

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»**

Квалификации: повар, кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

ОП.00	Общепрофессиональный цикл		620	369	294	290	0	0	4	32		0	0	0	0	164	310	146	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, -, -, -, Э	90	54	48	34			2	6	5,6					42	48		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, -, -, -, ДЗ	42	24	22	18				2	6						42		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, -, -, -, Э	88	52	44	36			2	6	5,6					42	46		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	72	44	48	22				2	7							72	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, -, -, -, Э	54	32	26	22				6	6						54		
ОП.06	Охрана труда	-, -, -, -, ДЗ	38	22	24	12				2	6					38			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	48	28		46				2	6						48		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, -, ДЗ	72	44	38	32				2	6						72		
ОП.09	Физическая культура	-, -, -, -, ДЗ	42	25	2	38				2	5					42			
ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	-, -, -, -, ДЗ	74	44	42	30				2	7							74	
ПМ.00	Профессиональные модули		2260	2168	678	404	0	956	14	120		0	0	0	0	448	554	466	792
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		366	360	110	60	0	178	2	16		0	0	0	0	178	188	0	0
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, -, -, -, ДЗ	36	36	22	12				2	5					36			
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, -, -, -, Э	144	144	88	48			2	6	5,6					70	74		
ПП. 01	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	180	180				178		2	6					72	108		
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, -, Э(М)	6							6	6						6		
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		466	460	130	48	0	250	2	16		0	0	0	0	208	258	0	0
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, ДЗ	36	36	22	12				2	5					36			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, Э	172	172	108	56			2	6	5,6					64	108		
ПП. 02	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	252	252				250		2	6					108	144		

ПА	Промежуточная аттестация	Э(м)	6							6	6						6		
----	--------------------------	------	---	--	--	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	---	--	--

	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		370	364	108	66	0	176	2	18		0	0	0	0	0	108	262	0	
ИМ. 03																				
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, ДЗ	36	36	22	12				2	6						36			
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, Э	148	148	86	54			2	6	6,7						72	76		
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	72	72				70		2	7								72	
ПП. 03	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	108	108				106		2	7								108	
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, -, Э(м)	6							6	7								6	
ИМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		346	340	120	66	0	140	2	22		0	0	0	0	0	0	204	142	
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, -, ДЗ	82	82	52	28				2	7								82	
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-, -, -, -, Э(к)	114	114	68	38			2	6	7,8								50	64
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	72	72				70		2	7								72	
ПП. 04	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	72	72				70		2	8								72	
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, -, Э(м)	6							6	8								6	
ИМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		280	274	60	56	0	142	2	20	32	0	0	0	0	0	0	0	280	
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, Э(к)	46	46	26	14				6	8								46	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, Э(к)	84	84	34	42			2	6	8								84	
ПП 05	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	144	144				142		2	8								144	
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, -, Э(м)	6							6	8								6	

4. ПЕРЕЧЕНЬ
кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки
по профессии 42.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
1	иностранного языка
2	информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4	социально-экономических дисциплин
5	основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
6	экологии
7	технологии кулинарного и кондитерского производства
8	товароведения продовольственных товаров
	Лаборатории:
1	химии
2	организации обслуживания
3	технического оснащения и организации рабочего места
4	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
5	учебный кондитерский цех
6	спортивный зал
7	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
8	актовый зал

5. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

5.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) 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 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1569;

- 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 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; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 № 762.

- 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, приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 №732;

- 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 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);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

- 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.

- 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);

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 (199 недель), в том числе:

Обучение по учебным циклам 123 недели

Учебная практика обучающихся 4 недели

Производственная практика обучающихся 25 недель

Промежуточная аттестация обучающихся 6 недель

Государственная итоговая аттестация обучающихся 6 недель

Каникулы 35 недель

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

ППКРС предусматривает изучение следующих) циклов:

Общеобразовательный цикл;

Общепрофессиональный цикл;

Государственная итоговая аттестация.

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

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 и преддипломной практики.

Учебная практика – 4 недели (144 часа), распределяется следующим образом:

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

- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (2 недели - 72 часа) на 2 курсе.

- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (2 недели – 72 часа) на 3 курсе.

Производственная практика – 25 недель (900 часов):

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (5 недель - 180 часов) на 3 курсе;

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (7 недель – 252 часа) на 3 курсе;
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3 недели – 108 часов) на 3 курсе;
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (2 недели – 72 часа) на 3 курсе;
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4 недели – 144 часов) на 4 курсе.
- ПМ.06 Организация обслуживания в организациях питания (4 недели – 144 часа) на 4 курсе.

Оценка качества освоения ППКРС 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 бальная система оценки знаний: «5» – отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно, «2» – неудовлетворительно, «зачтено» – зачет.

В период обучения предусмотрены каникулы:

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

5.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ 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, информатика, история, география, обществознание, физика, химия, биология, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности.

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

Общее количество времени, отводимое на общеобразовательный учебный цикл составляет 2952 часов.

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

5.4 Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть ППКРС в объеме 576 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.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	44
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	52
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	12
ОП.05 Основы калькуляции и учета	64
ДПБ 1 Дополнительный профессиональный блок (ООО "Европа")	264
ПМ.06 Организация обслуживания в организациях питания	264
МДК.06.01 Технология обслуживания в организациях питания	36
МДК.06.02 Технология обслуживания за барной стойкой	78
УП.06 Учебная практика	72
ПП. 06 Производственная практика	72
ПА. Промежуточная аттестация	6
ОП.10 Контроль качества продуктов	62
ОП.11 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	78

6 .Формы проведения государственной итоговой аттестации

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

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена

Согласовано:

Заместитель директора по УР

Заместитель директора по УПР

Заведующая учебной частью



Е.В. Никитова

В.В. Минайлов

И.Н. Бурцева