

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 – заочная
Нормативный срок обучения – 3года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ (В НЕДЕЛЯХ) ДЛЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

<i>Курсы</i>	<i>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</i>	<i>Учебная практика</i>	<i>Производственная практика</i>		<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>Государственная итоговая аттестация</i>	<i>Каникулы</i>	<i>Всего</i>
			<i>по профилю специальности</i>	<i>преддипломная (для СПО)</i>				
I курс	32	4	4	-	1	-	11	52
II курс	35,4	2	2	-	1,6	-	11	52
III курс	32,4	4	4		1,6	-	10	52
IV курс	17,2	4	8	4	1,8	6	2	43
Всего	117	14	18	4	6	6	34	199

			Дифф. зачетов	1	0	3	0	5	0	3	0	2	0	3	0	4		5	
			Зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

3. ПЕРЕЧЕНЬ
кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	экологических основ природопользования
6	технологии кулинарного и кондитерского производства
7	организации хранения и контроля запасов и сырья
8	организации обслуживания
9	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
10	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
11	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	химии
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

	Залы:
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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при заочной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

4.2.1 Наименование дисциплин и их группирование по циклам идентичны учебным планам для очного обучения.

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. Учебные занятия проводятся парами. Соблюдается модульный подход в обучении.

4.2.4 Общая продолжительность экзаменационных (лабораторно-экзаменационных) сессий в учебном году устанавливается для 1-2 курсов - по 30 календарных дней, 3-4 курсов - по 40 календарных дней.

4.2.5 Рабочий учебный план предусматривает выполнение 1-ой курсовой работы по 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 – 10 час.

4.2.6 В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные экзамены и экзамены, экзамены квалификационные, контрольные работы.

4.2.7 Самостоятельная работа обучающихся заочного отделения, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий составляет не менее 70% максимальной нагрузки.

4.2.8 Практика является обязательным разделом ППСЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Стандартом предусмотрены практики учебная и производственная.

4.2.9 Практика состоит из двух этапов:

учебная практика;

производственная практика. Практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика состоит из: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика – 14 недель (504 часа), распределяется следующим образом:

1 курс – 4 недели

2 курс – 4 недели,

3 курс – 2 недели,

4 курс – 4 недели.

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 (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 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 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 (2 недели – 72 часа) на 4 курсе.

- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" (4 недели – 144 часа) на 1 курсе;

Производственная практика – 15 недель (540 часов), распределяется следующим образом:

- 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 (4 недели – 144 часа) 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 1 курсе.

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

Производственная практика (преддипломная) – 4 недели (144 часа) реализуется на 4 курсе.

4.2.11 Оценка качества освоения ППССЗ 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

экзамены (квалификационные).

Зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены (квалификационные) проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

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 бальная система оценки знаний: «5» – отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно, «2» – неудовлетворительно, «зачтено» – зачет.

4.2.12 Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 4 часов на 1 обучающегося на каждый учебный год.

Формы проведения различные: групповые, индивидуальные.

4.2.13 Время сроки проведения каникул. Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

5. Формирование вариативной части ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа включает: вариативную часть в объеме 1368 часов (30,6% от общего объема образовательной программы на базе среднего общего образования), которая распределена следующим образом:

на увеличение часов общепрофессионального цикла использовано 68 часов:

- микробиология, физиология питания, санитария и гигиена увеличили на 10 часов;
- техническое оснащение организаций питания увеличили на 10 часов;
- основы экономики, менеджмента, маркетинга увеличили на 12 часов;
- информационные технологии в профессиональной деятельности увеличили на 24 часа;
- Основы товароведения пищевых продуктов на 12 часов.

введены дисциплины:

- планирование профессиональной карьеры - 40 часов;
- дизайн, рисование и лепка в профессии - 62 часа.

- кухни народов мира — 50 часов.

на увеличение часов профессионального цикла использовано 1148 часов:

введены МДК:

- МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 68 часа;

- МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 286 часов;

- МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 214 часа;

- МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 180 часов;

- МДК 05.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 400 часов.

6.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)

