

УЧЕБНЫЙ ПЛАН



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

2022 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

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения- очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 2года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

2022г.

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 ППСЭЗ) 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**, утвержденного 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»; приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 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. № 464"; 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 Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов"; письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования", уставом техникума.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- даты начала занятий:

1 курс: I семестр – 01.09.2022г.;

2 курс: I семестр - 01.09.2025г.;

3 курс : I семестр - 01.09.2024г.;

- 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 общедо 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;

- учебная практика может проводиться рассредоточено и концентрировано при изучении профессионального модуля. Производственная практика проводится рассредоточено и концентрировано 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, отведённым 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 обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограничениями возможности здоровья разрабатываются в техникуме и используются при необходимости (по заявлению инвалидов и лиц с ОВЗ)
 - время и сроки проведения каникул:
 - 1 курс: 29.12.2022г. -11.01.2023г.; 29.06.2023г. -31.08.2023г.;
 - 2 курс: 29.12.2023г. -11.01.2024г.; 29.06.2024г. -31.08.2024г.;
 - 3 курс: 29.12.2024г. – 11.01.2025г..
- Практика|224 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», Компания ООО "ПТФ "Авиапит", крупнейший в России Аквапарк Золотая бухта. В Краснодаре немного серьезных компаний, которые занимаются только общественным питанием, к ним относятся сети «Любо». Это структурированный бизнес и зонтичный бренд из нескольких концепций. На балансе компании уже два демократичных ресторана и три кафе «Любо-Дорого», три кофейни «Любо-Safe», шесть авто-буфетов «Любо-Картошка», а также кондитерский цех «Любо-Сладко». Первый ресторан «Любо-Дорого» открылся 1 апреля 2001 г. на улице Красной – центральной улице Краснодара – в доме 190. Главное событие 2005 г. для сети ресторанов «Любо» – строительство совместно с компанией «Русский проект» фабрики-кухни в пригороде Краснодара. Туда перенесено кондитерское производство, складские мощности и перерабатывающее производство, которое готовит полуфабрикаты для ресторанов.

Общая площадь фабрики-кухни составит около 2 тыс. кв. м. Андрей Голубинский, совладелец и генеральный директор сети «Любо». Компания ООО "ПТФ "Авиапит" зарегистрирована 1 ноября 2002 года регистратором Инспекция МНС России 5 по г. Краснодари. Генеральный Директор организации - Лузан Алексей Анатольевич. Компания ООО "ПТФ "Авиапит" находится по адресу 350912, г Краснодар, ул Берланской, д 355, корп 8, основным видом деятельности является «Деятельность ресторанов и кафе». Организация также осуществляет деятельность по следующим направлениям: «Поставка продукции общественного питания», «Прочая розничная торговля вне магазинов», «Розничная торговля в специализированных магазинах преимущественно пищевыми продуктами, индивидуализированных магазинах», «Розничная торговля в специализированных магазинах преимущественно алкогольными напитками, включая пиво», «Прочая розничная торговля вне магазинов», «Производство хлеба и мучных кондитерских изделий длительного хранения», «Производство кондитерских изделий длительного хранения», «Производство хлеба и мучных кондитерских изделий длительного хранения». Основная отрасль компании - «Предприятия общественного питания государственной торговли». Крупнейший в России аквапарк «Золотая бухта», Директор: Иванишин Роман Петрович. Один из самых больших аквапарков в России расположен в районе санатория «Русь», Огромная территория в 17 гектаров, более 35 захватывающих аттракционов и водных горок. Аквапарк был построен в 2004 году. На территории располагается 16 летних кафе, комплексе искусственного озера в 900 м2, два бассейна с продолжной и круговой искусственной волной высотой до 1,5 м, водный футбол, поле, пляжный волейбол, ресторанный комплекс с дискотекой под открытым небом рядом с большим спортивно-развлекательным бассейном длиной 50м на 2000м3, дендрарий, расположенный по периметру. Часы вариативной части распределены на углубление и расширение содержания дисциплинарных курсов профессиональных модулей.

Для распределения объема часов, отведённого на вариативную часть был проведен опрос представителей работодателей по профилю ОПОП: ПТФ «Авиапит»: ООО «Любо - дурого»; ресторан «Сударь». В результате проведенного опроса были определены общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули и соответственно междисциплинарные курсы требующие более расширенного углубленного изучения (см. таблицу распределения часов вариативной части). В результате проведенного опроса выявлено, что работодатели 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 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.

Таблица1 Распределение часов вариативной части

Учебная нагрузка обучающихся (час)				
Название дисциплины, профессиональных модулей	Практика	Самостоятельная учебная работа	аудиторная	В т.ч. практ
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	максимальная	2	74	6
76				

ОГСЭ.06 Кубановедение	36		2	34	6
ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности	36			36	
ОГСЭ.03 Психология общения	4			4	
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины	136		2	134	76
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
П.00 Профессиональный цикл	868	216	4	648	330
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	140		0	140	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	182		0	182	90
УП.05 Учебная практика;	72	72			
ПП.05 Производственная практика;	36	36			

МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления ос- новных простых блюд	180		4	176	100
Промежуточная аттестация	216				
Итого вариативная часть	1296	216	10	854	418

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 рассредоточено и концентрированно в рамках календарной недели. На 1-ом, 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 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 счёт объёма времени, отведённого на изучение дисциплины.

- Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена. 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 и 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 выпускной квалификационной работе, демонстрационному экзамену, критерии оценки выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена». Для защиты выпускной квалификационной 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 КИТ



Чижова М.Ю.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело гр.284ПКД

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)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	31,3	4,7	3		2		11	52
II курс	22,7	6,3	11		2		10	52
III курс	18	2	9	4	2		2	43
Всего	72	13	23	4	6	6	23	147

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э*	37	6	34	28	6		0	3			34	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-/Э*	225	106	222	100	106	16	0	3		96	72	
УП.02	Учебная практика	-/ДЗ		108	108	108		108					60	36	
ПП.02	Производственная практика	-/ДЗ		144	144	144		144						144	
МДК.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блинов, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Э*	286	194	106	56	50	0	24	12		106	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блинов, 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	12	12		0	38	100
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Э	112	50	100	50	50		6	6				100

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

Кабинеты:	
1	Гуманитарных дисциплин;
2	Иностранного языка;
3	Математики;
4	Охраны труда;
5	Безопасности жизнедеятельности;
6	Организации обслуживания;
7	Социально-экономических дисциплин;
8	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
9	Экологических основ природопользования;
10	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
11	Организации хранения и контроля запасов и сырья
12	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
Лаборатории:	
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.
Спортивный комплекс:	

1	спортивный зал;
2	спортивная площадка с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любых модификациях, включая модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:	
1	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
2	актовый зал.