

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

1. График учебного процесса

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	39	1404	17	612	22	792	2	72	0	0	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	11	1476
2 курс	30	1078	11	404	19	674	2	74	1	28	1	46	9	324	5	180	4	144	0	0	11	1476
3 курс	28	1002	12	446	16	556	2	78	1	22	1	56	12	432	4	144	8	288	0	0	10	1512
4 курс	21	780	12	454	9	326	2	48	1	14	1	34	12	432	4	144	8	288	6	216	2	1476
Всего	118	4264	52	1916	66	2348	8	272	3	64	5	208	33	1188	13	468	20	720	6	216	34	5940

Обозначения и сокращения:

– обучение

– каникулы;

– обучение по модулям и

– каникулы; **г** – государственная

дисциплинам; – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч.

итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

в неделю); – практики (36 ак.ч. в неделю);

[illegible]

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах							Распределение обязательной нагрузки по курсам							
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Рекомендуемый семестр изучения	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Обязательная часть образовательной программы																			
Блок ООД			1476	588	708	720	0	0	0	48		612	864	612	864	612	900	612	648
ООД.01	Русский язык	-,Э	92	36	46	40				6	1,2	34	58						
ООД.02	Литература	-,ДЗ	144	58	82	60				2	1,2	54	90						
ООД. 03	Иностранный язык	-,ДЗ	90	36	0	88				2	1,2	34	56						
ООД.04	Математика	-,Э	170	68	90	74				6	1,2	84	86						
ООД. 05	Информатика	-,ДЗ	100	40	48	50				2	1,2	38	62						
ООД. 06	История	-,ДЗ	126	50	62	62				2	1,2	68	58						
ООД.07	География	-,ДЗ	58	24	32	24				2	1		58						
ООД.08	Обществознание	-,Э	126	50	68	52				6	1,2	54	72						
ООД. 09	Физика	-,ДЗ	76	30	44	30				2	1,2	34	42						
ООД .10	Химия	-,Э	122	48	74	42				6	1,2	48	74						
ООД.11	Биология	-,ДЗ	68	28	40	26				2	2		68						
ООД. 12	Физическая культура	-,ДЗ	120	48	2	116				2	1,2	54	66						
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	28	44	22				2	1	68							

Эк.01	Планирование профессиональной карьеры	ДЗ	42	16	28	12				2	1	42							
Эк.02	Локальная история	-,ДЗ	42	16	28	12				2	2		42						
Эк.03	Россия-моя история	-,ДЗ	32	12	20	10				2	2		32						
	Индивидуальный проект																		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		436	264	88	334	0	0	4	10		0	0	118	94	126	42	56	0
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		164				2	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			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		142	86	86	48	0	0	0	8		0	0	52	90	0	0	0	0
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				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		552	438	302	220	0	0	0	30		0	0	76	276	0	200	0	0
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					

[illegible]

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		72	72				70		2	3			72					
ПА	Промежуточная аттестация	-, Э(м)	6							6	3			6					
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		378	372	136	78	0	140	2	22		0	0	0	206	172	0	0	0
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			
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		360	354	112	90	0	140	0	10		0	0	0	0	188	172	0	0
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	МДК.04.01	72	72	44	22				6	6						72		
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	МДК.04.02	220	220	132	82				6	6,7						96	124	
УП.04	Учебная практика	УП.04	72	72				70		2	6						72		
ПП. 04	Производственная практика	ПП.04	72	72				106		2	7							72	
ПА	Промежуточная аттестация	ПА	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, методы, приемы, 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	104
УП.05	Учебная практика	Формы, методы, приемы, ДЗ(к)	144	144				70		2	7,8							72	72
ПП.05	Производственная практика		108	108				106		2	8								108
ПА	Промежуточная аттестация	Формы, методы, приемы, 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, методы, приемы, Э	190	190	102	82				6	7,8							106	84

3. ПЕРЕЧЕНЬ

кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки

№	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;
	Лаборатории:
1	учебная кухня ресторана
2	кондитерский дизайн
3	приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий
	Спортивный комплекс
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

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 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.

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 ППССЗ 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.