

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
_____ Е.Н. Брежнев
«30» августа 2023 года
(Приказ от 30 августа 2023 г. № 381/у)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»

Квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

3. Учебный план

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах							Распределение обязательной нагрузки по курсам								
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Рекомендуемый семестр изучения	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
												17 недель	24 недели	17 недель	24 недели	17 недель	25 недель	17 недель	24 недели	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Обязательная часть образовательной программы																				
Блок ООД				1476	297	702	728	0	0	0	46		612	864	612	864	612	900	612	648
ООД.01	Русский язык	-,Э	92	18	46	40				6	1,2	34	58							
ООД.02	Литература	-,ДЗ	144	28	82	60				2	1,2	54	90							
ООД.03	Иностранный язык	-,ДЗ	90	18	0	88				2	1,2	34	56							
ООД.04	Математика	-,Э	202	40	104	92				6	1,2	84	118							
ООД.05	Информатика	-,ДЗ	100	20	48	50				2	1,2	38	62							
ООД.06	История	-,ДЗ	126	25	62	62				2	1,2	68	58							
ООД.07	География	-,ДЗ	58	12	32	24				2	1		58							
ООД.08	Обществознание	-,Э	126	26	68	52				6	1,2	54	72							

ООД.09	Физика	-,ДЗ	76	18	44	30				2	1,2	34	42						
ООД.10	Химия	-,Э	122	24	74	42				6	1,2	48	74						
ООД.11	Биология	-,ДЗ	68	14	40	26				2	2		68						
ООД.12	Физическая культура	-,ДЗ	120	24	2	116				2	1,2	54	66						
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68	14	44	22				2	1	68							
Эк.01	Планирование профессиональной карьеры	ДЗ	42	8	28	12				2	1	42							
Эк.02	Локальная история	-,ДЗ	42	8	28	12				2	2		42						
	Индивидуальный проект																		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		436	90	88	330	0	0	4	14		0	0	118	94	126	42	56	0
ОГСЭ.01	Основы философии	-,ДЗ	56	12	36	18				2	7							56	
ОГСЭ.02	История	-,ДЗ	36	8	22	12				2	3			36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,3,3,Э	166	34		160				6	3,4,5,6			46	42	36	42		
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,3,3,ДЗ	136	28		130			4	2	3,4,5			36	52	48			
ОГСЭ.05	Психология общения	-,ДЗ	42	8	30	10				2	5				42				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		142	28	86	48	0	0	0	8		0	0	52	90	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	-,Э	96	20	58	32				6	3,4			52	44				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,ДЗ	46	8	28	16				2	4				46				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		552	222	302	220	0	0	0	30		0	0	76	276	0	200	0	0

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	^,^,^ ,ДЗ	32	12	22	8				2	4			32					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	^,^,ДЗ	38	16	22	14				2	3			38					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	^,^,ДЗ	38	16	22	14				2	3			38					
ОП.04	Организация обслуживания	^,^,^,Э	56	22	28	22				6	4			56					
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	^,^,^,^,^ ,Э	78	32	42	30				6	6					78			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	^,^,^ ,ДЗ	36	14	22	12				2	4			36					
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	^,^,^,^,^ ,ДЗ	50	20	18	30				2	6					50			
ОП.08	Охрана труда	^,^,^ ,ДЗ	36	14	22	12				2	4			36					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	^,^,^ ,ДЗ	68	28	42	24				2	4			68					
ОП.10	Основы финансовой грамотности	^,^,^,^,^ ,ДЗ	72	28	40	30				2	6					72			
ОП.11	Дизайн, рисование и лепка в профессии	^,^,^ ,ДЗ	48	20	22	24				2	4			48					
ПМ	Профессиональный цикл		3118	2704	1090	698	20	1234	4	138		0	0	366	404	486	658	556	648
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабриката в для блюд, кулинарных		230	224	68	42	0	140	0	16		0	0	230	0	0	0	0	0

	изделий сложного ассортимента																		
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, Э(к)	52	52	32	17				6	3			52					
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		64	64	36	25					3			64					
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ(к)	36	36				70		2	3			36					
ПП. 01	Производственная практика		72	72				70		2	3			72					
ПА	Промежуточная аттестация	-, Э(м)	6							6	3			6					
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		378	372	136	78	0	140	2	22		0	0	0	206	172	0	0	0

МДК. 02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,,-,Э	54	54	32	16				6	4				54			
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,,-,-,Э	174	174	104	62			2	6	4,5				80	94		
УП.02	Учебная практика	-,,-,-,ДЗ	72	72				70		2	4				72			
ПП. 02	Производственная практика	-,,-,-,-,ДЗ	72	72				70		2	5					72		
ПА	Промежуточная аттестация	-,,-,-,-,Э(м)	6							6	5					6		
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		360	354	112	90	0	140	0	12	0	0	0	0	188	172	0	0

