



Утверждаю:
Директор ГБПОУ «ВТЭТ»
Смирнов В.М.
«13» августа 2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Варнавинский технологическо-экономический техникум»

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования социально-экономический

1. Пояснительная записка

Учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан на основе:

Федерального Закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828)

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013г. № 464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями от 31.01.2014 года;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», с изменениями от 18.08.2016г.;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от 31.12.2015г.;

- Стандарт WSR по компетенции «Повар»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н;

Локальных актов ГБПОУ «Варнавинский технологический техникум».

1.1 Организация учебного процесса и режим занятий:

Нормативный срок освоения ООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев. Учебный процесс осуществляется в соответствии с расписанием занятий, календарным графиком учебного процесса при 6 дневной учебной неделе. Объем образовательной нагрузки обучающихся не превышает 36 академических часов в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу.

Начало учебного года с 1 сентября.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, группировка учебных занятий парами продолжительностью 90 минут с короткими перерывами на отдых между уроками.

Допускается группирование занятий парами по 4 академических часа при концентрированном изучении отдельных модулей и междисциплинарных курсов.

В течение учебного года устанавливаются каникулы, в том числе в зимний период - 2 недели, в летний период в соответствии с графиком учебного процесса.

Занятия проводятся в учебных кабинетах, мастерских в соответствии с ФГОС

В техникуме устанавливаются основные виды занятий, такие как урок, лекция, семинар, практические занятия, лабораторные занятия, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практика выполнение курсовой работы, а так же могут проводиться другие виды учебных занятий. За период обучения предусмотрено выполнение 2 курсовых работ в рамках освоения 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 (на 3 курсе), ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (на 4 курсе).

Начиная с третьего семестра, учитывая рекомендации работодателя, отдельные учебные дисциплины, модули и междисциплинарные курсы профессионального цикла изучаться концентрированно, поэтому число часов теоретического обучения на дисциплины и междисциплинарные курсы установлено без соотношения с числом часов недель по семестру.

При проведении лабораторных и практических занятий, учебные занятия по физической культуре, иностранному языку, информатике, информационным технологиям в профессиональной деятельности, учебной практике, а также при выполнении курсовой работы учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

При освоении ООП самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов по учебной дисциплине, профессиональному модулю и может быть организована в форме внеаудиторной работы.

На основании приказа Министерства обороны Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010г. № 96/134 (зарегистрировано в Минюсте РФ № 16866 от 12.04.2010г.) освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей должно завершиться военными сборами. Образовательное учреждение имеет право для подгруппы девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, использовать на освоение медицинских знаний.

В рамках реализации ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрено освоение профессии «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н

1.2 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом РФ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации»,
- Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17.03.2015г.); Приказом Министерства образования и науки РФ от 15.12.2014г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464.

Техникум при разработке учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, формируя общеобразовательный цикл исходит из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ООП при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию. Общеобразовательная подготовка составляет 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной

нагрузке 36 часов в неделю) - 39 недель, промежуточная аттестация- 2 недели, каникулярное время - 11 недель. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа) техникум распределяет на изучение базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Общеобразовательный цикл реализуется в течение 1 курса освоения образовательной программы среднего профессионального образования.

В перечень общих учебных дисциплин общеобразовательного цикла включена ОУД.06 Астрономия (Приказ Министерства образования и науки РФ от 26.07.2017 г. №613). В перечень общих учебных дисциплин общеобразовательного цикла включена ОУД.03 Родная литература (Приказ Министерства образования и науки РФ от 26.03.2019 г. №05-ПГ-МП-5135).

Иностранный язык изучается с минимальной интенсивностью. Со 2 курса иностранный язык изучается для профессионального общения.

Дисциплина ОБЖ изучается в объеме 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008. № 241).

В программу общеобразовательного цикла с учетом специфики деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, по выбору обучающихся, техникумом предложены дополнительные учебные дисциплины: ОУД.16 Экология родного края и Культура речи, - 39 часов, изучается в первом семестре.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени выделенного ФГОС СПО.

Промежуточная аттестация за первый курс предусматривает 5 экзаменов, из которых три обязательных - по ОУД.01 Русский язык, ОУД. 04 Математика (в письменной форме), по ОУД.05 История - в устной форме, по ОУД .09 Обществознание, ОУД.12 Информатика (дисциплины по выбору из обязательных предметных областей) - в устной форме.

По дисциплинам общеобразовательного цикла на 1 курсе предусмотрено самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 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 ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»)

1.3 Формирование вариативной части ООП

Вариативная часть циклов ООП в объеме 1298 часов, распределена образовательным учреждением самостоятельно с учетом потребностей рынка труда и запросами работодателя следующим образом:

общий гуманитарный и социально-экономический цикл- 32 часа в том числе, на:

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01 Основы философии - 13 часов; ОГСЭ.02 История - 13 часов;

ОГСЭ.03 Иностранный язык – 6 часов.

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01 Химия – 2 часа.

