

Согласовано



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МТ имени
казачьего генерала С.С. Николаева

М.Томар
М.В. Гонашвили
« 20 » _____ 2022 год.



Учебный план

образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: 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 – социально-экономический

г. Михайловск, 2022г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	0	0	0	1	0	11	52
II курс	32	7	0	0	2	0	11	52
III курс	26	7	7	0	2	0	10	52
IV курс	21	2	6	4	2	6	2	43
Всего	119	16	13	4	7	6	34	199

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

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;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и 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.

Мастерские:

Слесарная

Сварочная

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее-ОПОП) среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С.Николаева» разработан на основе:

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

- Перечня профессий среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (с изменениями и дополнениями от 14 мая 2014 г., 18 ноября 2015 г., 25 ноября 2016г.);

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1581), зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 года) в редакции приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645, от 31 декабря 2015 года № 1578, от 29 июня 2017 года № 613;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 (зарегистрированного в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200) в редакции приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 года № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580;

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрированного в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306);

- Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

- Устава техникума;

- локальных актов техникума;

- примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО [Электронный ресурс]: Портал федеральных учебно-методических объединений в среднем профессиональном образовании / Примерные программы СПО (ПРОЕКТЫ) 2019 (Резервная копия федерального реестра программ СПО)- Режим доступа: <https://fumo-spo.ru/?p=news&show=271> - Загл. с экрана;

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС. - Режим доступа: http://www.firo.ru/?page_id=774 - Загл. с экрана;

- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);

- Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.) [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС. - Режим доступа: http://www.firo.ru/wpcontent/uploads/2010/04/Примерные-ПООД-фрагменты_ИТОГ.pdf - Загл. с экрана.

- Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. исх. № 06-174, от 20.02.2017 г. исх. № 06-156);

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных

профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;

- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей основные образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП50). Проект май 2018 [Электронный ресурс]: Сайт Центра развития профессионального образования Московский политехнического университета / Центр развития профессионального образования. - Режим доступа: <http://www.crpo-mpu.com> - Загл. с экрана.

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план основной профессиональной образовательной среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело начинает свое действие с 01 сентября 2022 года. Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной, производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с образовательными программами среднего профессионального образования и расписанием учебных занятий. Образовательные программы среднего профессионального образования разрабатываются и техникумом самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В техникуме устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика (производственное обучение) и производственная практика, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППССЗ СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с получением среднего общего образования в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Конкретные

формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации (знания, умения и навыки) определяются на экзаменах оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Настоящим учебным планом предусмотрен индивидуальный проект, как особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Одним из видов учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся, является практика. Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика обучающихся проводится в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах. Учебная и производственная практики могут также проводиться в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм на основе договоров между организацией и техникумом.

Учебная практика проводится в объеме 16 недель, производственная – в объеме 13 недель. Производственная практика проводится концентрированно, по окончании освоения профессиональных модулей.

4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) реализуется в пределах ППССЗ СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом профиля получаемого профессионального образования, в соответствии с базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы среднего (полного) общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 и от 30.08.2010 г. № 889) и «Рекомендациями по реализации

образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального в соответствии с базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы среднего (полного) общего образования (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180) (далее – Рекомендации Минобрнауки России, 2007).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

Промежуточная аттестация предусмотрена в форме экзаменов, зачетов и дифференцированных зачетов.

По учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» проводятся экзамены в письменном виде. По учебной дисциплине «Химия», изучаемой углубленно с учетом получаемой специальности СПО, экзамен проводится в устной форме.

Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, которые проводятся в каждом семестре в рамках времени, отведенного на изучение дисциплины. При подсчете количества зачетов в учебном году указанные формы контроля не учитываются. Завершает освоение программы дифференцированный зачет.

4.4. Формирование вариативной части

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Настоящим учебным планом предусмотрено распределение часов вариативной части в объеме 1296 часов на увеличение профессиональной составляющей основной профессиональной образовательной программы СПО с целью повышения качества подготовки обучающихся по специальности, формирования общих и профессиональных компетенций, с учетом соответствующих профессиональных стандартов, часы распределены следующим образом:

Код	Наименование МДК	Количество часов
ОГСЭ.01	Основы философии	12
ОГСЭ.02	История	12
ОГСЭ.05	Психология общения	16
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	36
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	16
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	32

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	62
ОП.08	Охрана труда	16
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	8
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	104
МДК.02.01	Организация 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	44
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	104
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	16
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	110
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	16
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	68
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	106
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	130
МДК.08.01	Технология приготовления кондитерских изделий	112
УП.08	Учебная практика	12
	Промежуточная аттестация	252

4.5. Порядок аттестации обучающихся

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. По каждому ПМ при его завершении обязательно проводится экзамен по модулю. Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой УД, МДК и ПМ указаны в учебном плане, рабочих программах и контрольно-оценочных средствах, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено», «незачтено». Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов соответствующих УД, МДК, УП, ПП.

Дифференцированные зачеты по УП проводятся на последнем занятии при выполнении проверочной квалификационной работы. Дифференцированные зачеты по ПП проводятся на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (дневников ПП, отчетов о ПП, аттестационных листов по практике от руководителей практики от организации и от техникума, полноты и своевременности представления дневника ПП и отчета о ПП).

Экзамены по УД, МДК проводятся по графику промежуточной аттестации в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации, при этом промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

В техникуме для текущей аттестации учебной деятельности обучающихся может применяться рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения УД, МДК;
- оценка компетенций обучающихся.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации проводится экзамен по модулю, на котором экзаменационная комиссия в составе представителей работодателей и техникума проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе III Требования к результатам освоения образовательной программы и приложении 2 к ФГОС СПО по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен с оценкой / не освоен». При этом может быть присвоена соответствующая квалификация по специальности.

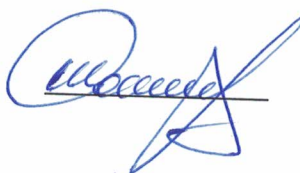
4.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Содержание заданий выпускной квалификационной работы, выполняемой выпускником, определяется

техникумом в пределах требований ФГОС, соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Разработчик:

Заместитель директора по учебно-производственной работе



Д.А.Шаповалов

Согласовано:

Заместитель директора по учебной работе и профессиональным модулям



В.А.Позднякова

Начальник учебно-методического отдела



Е.С.Стародубцева