

Зам. директора по УР ГБПОУ КК КПТ



Чижова М.Ю.



**2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

| Курсы        | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика                      |                         |          | Промежуточная аттестация | Государственная (итоговая) аттестация | Каникулы   | Всего (по курсам) |
|--------------|--|------------------|--|-------------------------|----------|--------------------------|---------------------------------------|------------|-------------------|
|              |  |                  | по профилю профессии НПО или специальности СПО | преддипломная (для СПО) |          |                          |                                       |            |                   |
| <b>1</b>     | <b>2</b>   | <b>3</b>         | <b>4</b>                                       | <b>5</b>                | <b>6</b> | <b>7</b>                 | <b>8</b>                              | <b>9</b>   |                   |
| I курс       | 40   | 0                | 0  |                         | 1        |                          | 11                                    | 52         |                   |
| II курс      | 31   | 5                | 3  |                         | 2        |                          | 11                                    | 52         |                   |
| III курс     | 23   | 6                | 11   |                         | 2        |                          | 10                                    | 52         |                   |
| IV курс      | 18   | 3                | 8  | 4                       | 2        | 6                        | 2                                     | 43         |                   |
| <b>Всего</b> | <b>111</b>   | <b>13</b>        | <b>23</b>                                      | <b>4</b>                | <b>8</b> | <b>6</b>                 | <b>34</b>                             | <b>199</b> |                   |













|           |   |    |      |     |     |     |    |    |   |     |    |    |     |   |     |
|-----------|---|----|------|-----|-----|-----|----|----|---|-----|----|----|-----|---|-----|
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |    | Э*   | 41  | 10  | 32  | 22 | 10 |   | 6   | 3  |    | 32  |   |     |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |    | -/Э* | 83  | 40  | 74  | 34 | 40 |   | 6   | 3  |    | 74  |   |     |
| УП.03     | Учебная практика  | ДЗ |      | 36  | 36  | 36  |    |    |   | 36  |    |    | 36  |   |     |
| ПП.03     | Производственная практика   | ДЗ |      | 108 | 108 | 108 |    |    |   | 108 |    |    | 108 |   |     |
| МДК.04.01 | 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(м) | 306 | 210 | 138 | 72 | 66 | 0 | 144 | 12 | 12 | 0   | 0 | 0   |
| УП.04     | Учебная практика  | ДЗ |      | 36  | 36  | 36  |    |    |   | 36  |    |    | 36  |   |     |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента   |    | Э    | 112 | 50  | 100 | 50 | 50 |   | 6   | 6  |    |     |   | 100 |
| УП.04     | Учебная практика  | ДЗ |      | 36  | 36  | 36  |    |    |   | 36  |    |    | 36  |   | 36  |
| ПП.04     | Производственная практика   | ДЗ |      | 108 | 108 | 108 |    |    |   | 108 |    |    | 108 |   | 108 |





| Промежуточная аттестация экзамены и консультации                                 | 7                                   | 252 | 1436ч/мл эк | 5580 | 2658 | 10 | 4022 | 1904 | 2066          | 32 | 1296 | 126 | 126 | 612 | 828 | 576 | 828 | 576 | 864 | 576 | 864 | 576 | 468 |
|--|-------------------------------------|-----|-------------|------|------|----|------|------|---------------|----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|  |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| Всего  | 0,4/40 эк                           |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ПДП  | Преддипломная практика              | ДЗ  |             | 144  | 144  |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | 144 |     |
| ГИА  | Государственная итоговая аттестация | 6   |             | 216  |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | 216 |     |
|  | Общий объем образовательной услуги  |     |             | 5940 | 2802 |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| Консультации Часы консультаций в общем количестве часов не более 100 часов в год |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| Государственная итоговая аттестация  |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| I. Программа базовой подготовки  |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| I.1 ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы             |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)                   |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| Защиты дипломной работы 15 июня по 28 июня (2 недели)                            |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| Выполнение демонстрационного экзамена 18 мая по 28 июня (6 недель)               |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|  |                                     |     |             | 0    |      |    |      |      | 0             |    |      |     |     |     |     | 2*  | 2*  |     |     |     |     | 6*  |     |
|  |                                     |     |             | 5832 |      |    |      |      | Всего         |    |      |     |     | 612 | 900 | 612 | 864 | 612 | 936 | 612 | 684 |     |     |
|  |                                     |     |             | 21   |      |    |      |      | ЭКЗАМЕНОВ     |    |      |     |     | 0   | 3   | 2   | 3   | 2   | 4   | 3   | 4   |     |     |
|  |                                     |     |             | 40   |      |    |      |      | Дифф. зачетов |    |      |     |     | 0   | 10  | 2   | 8   | 3   | 7   | 4   | 6   |     |     |
|  |                                     |     |             | 0    |      |    |      |      | зачетов       |    |      |     |     | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   |     |     |
|  |                                     |     |             | 0    |      |    |      |      |               |    |      |     |     | 17  | 23  | 15  | 16  | 11  | 12  | 10  | 8   |     |     |
| 4032   |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| дисциплин и МДК  |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| учебной практики   |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| производств. практики  |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| преддиплом. практики   |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| консультации   |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| экзамены   |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| самостоятельная работа   |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| Всего  |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ЭКЗАМЕНОВ  |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| Дифф. зачетов  |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| зачетов  |                                     |     |             |      |      |    |      |      |               |    |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |

\* комплексный экзамен или  
Дифференцированный зачет  
практика 49,80%

4032 612 828 540 576 396 432 360 288  
148 17 23 16 23 16 24 16 13  
5328 0 1 1 1 1 1 1 1



\* В лабораторно-практические работы входят и контрольные работы

\*\* Часы на дифференцированный зачет входят в общее количество часов выделенных на дисциплину, МДК или практику

|   |  |
|---|--|
| <b>4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b> |  |
|   | <b>Кабинеты:</b>   |
| 1   | Русский язык;  |
| 2   | Литература;  |
| 3   | История;   |
| 4   | Обществознание;  |
| 5   | Химия;   |
| 6   | Биология;  |
| 7   | Информатики;   |
| 8   | Физики;  |
| 9   | Гуманитарных дисциплин;  |
| 10  | Иностранного языка;  |
| 11  | Математики;  |
| 12  | Охраны труда;  |
| 13  | Безопасности жизнедеятельности;                                  |
| 14  | Организации обслуживания;  |
| 15  | Социально-экономических дисциплин;                               |
| 16  | Информационных технологий в профессиональной деятельности;       |
| 17  | Экологических основ природопользования;                          |
| 18  | Технологии кулинарного и кондитерского производства;             |
| 19  | Организации хранения и контроля запасов и сырья                  |
| 20  | Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; |
|   | <b>Лаборатории:</b>  |

|   |   |
|---|---|
| 1 | Химии;  |
| 2 | Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.   |
| 3 | Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); |
| 4 | Учебный кондитерский цех.   |
|   | <b>Спортивный комплекс:</b>   |
| 1 | спортивный зал;   |
| 2 | спортивная площадка с элементами полосы препятствий;  |
| 3 | стрелковый тир (в любых модификациях, включая модификации, включая электронный) или место для стрельбы.                             |
|   | <b>Залы:</b>  |
| 1 | библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;   |
| 2 | актовый зал.  |
|   |   |
|   |   |