

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)

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**программы подготовки специалистов среднего звена**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
**областного бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**«Курский государственный техникум технологий и сервиса»**

Квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:

естественнонаучный





Эж.01	Планирование профессиональной карьеры	ДЗ	42	16	28	12				2	1	42							
Эж.02	Локальная история	-,ДЗ	42	16	28	12				2	2		42						
Эж.03	Россия-моя история	-,ДЗ	32	12	20	10				2	2		32						
	Индивидуальный проект																		
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>436</b>	<b>264</b>	<b>88</b>	<b>330</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>14</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>118</b>	<b>94</b>	<b>126</b>	<b>42</b>	<b>56</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	-,ДЗ	56	34	36	18				2	7							56	
ОГСЭ.02	История	-,ДЗ	36	22	22	12				2	3			36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	166	100		160				6	3,4,5,6			46	42	36	42		
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,ДЗ	136	82		130		4	2	3,4,5			36	52	48				
ОГСЭ.05	Психология общения	-,ДЗ	42	26	30	10				2	5					42			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>142</b>	<b>86</b>	<b>86</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия	-,Э	96	58	58	32				6	3,4			52	44				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,ДЗ	46	28	28	16				2	4				46				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>552</b>	<b>438</b>	<b>302</b>	<b>220</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>76</b>	<b>276</b>	<b>0</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-,ДЗ	32	26	22	8				2	4				32				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	-,ДЗ	38	30	22	14				2	3			38					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-,ДЗ	38	30	22	14				2	3			38					



МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		64	64	36	22			6	3			64					
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ(к)	36	36				70	2	3			36					
ПП. 01	Производственная практика	-, ДЗ(к)	72	72				70	2	3			72					
ПА	Промежуточная аттестация	-, Э(м)	6						6	3			6					
<b>ПМ. 02</b>	<b>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</b>		<b>378</b>	<b>372</b>	<b>136</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>206</b>	<b>172</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК. 02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, -, -, Э	54	54	32	16			6	4			54					
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, -, -, Э	174	174	104	62		2	6	4,5			80	94				

УП.02	Учебная практика	^,^,^,ДЗ	72	72				70		2	4				72				
ПП. 02	Производственная практика	^,^,^,ДЗ	72	72				70		2	5					72			
ПА	Промежуточная аттестация	^,^,^,Э(М)	6							6	5					6			
<b>ПМ. 03</b>	<b>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</b>		<b>360</b>	<b>354</b>	<b>112</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>188</b>	<b>172</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	^,^,^,ДЗ	56	56	32	22				2	5					56			
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	^,^,^,Э	154	154	80	68				6	5,6					60	94		
УП.03	Учебная практика	^,^,^,ДЗ	72	72				70		2	5					72			
ПП. 03	Производственная практика	^,^,^,ДЗ	72	72				70		2	6						72		
ПА	Промежуточная аттестация	^,^,^,Э(М)	6							6	6						6		

ИМ. 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		442	436	176	104	0	176	0	22		0	0	0	0	0	240	202	0
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	72	72	44	22				6	6						72		
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	220	220	132	82				6	6,7						96	124	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72	72				70		2	6						72		
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ	72	72				106		2	7							72	
ПА	Промежуточная аттестация	Э(М)	6							6	7							6	

ИМ.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		620	614	214	116	20	176	0	22	0	0	0	0	0	0	248	372
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Формы Э(к)	160	160	106	48				6	7,8						78	82
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		202	202	108	68	20				6	7,8						98
УП.05	Учебная практика	Формы ДЗ(к)	144	144				70		2	7,8						72	72
ПП.05	Производственная практика		108	108					106		2	8						
ПА	Промежуточная аттестация	Формы Э(м)	6							6	8							6
ИМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		382	376	138	122	0	106	0	16	0	0	0	0	0	0	106	276
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью	Формы Э	190	190	102	82				6	7,8						106	84



### 3. ПЕРЕЧЕНЬ

#### кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
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;
	<b>Лаборатории:</b>
1	учебная кухня ресторана
2	кондитерский дизайн
3	приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий
	<b>Спортивный комплекс</b>
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал

## **4.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **4.1. Нормативная база реализации ППССЗ**

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) 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 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 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 Минобрнауки России от 14.07.2023 № 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 3 года 10 месяцев.

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

ППССЗ предусматривает изучение следующих) циклов:

Общеобразовательный блок;

общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

математический и общий естественнонаучный учебный цикл

общепрофессиональный цикл

профессиональный цикл

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППССЗ 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 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. Практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика состоит из: практики по профилю специальности.

**Учебная практика – 11 недель (396 часов),** распределяется следующим образом:

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

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1 неделя - 36 часов) на 2 курсе.

- 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 (2 недели – 72 часа) на 2 курсе.

- 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 (2 недели – 72 часа) на 2 курсе.

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 (2 недели – 72 часа) на 3 курсе.

- 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 (4 недели – 144 часа) на 4 курсе.

**Производственная практика – 22 недели (792 часа):**

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2 недели - 72 часа) на 2 курсе;

- 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 (2 недели – 72 часа) на 3 курсе;

- 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 (2 недели – 72 часа) на 3 курсе;

- 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 (2 недели – 72 часа) на 4 курсе;

- 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 (3 недели – 108 часов) на 4 курсе.

- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (3 недели – 108 часов) на 4 курсе.

- ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" (4 недели – 144 часа) на 2 курсе.

- ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания (ООО "Европа") (2 недели-72 часа) на 3 курсе.

Оценка качества освоения ППСЗ 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 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 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели – в зимний период.

#### **4.3 Общеобразовательный цикл**

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

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», «Химия», «Обществознание»

#### 4.4 Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть ППКРС в объеме 1286 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.04 Организация обслуживания	18
ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга	36
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	12
ОП.10 Основы финансовой грамотности	38
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	14
МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	14
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	82
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	16
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	82
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	112
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	100
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	100
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	86
МДК 06.02ц Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	84
МДК 07.01 Приготовление блюд массового спроса	84
ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания (ООО "Европа")	372

### **5.Формы проведения государственной итоговой аттестации**

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

Формой проведения государственной (итоговой) аттестации является защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационного экзамена.