4. ПЕРЕЧЕНЬ
кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	иностранного языка;
4	информационных технологий в профессиональной деятельности;
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6	экологических основ природопользования;
7	технологии кулинарного и кондитерского производства;
8	организации хранения и контроля запасов и сырья;
9	организации обслуживания;
	Лаборатории:
1	учебная кухня ресторана
2	кондитерский дизайн
3	приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий
	Спортивный комплекс
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал

5. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

5.1. Нормативная база реализации ППСЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса» разработан на основании:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 05 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 года № 355»

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями утвержденными приказами Министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 № 441;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 12.08.2022 №413;

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 19.01.2023) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

- Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» в редакции приказа от 18.11.2020г.;

- Приказа Минпросвещения России от 14.10.2022 N 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119);

- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Инструктивно-методического письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 20.07.2020 № 05-772 по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

5.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев, в том числе:

Обучение по учебным циклам

Учебная практика обучающихся

Производственная практика обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся

Государственная итоговая аттестация обучающихся

Каникулы

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

ППССЗ предусматривает изучение следующих) циклов:

Общеобразовательный блок;

общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

математический и общий естественнонаучный учебный цикл

общепрофессиональный цикл

профессиональный цикл

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППССЗ и консультации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели шестидневная. Учебные занятия проводятся парами. Соблюдается модульный подход в обучении.

Общеобразовательный цикл состоит из учебных предметов; общепрофессиональный цикл – из учебных дисциплин. Профессиональный цикл образован профессиональными модулями.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

При проведении практических занятий возможно деление группы на подгруппы.

Каждый профессиональный модуль включает в себя МДК и различные виды практик, и заканчивается экзаменом по модулю.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Стандартом предусмотрены практики учебная и производственная.

Практика состоит из двух этапов:

учебная практика и производственная практика. Практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика состоит из: практики по профилю специальности.

Учебная практика – 11 недель (396 часов), распределяется следующим образом:

Учебная практика в рамках профессиональных модулей реализуется концентрированно или рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1 неделя - 36 часов) на 2 курсе.

- 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 (2 недели – 72 часа) на 2 курсе.

- 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 (2 недели – 72 часа) на 2 курсе.

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 (2 недели – 72 часа) на 3 курсе.

- 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 (4 недели – 144 часа) на 4 курсе.

Производственная практика – 22 недели (792 часа):

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2 недели - 72 часа) на 2 курсе;

- 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 (2 недели – 72 часа) на 3 курсе;

- 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 (2 недели – 72 часа) на 3 курсе;

- 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 (2 недели – 72 часа) на 4 курсе;

- 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 (3 недели – 108 часов) на 4 курсе.

- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (3 недели – 108 часов) на 4 курсе.

- ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" (4 недели – 144 часа) на 2 курсе.

- ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания (ООО "Европа") (2 недели-72 часа) на 3 курсе.

Оценка качества освоения ППСЗ осуществляется следующими формами контроля:

текущий контроль, самостоятельные работы, устный опрос, проверка выполнения письменных домашних заданий, защита практических работ, индивидуальные задания, контрольные работы.

Возможны и другие виды текущего контроля знаний, которые определяются преподавателем.

Промежуточная аттестация:

Зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены.

Зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Экзамены проводятся в дни, освобожденные от обязательных занятий. Экзамен (по модулю) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму оценки результатов обучения с участием работодателей. Возможно проведение экзаменов по окончании изучения дисциплины, МДК, ПМ в соответствии календарным графиком без выделения экзаменационной сессии.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

В техникуме применяется 5-и балльная система оценки знаний: «5» – отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно, «2» – неудовлетворительно, «зачтено» – зачет.

В период обучения предусмотрены каникулы:

- на первом и втором курсах по 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели – в зимний период.

5.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППСЗ формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики специальности, которой овладевают студенты.

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на первом и втором курсах.

Общеобразовательный учебный цикл включает 13 общеобразовательных учебных дисциплин:

русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, информатика, география, обществознание, физика, химия, биология.

В период изучения общеобразовательного учебного цикла предусмотрено изучение элективных курсов и выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Общее количество времени, отводимое на общеобразовательный учебный цикл составляет 1476 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия», «Обществознание»

5.4 Формирование вариативной части ППССЗ

5. Вариативная часть ППКРС в объеме 1286 часов по согласованию с основным социальным партнером направлена на увеличение объема времени отведенного ФГОС СПО.

Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов
ОП.04 Организация обслуживания	18
ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга	36
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	12
ОП.10 Основы финансовой грамотности	38
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	14
МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	14
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	82
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	16
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	82
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	112
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	100

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	100
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	86
МДК 06.02ц Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	84
МДК 07.01 Приготовление блюд массового спроса	84
ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания (ООО "Европа")	372

6.Формы проведения государственной итоговой аттестации

Результаты освоения видов профессиональной деятельности и квалификацию обучающиеся подтверждают на государственной итоговой аттестации.

Формой проведения государственной (итоговой) аттестации является защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационного экзамена.