

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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 – 2года 10 месяцев
на базе среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

2025г.



Утверждено
Директор государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Краснодарский политехнический техникум»
Краснодарского края
Остапенко И.В.
2025 г.

1. Пояснительная записка.

1.1. Нормативная база реализации ОПОУ 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»; 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 28 мая 2014 г. № 594 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 – 01.09.2025г.;

2 курс: 1 семестр - 01.09.2026г.;

3курс :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 - **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, 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 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 распределённо и концентрированно при изучении профессионального модуля. Производственная практика проводится распределённо и концентрированно при изучении профессионального модуля. Учебная, производственная и производственная (преддипломная практики) проводятся в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Практическое обучение (учебная практика, производственная и производственная (преддипломная практики)) может проводиться на базе техникума и организациях по профилю получаемой профессии на основании заключённых договоров о сетевом сотрудничестве с работодателями и согласно приказа о допуске к прохождению практики. Формой отчётности студентов по практике является дневник и (или) отчёт по практике. Производственная (преддипломная практики) проводится непрерывно после освоения учебной и производственной практик в период после последней сессии и временем отведённым на государственную аттестацию;
- изучение профессиональных модулей осуществляется параллельно;
- 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 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 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: 29.12.2025г. -11.01.2026г.; 29.06.2026г. -31.08.2026г.;

2 курс: 29.12.2026г. -11.01.2027г.; 29.06.2027г. -31.08.2027 г.;

3 курс: 29.12.2027г. – 11.01.2028г.;

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-/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 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 проводит 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 ТКВ-Р, крупнейший в России Аквапарк 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 специалиста, грамотно разбирающегося в современных технологических процессах, нестандартных методах и способах выполнения профессиональных задач, нахо-

дить 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

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		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

1.4 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 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 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 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 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 КИПТ, 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 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 КИПТ



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

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	82	32		64	32	32		12	6	64							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	1-/Э	108	34		96	62	34		6	6	64	32						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	82	27		64	37	27		12	6	64							
ОП.04	Организация обслуживания	1-/Э	104	48	2	96	48	48		0	6						34	64	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-/ДЗ	96	42		96	54	42						46	50				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32	5		32	27	5										32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/ДЗ	96	72		96	24	72						48	48				
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	36	10		36	26	10				36							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/ДЗ	68			68	20	48				36	32						
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	Э	48	6		36	30	6		6	6						36		
ОП.11	Специальный рисунок и лепка	-/ДЗ	62	56		62	6	56				30	32						
ПМ.00	Профессиональный цикл	63/6 ^{см} 19 ^к	2570	1864	4	1120	556	532	32	1296	72	78	50	224	258	266	206	120	
	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э(м)	318	220	0	114	74	40	0	180	12	12	50	64	0	0	0	0	
ПМ.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э*	38	8		32	24	8		3	3		32						
МДК.01.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/Э*	88	32		82	50	32		3	3	50	32						
УП.01	Учебная практика	-/ДЗ	72	72		72				72			36	36					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108	108		108				108			108						
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		
	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	0
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			
	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	0	138	72	66	0	144	12	12	0	0		0	38	100	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ		38	16		38	22	16									38		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Э	112	50		100	50	50			6	6						100	

[illegible]

Консультации Часы консультаций в общем количестве часов не более 100 часов в год		2592	дисциплин и МДК	540	576	396	432	360	288
Государственная итоговая аттестация		504	учебной практики	36	144	72	144	72	36
1. Программа базовой подготовки		792	производств. практики	0	108	108	288	144	144
1.1 ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы		144	производств. практики						144
Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)		108	консультации	24	18	24	12	18	12
Защиты дипломной работы 15 июня по 28 июня (2 недели)		108	экзамены	12	18	12	24	18	24
Выполнение демонстрационного экзамена 18 мая по 28 июня (6 недель)		0	самостоятельная работа		4*				6*
		4248	Всего	612	864	612	900	612	648
		18	экзаменов	2	3	2	4	3	4
		30	дифф. зачетов	3	7	3	7	4	6
		0	зачетов	0	0	0	0	0	0
		0		15	16	11	12	10	8
** комплексный экзамен		4464	2592 =	540	576	396	432	360	288

108 16 23 16 24 16 13

3888 1 1 1 1 1 1

п.а 360

п.д 144

и.а 216

4608 588

* В лабораторно-практические работы входят и контрольные работы
 ** Часы на дифференцированный зачет входят в общее количество часов: теоретических выделенных на дисциплину, МДК и
 практических, выделенных на учебную (производственную) практики

4

6

№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.