ОП.00 Общепрофессиональный цикл

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья – 2 часа.

П.00 Профессиональный цикл:

на профессиональные модули использовано 1262 часа вариативной части основной образовательной программы:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 155 часов:

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 32 часа,
МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 87 часов,
Учебная практика – 36 часов.

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 - 143 часа:
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 17 часов,
МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента - 126 часов.

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- 248 часов:
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -15 часов,
МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 161 час,
Учебная практика- 36 часов,
Производственная практика - 36 часов.

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 - 237 часов:
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 21 час,
МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 180 часов;
Производственная практика – 36 часов.

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 - 196 часов:
МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - 51 час,
МДК.05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 73 часов,
Учебная практика - 36 часов,
Производственная практика – 36 часов.

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - 2 часа.
Введен дополнительно профессиональный модуль:

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар - 281 час,
МДК 07.01 Выполнении работ по профессии 16675 Повар – 173 часа,
Учебная практика - 36 часов,
Производственная практика 72 часа.

1.4 Формы проведения консультаций

Консультации предусматриваются перед экзаменами, которые проводятся в рамках промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям и проводятся за счет часов, отведенных на промежуточную аттестацию. Консультации проводятся в соответствии с графиком и могут быть как устные, так и письменные, и проводятся с группой, подгруппой и отдельными обучающимися. Распределение часов консультации образовательное учреждение производит самостоятельно.

Порядок проведения практики

Цели, задачи, программы и формы отчетности практик определяются образовательным учреждением. Практика обучающихся организуется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными приказом Министерства и науки РФ от 18.08.2016г.

Практика является обязательным разделом ООП. Учебная практика, по отдельным профессиональным модулям, может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика и преддипломная практика реализуются только концентрированно. Порядок проведения практик на каждом курсе отражен в календарных графиках учебного процесса.

Учебная практика проводится в лабораториях техникума, в учебной кухне ресторана, кондитерском цехе, столовой техникума. Производственная практика проводится на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и производственными предприятиями общественного питания. Преддипломная практика проводится концентрированно на заключительном этапе обучения на производственных предприятиях общественного питания на основе договоров.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций.

1.5 Формы проведения промежуточной аттестации

Оценка качества освоения ООП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию. Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50 включается в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов. В промежуточную аттестацию обучающихся включены зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены курсовая работа. Проведение зачетов, дифференцированных зачетов (в т.ч. комплексных), курсовых работ осуществляется за счет часов, отведенных на дисциплины, междисциплинарные курсы.

Предусматривается концентрированное изучение отдельных учебных дисциплин и междисциплинарных курсов ООП, поэтому аттестация по ним и профессиональным модулям проводится по мере завершения их изучения. Это отражено в календарном графике учебного процесса.

В данной ООП предусмотрено проведение комплексных дифференцированных зачетов по ЕН. 02 Экологические основы природопользования и ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов сырья, ОП. 05 Основы экономики, менеджмент и маркетинг и ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности. В период проведения промежуточной аттестации предусматривается 2 дня на подготовку к экзаменам во 2,3,4 семестре.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен (квалификационный) проводится с элементами демонстрационного экзамена.

По завершению освоения ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, по результатам квалификационного экзамена обучающимся присваивается квалификация - повар 3 разряда.

Зачеты, дифференцированные зачеты по Физической культуре в течение всего периода обучения не входят в число допустимых - 10 в каждом учебном году.

1.6 Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) (2 недели), тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу и проводится за счет времени, отведенного на государственную (итоговую) аттестацию.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	31	3	5		2		11	52
III курс	28	4	8		2		10	52
IV курс	17	4	9	4	1	6	2	43
Всего	115	11	22	4	7	6	34	199

Государственная (итоговая) аттестация-6 недель																		
Учебная практика-11 недель																		
Производственная практика- 22 недели																		
1. Программа базовой подготовки																		
1.1.Дипломный проект (работа)																		
Выполнение дипломного проекта (работы)-всего 4 недели с 18.05.2023 г. по 15.06.2023 г.																		
Защита дипломного проекта (работы)- всего 2 недели с 16.06.2023 г. по 30.06.2023 г.																		
	Всего	дисциплины и МДК	612		792		468		648		360		648		360		252	
		учебной практики	396	0	0	0	36	0	72	0	72	0	72	0	144	0	0	0
		производ. практики	792	0	0	0	72	0	108	0	144	0	144	0	108	0	216	0
		экзаменов	23		5		3		3		3		3		2		4	
		дифф. Зачет	41	2	9		3		5		4		7		6		5	
		зачетов	4	1			1				1				1			
		Самостоятельные	74		0		5		8		11		24		20		6	
		часы без самостоятельных работ	612		792		571		820		565		840		592		462	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности СПО 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
10. Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

1. Учебный кондитерский цех
2. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3. Химии

Спортивный комплекс

Залы

1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2. Актальный зал

Зам. директора по УПР



Шалина В.