

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУПО «СТЭТ»
 В.Г. Арвеладзе
«05»  2020г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
ГБОУПО «СТЭТ»

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 2 года и 10 мес.
на базе среднего общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) ГБОУПО «СТЭТ» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565, зарегистрированного в Министерстве юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016 г.) порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464, разъяснений ФИРО по формированию учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- 1.2.1 Начало учебного года – 1 сентября. Продолжительность обучения 2 года 10 месяцев.
- 1.2.2 Продолжительность учебной недели пять дней.
- 1.2.3 Обязательная аудиторная нагрузка не превышает 36 часов в неделю.
- 1.2.4 Продолжительность учебных занятий группировкой парами – 90 минут, с обязательным перерывом 5 минут между полупарами. Перерыв между учебными занятиями составляет не менее десяти минут.
- 1.2.5 Продолжительность каникул составляет по 11 недель на I и II курсах, и 2 недели на III курсе, в том числе 2 недели в зимний период.
- 1.2.6 Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается промежуточной аттестацией, а последний семестр – государственной итоговой аттестацией, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен включается в выпускную

квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

- 1.2.7 Установлены основные виды учебных занятий: комбинированное занятие, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная (по профилю специальности) практики, производственная (преддипломная) практика. В целях реализации компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.
- 1.2.8 Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям 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», ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведённого на его изучение.
- 1.2.9 Учебная, производственная практики проводятся в соответствии с календарным графиком учебного процесса рассредоточено при изучении профессиональных модулей, начиная с 1 семестра. Объём учебной и производственной практики соответствует ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и составляет 44 учебных недель (1584 часов).
- 1.2.10. Учебная практика обучающихся проводится на учебном полигоне и на базе других подразделений техникума. Учебная и производственная практики проводятся в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм на основе договоров между организацией и техникумом.

- 1.2.11. В 6-м семестре после изучения профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям 16399 Официант, 16675 Повар, 11176 Бармен» и сдачи экзамена (квалификационного) студенту присваивается квалификация «Повар», «Официант», «Бармен» и выдаются свидетельства установленного образца.
- 1.2.12. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения теоретической части ППССЗ, учебной и производственной практики в 6 семестре в количестве 4 учебных недель (144 часа) на предприятиях различных форм собственности. В период прохождения преддипломной практики обязательным является написание отчета с последующей его защитой, а также выполнение практических заданий, направленных на углубление первоначального практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.
- 1.2.13. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
- 1.2.14 При изучении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» часть учебного времени, отведенного на изучение основ военной службы, может использоваться для подгрупп девушек на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

1.3. Формирование вариативной части ППССЗ

ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрено 4464 всего максимальной учебной нагрузки обучающегося часов, в том числе 1830 часов обязательных учебных занятий на вариативную часть.

Объём времени, отведённый на вариативную часть ППСЗ, используется на увеличение объёма времени дисциплин и модулей обязательной части, введены дисциплины, определяющие отраслевую направленность обучения (табл. 1). Распределение часов вариативной части соответствует плану учебного процесса. Вариативная часть даёт возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Таблица 1

Распределение вариативной части образовательной программы

Индекс цикла, дисциплины	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик	Обязательная часть программы	Вариативная часть программы	Учебный план программы	Обоснование распределение вариативной части в соответствии с запросами работодателей
Введение новых дисциплин, профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик)					
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				
ОГСЭ.06	Основы проектной и исследовательской деятельности	-	58	58	Введение дисциплины за счет вариативной части дает возможность углубления подготовки выпускника, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				
ОП.10	Основы калькуляции и учета	-	44	44	Введение дисциплины за счет вариативной части дает возможность углубления подготовки выпускника, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с новейшими изменениями в бухгалтерском учете российской Федерации и последними нормативными документами, ориентированными на международные стандарты финансовой отчетности и в тоже время учитывающими специфику российского учета
П.00	Профессиональный цикл				
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
УП. 06	Учебная практика	-	72	72	Учебная практика введена с целью приобретения навыков и углубления знаний будущего руководителя о принципах организации работы коллектива, методах разработки и осуществления комплекса контрольных мероприятий на предприятии
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант, 11176 Бармен				
МДК.07.01	16675 Повар	-	36	36	Предлагаемое увеличение часов за счет вариативной части с целью углубления знаний основывается на имеющемся опыте подготовки специалистов по данному направлению и способствует приобретению студентами практического опыта, углубления знаний, умений в области организации обслуживания, дает возможность получения дополнительных умений, необходимых для обеспечения
МДК.07.02	16399 Официант	-	40	40	
МДК.07.02	11176 Бармен	-	80	80	

					конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.
ПМ.08	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд региональной и зарубежной кухни				
МДК.08.01	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и процесс приготовления блюд региональной и зарубежной кухни	-	120	120	Введение междисциплинарного курса за счет вариативной части дает возможность углубления подготовки выпускника, повышения профессионального мастерства обучающихся профессиональных учебных заведений и молодых специалистов в сфере культуры питания и региональной и зарубежной кухни, а также повышения интереса к национальным гастрономическим традициям зарубежных стран
УП. 08	Учебная практика	-	72	72	
ПП. 08	Производственная практика	-	108	108	
Увеличение объема времени на изучение дисциплин, профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик)					
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				
ОГСЭ.01	Основы философии	36	4	40	Дает знания по наиболее важным проблемам, стоящим перед каждым человеком, обучает правилам мышления и логического изложения мысли, формирует мировоззрение, помогает каждому человеку найти свое место в жизни. Использование философских знаний для формирования мировоззренческой позиции предполагает не только усвоение теоретических философских знаний, но и получение навыков работы с ними, их использование в дискуссиях и любых других видах деятельности.
ОГСЭ.02	История	36	6	42	Способствует формированию у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире и гражданской ориентации личности, формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки
ОГСЭ.05	Психология общения	32	16	48	Введение дисциплины за счет вариативной части дает возможность углубления подготовки выпускника, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				
ЕН.01	Химия	144	16	160	Увеличение объема часов по дисциплине Химия введено с целью более глубокого изучения предмета, формирования у обучающихся целостного

					представления о мире и роли химии в создании естественнонаучной картины мира, умения объяснять объекты и процессы, связанные с профессиональными модулями.
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	2	38	Объем времени на освоение дисциплины расширен, т.к. особое внимание уделено экологическому образованию и воспитанию обучающихся, формированию у них знаний о современной естественнонаучной картине мира, ценностных ориентаций, что свидетельствует о гуманизации экологического образования.
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	48	112	Объем времени на освоение дисциплины расширен за счет вариативной части т.к. учебный курс предусматривает формирование у обучающихся общенаучных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. Приоритетными из них при изучении курса являются умение сравнивать, анализировать, оценивать и обобщать сведения, уметь находить и использовать информацию из различных источников.
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	14	110	Введение дисциплины за счет вариативной части дает возможность более качественной подготовки выпускников, позволит углубленно изучить программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	24	88	Объем времени на освоение дисциплины расширен за счет вариативной части с целью углубления знаний технологического оборудования с учетом правил его безопасной эксплуатации; повышения профессионального мастерства обучающихся необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
ОП.04	Организация обслуживания	64	46	110	Предлагаемое увеличение часов за счет вариативной части с целью углубления знаний основывается на имеющемся опыте подготовки специалистов по данному направлению и способствует приобретению студентами практического опыта, углубления знаний, умений в области

