

Утверждаю

Директор

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



## 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 ППСЗ – 3 года 10 мес.

Профиль получаемого профессионального образования – социально - экономический

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Дифференцированный зачёт(семестр)	Экзамен(семестр)	максимальная	Самостоятельная раб	Учебная нагрузка обучающихся (час.)													
						Обязательная						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						Всего во взаимодействии с преподавателем			в т.ч.			1 курс		2курс		3 курс		4 курс	
						занятия на уроках	лабор. и практических занятий	курсовых работ	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем			
1	2		3	4		6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
0.00	Общеобразовательный цикл			1404		1404	1060	344	0	612	792								
ОУД.01	Русский язык	1	2	78		78	68	10		34	44								
ОУД.02	Литература	2		100		100	100			34	66								
ОУД.03	История	2(компл.)		117		117	117			51	66								
ОУД.04	Обществознание			78		78	78			34	44								
ОУД.05	География	2		66		66	54	12		34	32								
ОУД.06	Экономика	2		78		78	78			34	44								
ОУД.07	Иностранный язык	2		134		134		134		68	66								
ОУД.08	Математика	1	2	212		212	126	86		102	110								
ОУД.09	Информатика		2	117		117	60	57		51	66								
ОУД.10	Физическая культура	1,2		78		78		78		34	44								
ОУД.11	ОБЖ	2		73		73	63	10		51	22								
ОУД.12	Физика			83		83	51	32		17	66								
ОУД.13	Химия			78		78	48	30		34	44								
ОУД.14	Биология	2(компл.)		44		44	32	12			44								
ОУД.15	Индивидуальный проект	1		34		34	24	10			34								
	Дисциплины по выбору																		
ОУД.16	Право	1		34		34	24	10		34									





ПМ.02 процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		8	380/200	32	348/168	82	70	16							114	54
МДК.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		7	40	8	32	16	16								32	
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		8	160	24	136	66	54	16							82	54
УП.02 Учебная практика		7	36		36		36								36	0
ПП.02 Практика (по профилю)		8	144		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 обслуживания		6	400/184	22	378/162	90	72						76	86		









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

Курсы	Обучение по дисциплинам и 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	1,5	8	0	2	0	10,5	52
3 курс	28,5	3	8	0	2	0	10,5	52
4 курс	17,5	3	9	4	1,5	6	2	43
<b>Итого</b>	<b>115</b>	<b>7,5</b>	<b>25</b>	<b>4</b>	<b>7,5</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

### **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 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 ШПССЗ 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, , рекомендацией 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 среднего профессионального образования(Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России №05-592 от 01.03.2023 года); Письмо Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и профессионального обучения №05-772 от 20.07. 2020;

- в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

-Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минпросвещения России от 24.08. 2022 г. № 762;

- приказом Минпросвещения России от 12 августа 2022г. №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413;

## 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 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 10-17 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 ППСЗ 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, направлении 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 ОПООП 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 занимать определенную профессиональную деятельность. (Закон от 2012 г.).

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика, которые проводятся в организациях, направлении 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 ППСЭЗ 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, направлении 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 1 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: «Индивидуальный проект» «Право». Профильные дисциплины: «Математика», «Информатика», «Экономика».

### **4.4 Профессиональный учебный цикл**

4.3.1 Согласно ФГОС СПО объем обязательной части учебных циклов программы подготовки специалистов среднего звена составляет 4464 часа (из них ОПЭС – не менее 432 час.; по плану-484час.; ЕН не менее 180 час.; по плану -220 час; общепрофессиональный цикл - не менее 612час.; по плану - 894; профессиональный цикл – не менее 1728 часов, по учебному плану – 2308 часов, включая 1170 часов производственной практики. 144 часа – преддипломной практики;

216 часов - ГИА, 198 часов – промежуточной аттестации.

4.3.2 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.

4.3.3 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 распределительно 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 -72 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 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 -108 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 -144 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 -144 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 -144 часа;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала -36 часов;

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 180 часов.

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и после освоения учебной практики и практики по профилю специальности и составляет 4 недели.

#### **4.5 Формирование вариативной части ШССЗ**

Вариативная часть обязательных учебных часов (1296 час.) использована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, а также получить дополнительные компетенции, знания и умения, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка.

В общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл введены дисциплины ОГСЭ.05.«Психология общения» -34 час.;ОГСЭ.06.«Русский язык и культура речи» -50 часов ;

В математический и общий естественнонаучный учебный цикл введена дисциплина ЕН.03.«Математика»- 40 часов.



Общепрофессиональный учебный цикл увеличен на 282 часа, в том числе введены дисциплины: ОП.10.«Бизнес-планирование» -70 час.; ОП.11.«Дизайн и эстетика кулинарных и кондитерских изделий» -106 часов; ОП.12«Технология планирования профессиональной карьеры» 40 часов.ОП.13 «Введение в специальность»-34 часа.

На 32 часа увеличен объём времени на учебные дисциплины общепрофессионального цикла.

В профессиональный цикл введён ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПМ.07 включает

- МДК.07.01 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса - 198часов;

На 394 часов увеличен объём времени профессиональных модулей. Увеличен объём времени на производственную практику на 270 часов. На 18 часов увеличен объём времени на промежуточную аттестацию.

#### **4.6 Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за семестр. Основными формами промежуточной аттестации является:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен по МДК;
- зачёт по отдельной дисциплине, в т.ч. дифференцированный;
- комплексный экзамен по МДК;
- комплексный дифференцированный зачёт по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен (квалификационный) демонстрационный по профессиональному модулю.
- контрольная работа по отдельной дисциплине.

Комплексный экзамен по МДК включает следующее:

- ✓ МДК.01.01. и МДК.01.02.
- ✓ Введены комплексные дифференцированные зачёты:

- ✓ ОУД.03 История и ОУД.04 Обществознание – 2 семестр;
- ✓ ОУД.12 Физика; ОУД.13 Химия; ОУД.14 Биология – 2 семестр.
- ✓ Выбор дисциплин для экзамена по дисциплинам обосновывается следующим:
  - Значимостью дисциплины в подготовке специалиста;
  - Завершенностью изучения учебной дисциплины;
  - Завершенностью МДК.

Формы проведения экзамена по дисциплинам и МДК (устная, письменная или смешанная) устанавливается на заседании цикловой комиссии в начале соответствующего семестра и доводится до сведения обучающихся.

Экзамены проводятся по окончании учебной дисциплины, МДК, ПМ.

Контрольно-оценочные средства (КОС) по профессиональному модулю представляют собой ряд заданий, которые будут обеспечивать проверку подготовленности выпускника к конкретному виду профессиональной деятельности. КОС согласовываются с работодателями. Форма проведения экзамена квалификационного по профессиональному модулю может быть: выполнение практического задания, защита портфолио, устной, письменной, смешанной. К экзамену квалификационному по ПМ допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по всем предусмотренным МДК, УП и ПП 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 КГЫПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»».

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся 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, определенные 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.