

Согласовано
Директор
М.В. Гонашвили
М.В. Гонашвили



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МТ имени
казачьего генерала С.С. Николаева
М.В. Гонашвили
« *М.В. Гонашвили* » 20__ 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, 2025 г.

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	41	0	0	0	0	0	11	52
II курс	34	7	0	0	0	0	11	52
III курс	28	7	7	0	0	0	10	52
IV курс	23	2	6	4	0	6	2	43
Всего	126	16	13	4	0	6	34	199

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

№ п/п	Наименование
Кабинеты:	
1.	социально-экономических дисциплин;
2.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
3.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
4.	экологических основ природопользования;
5.	технологии кулинарного и кондитерского производства;
6.	организации хранения и контроля запасов и сырья;
7.	организации обслуживания;
8.	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
9.	русского языка и литературы;
10.	иностранного языка;
11.	истории, обществознания;
12.	химии;
13.	биологии;
14.	математики;
15.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
16.	физики.
Лаборатории:	
17.	химии;
18.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
19.	учебный кондитерский цех.
Спортивный комплекс:	
20.	спортивный зал;
21.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
22.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:	
23.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
24.	актовый 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 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказа Минпросвещения РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Минпросвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с последними изменениями и дополнениями);

- Приказа министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с внесёнными изменениями от 27.12.2023 г. № 1028);

- 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. № 1565, ред. от 03.07.2024);

- Устава ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева».

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 2025 года.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объёмы, 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 техникумом самостоятельно с учётом 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 практико-ориентированную 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.

Учебное время, отведённое на теоретическое обучение (1476 часов), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

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

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

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

4.4. Формирование вариативной части

Вариативная часть даёт 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 объёме 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 учётом 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 зачётах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачётах – «зачтено», «незачтено». Все зачёты и дифференцированные зачёты проводятся за счёт часов соответствующих УД, МДК, УП, ПП.

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

Экзамены по УД, МДК проводятся по графику промежуточной аттестации в освобождённый от занятий день за счёт 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 освобождённый от занятий день за счёт 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, определённых 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

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется ФГОС СПО по специальности, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Разработчик:

Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ А.А. Тарасенко

Согласовано:

Заместитель директора по учебной работе и профессиональным модулям _____ В.А. Позднякова

Председатель МО
общеобразовательных дисциплин _____ И.С. Снитко

Председатель МО
технологического профиля _____ Л.Н. Колесникова