					организации обслуживания, даёт возможность получения дополнительных умений, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	8	104	Даёт возможность расширить и углубить знания и применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	8	40	Даёт возможность расширить и углубить знания по нормативной базе в профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	6	102	Даёт возможность расширить и углубить знания по различным видам программного обеспечения, используемых в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда	32	2	34	Даёт возможность расширить и углубить знания в определении опасных и вредных производственных факторов, использование средств индивидуальной защиты в профессиональной деятельности.
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	4	72	Даёт возможность расширить и углубить знания об основных видах потенциальных опасностей, прогнозирования развития событий при чрезвычайных ситуациях, основ военной службы и обороны государства
П.00	Профессиональный цикл				
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов	32	14	46	Правильное приготовление полуфабрикатов способствует быстрому и качественному приготовлению блюда в дальнейшем, поэтому обучение этим способам подготовки сырья необходимо студентам. Продукты заморозки стали столь популярны и используются до 50% таких ингредиентов, позволяющих формировать разнообразный и полезный ассортимент с меньшими затратами. Интенсивное охлаждение имеет ещё целый ряд достоинств: в продукте не успевают появиться и размножиться бактерии и микробы – тем самым сводится на нет риск последующих пищевых отравлений; быстрое охлаждение способствует сохранению микроэлементов и витаминов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов	36	62	98	
ПП. 01	Производственная практика	72	72	144	
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					
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	24	58	Объем времени на основе профессионального модуля расширен с целью сохранения, развития и пропаганды национальных культурных традиций славянского народа; повышение профессионального мастерства обучающихся профессиональных учебных заведений и молодых специалистов в сфере культуры питания и гостеприимства в рамках славянской трапезы, а также повышения интереса к национальным гастрономическим традициям
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	128	214	
УП. 02	Учебная практика	72	36	108	
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				
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	12	44	Объем времени на основе профессионального модуля расширен с целью исследования современного рынка ресторанных услуг в сегменте кулинарного искусства дает возможность сделать вывод, что продукция заведений ресторанного хозяйства, как холодные блюда и закуски с разнообразными рецептурными компонентами, технологией приготовления, эксклюзивным оформлением и авторской подачей, пользуется большим спросом. Занять свою индивидуальную нишу в хорошо развитой инфраструктуре кулинарных технологий возможно лишь при условии предоставления современному потребителю продукции высокого качества и уникальной технологии обучения. Использование разнообразных рецептурных ингредиентов, в т.ч. экзотических; - использование новых современных, нетрадиционных способов обработки сырьевых компонентов; - использование актуальных направлений в технологии приготовления и дизайна: в стиле фьюжн, приготовление и подача в технике «этажер», элементы карвинга.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	84	120	
УП. 03	Учебная практика	36	36	72	
ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
МДК.04.01	Организация процессов приготовления,	32	14	46	Дает возможность расширения и углубления теоретической подготовки и формирования

	подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				профессиональных навыков в практических и лабораторных работах по приготовлению сложных холодных и горячих десертов в современных условиях
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	74	110	
УП. 04	Учебная практика	36	36	72	
ПП. 04	Производственная практика	72	72	144	
ПМ 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				
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	12	44	Дает возможность расширения и углубления теоретической подготовки и формирования профессиональных навыков в практических и лабораторных работах по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	72	124	
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	74	170	Объем времени расширен за счет вариативной части на основе профессионального модуля с целью приобретения более глубоких знаний в области организации и управления организацией питания; повышения профессионального мастерства обучающихся профессиональных учебных заведений и молодых специалистов в сфере культуры питания и гостеприимства

1.4. Порядок аттестации обучающихся

- 1.4.1. Освоение образовательной программы сопровождается текущим контролем успеваемости, промежуточной аттестацией успеваемости обучающихся.
- 1.4.2. В процессе обучения успеваемость студентов оценивается: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», «зачтено» и «не зачтено», «освоено», «не освоено».
- 1.4.3. Определены формы текущего контроля в виде семинарских занятий, контрольных работ, тестирования, защиты творческих работ, проектов и др. Процедура проведения текущего контроля по каждой из выбранных форм определяется преподавателями, ведущими дисциплину.
- 1.4.4. Промежуточная аттестация предусматривает обязательную аттестацию всех дисциплин и профессиональных модулей ППССЗ и осуществляется в формах зачёта, дифференцированного зачёта, экзамена, экзамена (квалификационного).
- 1.4.5. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.
- 1.4.6. Промежуточная аттестация может проводиться непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и/ или учебных дисциплин, а так же в период экзаменационной сессии.
- 1.4.7. Промежуточная аттестация проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины.
- 1.4.8. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзамена чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей

программы. Если два экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в том числе для проведения консультаций, следует предусмотреть не менее двух дней.

- 1.4.9. Аттестация по итогам преддипломной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.
- 1.4.10. Государственная (итоговая) аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме в форме написания и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационного экзамена.
- 1.4.11. Государственная (итоговая) аттестация выпускника (подготовка и защита выпускной квалификационной работы) осуществляется государственной экзаменационной комиссией в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 1.4.12. Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена требованиям ФГОС СПО.

