

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



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена

государственного бюджетного профессионального 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
Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

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 СПССЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум» разработан на основании 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 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 федеральной 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 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, проведения их экспертизы и ведения реестра 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.;

3 курс : 1 семестр - 01.09.2026г.;

4 курс: 1 семестр - 01.09.2027г.;

- максимальный объем 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 выставляет в журнал дисциплины. 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. 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 профессионального 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 времени, отведенным 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-

алами 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 обеспечивающих 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. -31.08.2026г.;
- 3 курс: 29.12.2026г. – 11.01.2027г.; 06.07.2027г. -31.08.2027г.;
- 4 курс: 29.12.2027г. – 11.01.2028г..

Практика|224 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 федеральной 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 обучающимися 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».

Введение данных дисциплин вызвана необходимостью повышать 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 Акваларк Золотая бухта. Часы вариативной части распределены на углубление и расширение содержания междисциплинарных курсов профессиональных модулей.

Для распределения объема 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 специалистов, 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 со-временных 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.

Таблица1 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
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	108		2	108	6
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	
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины	136	216	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	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				
Промежуточная аттестация	216				
Итого вариативная часть	1296	216	10	854	418

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 распределительно и концентрированно в рамках календарной недели. На 1-ом курсе запланирована одна неделя 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, 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 Минобрнауки 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 ТПОУ КК КИП, 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 ГБОУ КК КИТ



Чижова М.Ю.

2024/5

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)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
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
Всего	112	13	23	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское делогр.309ПКД,312ПКД, 313ПКД, 314ПКД,319ПКД,138фПКД

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации, семестр		Объем образовательной нагрузки (час.)	в том числе практической подготовки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)														Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
						Во взаимодействии с преподавателем																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
		Нагрузка на дисциплины и МДК				в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной				Консультации			Промежуточная аттестация																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
		всего учебных занятий				Теоретического обучения, в т.ч. дифзачет (при наличии)			лаб. и практ. Занятий, к/р			курсовых работ (проектов)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
		Зачеты, дифференцированные зачеты	Экзамены																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													

[illegible]

[illegible]

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Э(м)	526	364	0	256	128	112	16	252	6	12			0	98	52	106	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э*	37	6		34	28	6			0	3						34	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-/Э*	225	106		222	100	106	16		0	3				98	52	72	
УП.02	Учебная практика	-/ДЗ		108	108		108				108						36	36	36	
ПП.02	Производственная практика	-/ДЗ		144	144		144				144								144	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Э(м)	286	194	0	106	56	50	0	144	24	12			0	0	106	0	0

П.М.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э(м)	504	410	0	234	112	122	0	252	6	12	0	0	54	50	66	64
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	32	12		32	20	12							32			
МДК.05.02	Подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	И/Э	208	110		202	92	110			0	6			22	50	66	64
УП.05	Учебная практика	ДЗ	144	144		144			144							72	36	36
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108	144		108				108							36	36
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э(м)	222	150	0	96	38	42	16	108	6	12	0	0	0	0	40	56
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	И/Э	102	42		96	38	42	16		0	6					40	56
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108	108		108				108								108
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Э(к)	408	316	4	176	76	100	0	216	6	6		0	62	46	72	0
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд	И/ДЗ	180	100	4	176	80	100										
УП.07	Учебная практика	И/ДЗ	108	108		108				108					72		36	
ПП.07	Производственная практика	И/ДЗ	108	108		108				108						108		

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