

Утверждаю

Директор
краевого государственного бюджетного
профессионального образовательного
учреждения
«Красноярский технологический
техникум пищевой промышленности»
О.В. Юдина



13 июня 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы -
программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

на базе основного общего образования

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 10 мес.

Профиль получаемого профессионального образования – социально - экономический

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)						
			Максимальная	самостоятельная учебная работа	взаимодействие с преподавателем	Обязательная			1 курс		2 курс		3 курс	
						занятия на уроках	лабор. и практических занятий	в т.ч. курсовых работ	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ТО.	Теоретическое обучение	29ДЗ/12э/10К.Р.	4293	369	3024	1640	1352	32	432	666	396	630	576	324
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	к.р./5 ДЗ	589	63	526	170	356		48	122	44	156	94	62
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	54	6	48	48						48		
ОГСЭ.02	История иностранных языков в профессиональной деятельности	ДЗ	54	6	48	48				48				
ОГСЭ.03	Профессиональная деятельность	5(пять) К.р./ДЗ	188	20	168				24	37	22	35	32	18
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ ДЗ ДЗ	188	20	168				24	37	22	35	32	18
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	42	4	38	28	10					38		
ОГСЭ.06.	Русский язык и культура речи	К.р./ДЗ	63	7	56	46	10					30		26
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	3 ДЗ/К.Р	256	36	220	150	70		48	96		76		
ЕН.01	Химия	К.р./ДЗ	164	20	144	94	50		48	96				
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	ДЗ	44	8	36	36						36		
ЕН.03.	Математика	ДЗ	48	8	40	20	20					40		
ЭП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	к.р/15дз	997	111	886	558	328		32	162	120	112	246	130

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	К.р.,ДЗ	92	10	82	58	24	48	34					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	К.р.,ДЗ	108	12	96	66	30	36	60					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	90	10	80	80		32	48					
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ,ДЗ	92	10	82	58	24			42		40		
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг	К.р,ДЗ	120	14	106	68	38			60		46		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	54	6	48	40	8						48	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	90	10	80	38	42		36	44				
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	38	4	34	24	10			34				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	76	8	68	20	48		20	48				
ОП.10	Дизайн и эстетика кулинарных изделий	ДЗ	79	9	70	36	34			36	34			
ОП.11	Дизайн и эстетика кондитерских изделий	К.р,ДЗ	118	14	104	50	54				60	44		
ОП.12	Деловая культура	ДЗ	40	4	36	20	16				36			
ПМ.00	Профессиональные модули	7 квз+5з,4з	2451/1551	159	2292/1392	760	600	32	64/22	466/286	412/232	502/286	272/236	276/132
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Экв	261/117	13	248/104	56	48		248/104					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э комп	36	4	32	14	18		32					

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э комп	81	9	72	42	30	72					
УП.01	Учебная практика	ДЗ			18		18	18					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			126		126	126					
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э, ДЗ, Экв	478/298	32	446/266	130	120	164	16	282/102			
МДК.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	60	8	52	36	16	52					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э, ДЗ,	238	24	214	94	104	112	16	102			
УП.02	Учебная практика	Э, ДЗ			36		36	36		36			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	Э, ДЗ			72		144	144		144			
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Э, ДЗ, Экв	254/146	16	238/130	76	54	108/		/130			

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	58	6	52	42	10	52					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	88	10	78	34	44	78					
УП.03	Учебная практика			36		36					36	
ПП.03	Производственная практика			72		72					72	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	336/228	26	310/202	106	96					310/202	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	58	6	52	28	24					52	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	170	20	150	78	72					150	
УП.04	Учебная практика			36		36					36	
УП.04	Производственная практика			72		72					72	

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э кв	512/368	36	476/332	186	130	16	/84	200/164	192/84
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	94	10	84	62	22		84		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	274	26	248	124	108	16		164	84
УП.05	Учебная практика	ДЗ			36		36			36	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ			72		72				72
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	Э кв	206/134	14	192/120	96	24			72	120/48
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	ДЗ, ДЗ	134	14	120	96	24			72	48
УП.06	Учебная практика	ДЗ			36		36				36
ПП.06	Производственная практика	ДЗ			36		36				36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э кв	440/260	22	418/238	110	128		116	302/122	

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения 43.02.15

Курсы	Обучение по дисциплинам междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39				2		11	52
2 курс	30,5	1,5	7,5	0	2	0	10,5	52
3 курс	28,5	4	7	0	2	0	10,5	52
4 курс	25	1	4	4	1	6	2	43
Итого	123	6,5	18,5	4	7	6	34	199

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для специальности 43.02.15

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технология кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов сырья;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории:

химии;
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).
учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс: спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

4. Пояснительная записка

4.1 Нормативная база реализации ИШССЗ ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016г., соответствии с профессиональным стандартом профессии «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 08 сентября 2015 года № 610н, профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 07 сентября 2015 года № 597н, профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 01 декабря 2015 года № 914н,

4.2 Организация учебного процесса и режим занятий

4.2.1 Начало учебных занятий 1 сентября.

