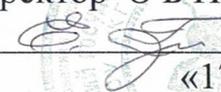
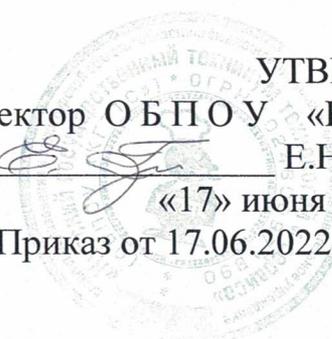


УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»

Е.Н. Брежнев
«17» июня 2022 года
(Приказ от 17.06.2022г. №266/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

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:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565;

- международных требований к подготовке повара и кондитера по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia, с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями утвержденными приказами Министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. № 31, от 15 декабря 2014 г. № 1580, приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 № 441;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898).

- приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 7 августа 2019 г. № 406;

- приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

-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 недель,

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) и демонстрационного экзамена.

Согласовано:

Заместитель директора по УР

Заместитель директора по УПР

Заведующая учебной частью



Е.В. Никитова



В.В. Минаев



И.Н. Бурцева

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 3г. 10 мес.

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение нагрузки во взаимодействии с преподавателем																	
			Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем									1 курс		2 курс		3 курс		4 курс										
					Всего во взаимодействии с преподавателем	в том числе в форме практической подготовки	по учебным дисциплинам МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр										
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия	Курсовые работы (проекты)												обязательные установленные занятия, час	количество контрольных работ	обязательные установленные занятия, час	количество контрольных работ	обязательные установленные занятия, час	количество контрольных работ	обязательные установленные занятия, час	количество контрольных работ	обязательные установленные занятия, час	количество контрольных работ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ДЗ,Э	478	410	68	14	19	34	0	0	3	12	22	2	28	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	10	1	2	0
ОГСЭ.01	Основы философии	---,---,ДЗ	40	32	8	2	4	2				2															8	1		
ОГСЭ.02	История	-,ДЗ	50	40	10	2	4	4				2	8	1	2															
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,Э	166	140	26	6	4	16			2	4	12	1	14															
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,3,ДЗ	164	150	14	2	2	10				2	2		2					2		2				2			2	
ОГСЭ.05	Психология общения	-,ДЗ	58	48	10	2	5	2			1	2			10															
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ДЗ,Э	186	152	34	6	13	12	0	0	3	6	8	0	16	1	10	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	-,Э	128	104	24	4	8	10			2	4	8		16	1														
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,ДЗ	58	48	10	2	5	2			1	2					10	1												
П.00	Профессиональный учебный цикл	ДЗ,Э	1014	788	226	134	69	108	0	0	13	36	8	1	12	0	46	3	32	2	38	1	48	3	10	1	32	2		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-,---,ДЗ	68	56	12	8	5	4			1	2					10	1	2											
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	-,---,---,---,Э	100	84	16	10	9	4			1	2																16	1	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-,Э	92	72	20	12	4	10			2	4	8	1	12															
ОП.04	Организация обслуживания	-,---,---,---,ДЗ	102	88	14	8	5	6			1	2																14	1	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	-,---,---,Э	112	90	22	14	6	10			2	4									10		12	1						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,---,ДЗ	40	30	10	6	3	4			1	2					10	1												
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,---,---,Э	158	126	32	18	9	18			1	4									18	1	14							
ОП.08	Охрана труда	-,---,ДЗ	38	28	10	6	4	4				2					10													
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,---,---,---,ДЗ	72	60	12	8	2	8				2											10	1	2					
ОП.10	Основы товароведения пищевых продуктов	-,---,Э	80	64	16	8	4	6			2	4					16	1												
ОП.11	Планирование профессиональной карьеры	-,---,---,---,ДЗ	40	30	10	6	4	4				2														8	1	2		
ОП.12	Дизайн, рисование и лепка в профессии	-,---,ДЗ	62	42	20	12	4	14				2							20	1										
ОП.13	Кухни народов мира	-,---,---,ДЗ	50	18	32	18	10	16			2	4							10	1	10		12	1						
ПМ.00	Профессиональные модули	ДЗ,Э,ЭК,Э(к)	3902	3490	312	288	111	112	10	0	25	54	42	1	24	1	24	2	46	1	40	1	30	1	60	1	46	2		

