

УТВЕРЖДАЮ
Директор О Б П О У «К Г Т Т С»
_____ Е.Н. Брежнев
«22» мая 2024 года
(Приказ от 22 мая 2024 г. № 314 /у)
Редакция №1 от «29» августа 2024
(Приказ от 29 августа 2024 г. № 395/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 – 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

2. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. зачет, экзамен)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах							Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределенной по курсам и семестрам						
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Рекомендуемый семестр изучения		1 курс		2 курс		3 курс		
													1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
													17 недель	24 недели	17 недель	24 недели	17 недель	24 недели	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
Обязательная часть образовательной программы																			
Блок ООД			1476	588	698	730	0	0	0	48			612	864					
ООД.01	Русский язык	-,Э	92	36	46	40				6	1,2		34	58					
ООД.02	Литература	-,ДЗ	144	58	82	60				2	1,2		64	80					
ООД. 03	Иностранный язык	-,ДЗ	90	36	0	88				2	1,2		34	56					
ООД.04	Математика	-,Э	202	80	104	92				6	1,2		84	118					
ООД. 05	Информатика	-,ДЗ	100	40	48	50				2	1,2		38	62					
ООД. 06	История	-,ДЗ	116	46	58	56				2	1,2		58	58					
ООД.07	География	ДЗ	58	24	32	24				2	1		58						
ООД.08	Обществознание	-,Э	104	42	58	40				6	1,2		32	72					
ООД. 09	Физика	-,ДЗ	76	30	34	40				2	1,2		34	42					
ООД .10	Химия	-,Э	122	48	74	42				6	1,2		48	74					
ООД.11	Биология	-,ДЗ	68	28	40	26				2	2			68					
ООД. 12	Физическая культура	-,ДЗ	120	48	2	116				2	1,2		54	66					

ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины	-,ДЗ	68	28	44	22			2	1			68					
Эк.01	Планирование профессиональной карьеры	-,ДЗ	42	16	28	12			2	1			42					
Эк.02	Локальная история	ДЗ	42	16	28	12			2	2		42						
Эк.03	Россия — моя история	ДЗ	32	12	20	10			2	1		32						
	Индивидуальный проект																	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		682	544	316	320	0	0	8	38		158	0	0	252	266	116	48
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,,-,Э	80	64	38	34			2	6	4	10				80		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,,-,ДЗ	38	30	18	18			2	5							38	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,,-,Э	88	70	48	32			2	6	3,4			36	52			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,,-,ДЗ	48	38	30	16			2	6	8							48
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,,-,Э	98	78	52	38			2	6	3,4			36	62			
ОП.06	Охрана труда	-,,-,ДЗ	38	30	18	18			2	3				38				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,,-,ДЗ	38	30		36			2	3				38				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,,-,ДЗ	72	58	38	32			2	4					72			
ОП.09	Физическая культура	-,,-,ДЗ	42	34	2	38			2	3				42				

ОП.10	Контроль качества продуктов	-, -, Э	62	50	32	24				6	3	62			62			
ОП.11ц	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	-, -, -, -, ДЗ	78	62	40	34			2	2	5	78					78	
ПМ.00	Профессиональные модули		2234	2198	616	404	0	1092	10	112		425	0	0	360	598	496	780
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		402	396	110	60	0	212	2	18		30	0	0	170	232	0	0
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, -, ДЗ	36	36	22	12				2	3				36			
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, -, -, Э	144	144	88	48			2	6	3,4	30			62	82		
УП.01	Учебная практика	-, -, ДЗ	72	72				70		2	3				72			
ПП. 01	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	144	144				142		2	4					144		
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, Э(м)	6							6	4					6		
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		432	426	84	44	0	284	2	18		23	0	0	190	242	0	0

МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, ДЗ	36	36	22	12				2	3				36			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, Э	102	102	62	32			2	6	3,4	23			46	56		
УП.02	Учебная практика	-, -, ДЗ	108	108				106		2	3				108			
ПП. 02	Производственная практика	-, -, ДЗ	180	180				178		2	4					180		
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, Э(м)	6							6	4					6		
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		418	412	136	86	0	176	2	18		44	0	0	0	124	294	0
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, ДЗ	56	56	32	22				2	4					56		
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, Э	176	176	104	64			2	6	4,5	44				68	108	

	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																	
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, Э(к)	90	90	52	32				6	5							90
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		114	114	52	54			2	6	6	42						
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ(к)	72	72				70		2	6							72
ПП 05	Производственная практика		72	72				70		2	6							
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, -, Э(м)	6							6	6							6
ПМ.06	Организация обслуживания в организациях питания (ООО "Европа")		264	258	54	52	0	140	0	18		264	0	0	0	0	0	264
МДК.06.01	Технология обслуживания в организациях питания	-, -, -, -, Э(к)	36	36	20	12				4	6	36						36
МДК.06.02	Технология обслуживания за барной стойкой		78	78	34	40					4	6	78					
УП.06	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ(к)	72	72				70		2	6	72						72
ПП. 06	Производственная практика		72	72				70		2	6	72						

ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, - , -, Э (М)	6							6	6	6						6
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36															
	Итого:		4428	3330	1630	1454	0	1092	18	198	0	583						

3. ПЕРЕЧЕНЬ
кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	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

4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

4.1. Нормативная база реализации ППСЗ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса» разработан на основании:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03 июля 2024г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

- 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.

4.2 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 2 года 10 месяцев.

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

ППКРС предусматривает изучение следующих циклов:

Общеобразовательный блок;

Общепрофессиональный цикл;

Профессиональные модули.

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 блок состоит из учебных предметов; общепрофессиональный цикл – из учебных дисциплин. Профессиональные модули состоят из МДК, учебной и производственной практик.

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.

Учебная практика – 13 недель (468 часов), распределяется следующим образом:

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

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (2 недели - 72 часа) на 2 курсе.

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3 недели - 108 часов) на 2 курсе.

- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (2 недели - 72 часа) 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 (2 недели – 72 часа) на 3 курсе.

- ПМ.06 Организация обслуживания в организациях питания (ООО "Европа") 2 недели – 72 часа) на 3 курсе.

Производственная практика – 18 недель (648 часов):

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (4 недели - 144 часа) на 2 курсе;

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (5 недель – 180 часов) на 2 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 (2 недели – 72 часа) на 3 курсе.

- ПМ.06 Организация обслуживания в организациях питания (ООО "Европа") 2 недели – 72 часа) на 3 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 технике 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 22 недели, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 2 недели – в зимний период.

4.3 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 1476 часов.

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

4.4 Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть ППКРС в объеме 583 часа 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	10
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8
ОП.10 Контроль качества продуктов	62
ОП.11ц Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	78
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	23
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	44
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	22
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42
ПМ.06 Организация обслуживания в организациях питания (ООО "Европа")	264

5. 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