4.2.2 Норма учебной нагрузки обучающихся составляет: обязательные учебные занятия – 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной (во взаимодействии с преподавателем) и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

4.2.3 Продолжительность учебной недели – шестидневная.

4.2.4 Начало занятий – 8 час. 30 мин. Продолжительность урока – 45 мин., лента из двух уроков, между уроками перерыв 5 мин.

4.2.5 Учебные занятия группируются парами. Перерывы между ними составляют 20 минут, большая перемена с 12 час. 05 мин. до 12 час. 35 мин.

4.2.6 Рабочий учебный план предусматривает выполнение 2х курсовых работы в объеме 32 часов аудиторных занятий по ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 16 час.

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 16 часов.

4.2.7 В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, комплексные дифференцированные зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные экзамены и экзамены, контрольные работы. Проведение контрольных работ, зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующих ячейках колонок 12-17 указан объем нагрузки в часах на весь семестр безотносительно к обязательному распределению часов в неделю.

4.2.8 Порядок проведения учебной и производственной практик.

Программы практик являются составной частью ППССЗ СПО. Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями. Практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. Оценка по практике приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студента.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах техникума, учебная практика также может проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей ОПОП СПО по видам профессиональной деятельности.

В рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, предусмотрено освоение рабочих профессий 16675 Повар, 16472 Пекарь, 12901 Кондитер. Присвоение квалификации проводится с участием работодателей. В результате студент получает документ (свидетельство) о квалификации с присвоением разряда, которое дает право заниматься определенной профессиональной деятельностью. (Закон от 2012 г.).

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика, которые проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

Практика по профилю специальности может проводиться как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей ПССС3 СПО по видам профессиональной деятельности.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Организацию и руководство практикой, проводимой в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, осуществляют руководители практики от учебного заведения и от организации.

4.2.9 Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 4 часов на I обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения различные: групповые, индивидуальные.

4.2.10 Время сроки проведения каникул. Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 10,5 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

4.3 Общеобразовательный цикл

4.3.1 Объемные параметры реализации федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена СПО с учетом

профиля получаемого профессионального образования (социально-экономический) составляет 1404 часов. В учебный план введены учебные дисциплины «Астрономия», «Родная литература». Профильные дисциплины: «Математика», «Информатика», «Экономика», «Право»

4.4 Профессиональный учебный цикл

4.4.1 Согласно ФГОС СПО объем обязательной части учебных циклов программы подготовки специалистов среднего звена составляет 4464 часа (из них ОГЭС – не менее 432 час.; по плану-526 час.; ЕН не менее 180 час.; по плану -220 час; общепрофессиональный цикл - не менее 612час. ; по плану - 886; профессиональный цикл – не менее 1728 часов, по учебному плану – 2278 часов, включая 900 часов производственной практики. 144 часа – преддипломной практики;

216 часов - ГИА, 180 часов – промежуточной аттестации.

4.4.2 По дисциплине Физическая культура еженедельно предусмотрено 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях, участие в соревнованиях, эстафетах и т.д.

4.4.3 Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. На предпоследнем курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе») в количестве 35 часов.

4.4.4 Учебная практика реализуется рассредоточенно и концентрированно и предусмотрена в 1-6 семестрах в рамках модулей:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента -18 часов;

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания -36 часов;

- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания -36 часов;
- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания -36 часов;
- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания -36 часов;
- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала -36 часов;
- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 36 часов;

Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в 1-6 семестрах в рамках модулей:

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента -126 часов;
- ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания -144 часа;
- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания -72 часа;
- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания -72 часа;
- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 72 часа;
- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала -36 часов;
- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 144 часа.

квалификационному по ПМ допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по всем предусмотренным МДК, УП и ИП в рамках данного модуля.

Экзамены квалификационные по ПМ направлены на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО.

Государственная (итоговая) аттестация включает выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (4 недели) и ее защиты в виде демонстрационного экзамена с 15 июня по 30 июня. ГИА проводится в соответствии с «Положением об организации и проведении ГИА в КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности».

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (сводная ведомость).

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном количестве голосов председательствующего на заседании является решающим.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, определяемые порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарём государственной экзаменационной комиссии.

Заместитель директора по учебной работе



Р.П. Варламова