

Утверждаю
директор ГБПОУ «Пильнинский
агропромышленный техникум»
_____ / М.А. Беспалов/



Подлинник электронного документа, подписанного ЭП,
хранится в системе электронного документооборота

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 3A4C932430618CDBFA542D71B1E8480D
Кому выдан: Беспалов Михаил Анатольевич
Действителен: с 07.02.2024 до 02.05.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов
среднего звена

*Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения
«Пильнинский агропромышленный техникум»*

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 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – социально-экономический

2024 г.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Нормативно-правовую базу разработки настоящего учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Пильнинский агропромышленный техникум» составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 24.08.2022 года №762, зарегистрированный в Минюсте РФ 21.09.2022 года №70167.
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрирован в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями) Редакция с изменениями № 732 от 12.08.2022
- Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, ИРПО (2022 г., 2024 г.);
- Примерная основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, регистрационный номер 38, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-41 от 28.02.2022 года, утвержденная протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГС 43.00.00 Сервис и туризм №01 от 28.06.2021 года,
- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-256 от 29.07.2022 года, Регистрационный номер 322;
- Приказ Минпросвещения России №800 от 08.11.2021 года «Об утверждении Порядка проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Министерстве Юстиции РФ №66211 от 07.12.2021г.);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);
- Устав ГБПОУ «Пильнинский агропромышленный техникум».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий на всех курсах - 1 сентября, окончание учебных занятий на каждом курсе в соответствии с учебным планом образовательной программы. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Учебные занятия сгруппированы парами, продолжительность одного часа - 45 минут.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий, обучающихся в период теоретического обучения, не превышает 36 часов в неделю.

При проведении лабораторных работ, практических и семинарских занятий, при работе в компьютерном классе группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек, если это предусмотрено содержанием рабочей программы дисциплины, междисциплинарных курсов (далее - МДК), при наличии методических рекомендаций и учебно-методического комплекса.

При изучении дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" общим объемом 68 часов в соответствии с ФГОС СПО 48 часов отводится на освоение основ военной службы. На втором курсе для юношей проводятся пятидневные учебные сборы. Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний в объеме 48 часов.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура», с учетом состояния их здоровья (при наличии в группе). Порядок освоения устанавливается в рабочей программе дисциплины "Физическая культура".

Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю. На весь период обучения запланировано две курсовые работы:

по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала. На выполнение курсовой работы отводится 16 часов (защита курсовой работы проводится за счет часов, отведенных на изучение данного МДК).

Консультации для обучающихся предусмотрены в период прохождения промежуточной аттестации на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются ведущими преподавателями.

Система контроля и оценки процесса и результатов освоения ППССЗ осуществляется в соответствии с Порядком организации и проведения текущего контроля успеваемости, обучающихся ГБПОУ «Пильнинский агропромышленный техникум». Оценивание результатов производится по балльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Конкретные формы и виды контроля определяются ведущим преподавателем.

В течение учебного года устанавливаются каникулы, в том числе в зимний период - 2 недели, в летний период в соответствии с графиком учебного процесса.

Занятия проводятся в учебных кабинетах, лабораториях и мастерских в соответствии с ФГОС.

1.3. Общеобразовательный цикл

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело относится к социально-экономическому профилю образования. В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ по специальности СПО при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулярное время - 11 недель. Учебное время, отведенное на изучение общеобразовательных дисциплин, составляет 1476 часов и распределено на изучение общеобразовательных дисциплин, профильных учебных дисциплин, изучаемых на углубленном уровне, индивидуальный проект, консультации и промежуточную аттестацию. С учетом профиля получаемой специальности углубленно изучаются профильные дисциплины «География», «Иностранный язык» и «Информатика». Учебные дисциплины общеобразовательного цикла реализуются рабочими программами, разработанными на основании примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин, размещенных в Реестре примерных основных образовательных программ СПО, по адресу <https://reestrspo.firpo.ru> (раздел Примерные рабочие программы. Общеобразовательный блок). В процессе реализации среднего общего образования предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин с учетом специфики осваиваемой специальности. Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение периода освоения общеобразовательной дисциплины в рамках учебного времени, отведенного учебным планом.

Техникум оценивает качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла СПО с получением среднего общего образования в процессе текущего контроля (проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину) и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам: русский язык и литература - комплексный экзамен; математика - в письменной форме; по информатике – в устной форме.

1.4. Формирование вариативной части ПООП

Вариативная часть ФГОС СПО - 1296 часов распределены следующим образом:

- объём часов цикла ОГСЭ увеличен на 40 часов;
- математического и общего естественнонаучного цикла - на 12 часов;
- объём часов на общепрофессиональные дисциплины увеличен на 126 часов, из них 70 часов на введение ОП.10 Документационное обеспечение управления;
- объём часов профессионального цикла - на 1118 часов, в том числе:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 144 часа;

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 48 часов;

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 242 часа;

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 180 часов;

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 188 часов;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала – 64 часа;

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар – 252 часа.

Вариативная часть даёт возможность расширения основных видов деятельности, углубление подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

1.5. Порядок проведения практики

При реализации ППССЗ предусматривается практика. Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Производственная практика состоит из двух видов: практика по профилю специальности и преддипломная.

Учебная практика предусмотрена по всем профессиональным модулям в объеме 13 недель (468 часов). Учебная практика проводится концентрированно при изучении соответствующего МДК.

Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 22 недель (792 часов) проводится концентрированно на основе договоров с предприятиями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика (преддипломная) в объёме 4 недель (144 часа) реализуется концентрировано на выпускном курсе по завершению теоретической и практической подготовки.

Учебная практика проходит на базе техникума, производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Сроки и объёмы практики отражаются в календарном учебном графике.

Образовательное учреждение имеет право изменять сроки проведения практик с сохранением объема часов на данный вид практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.6. Порядок проведения аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Порядком организации и проведения текущего контроля успеваемости, обучающихся ГБПОУ «Пильнинский агропромышленный техникум» в форме дифференцированного зачета, экзамена, комплексного экзамена, экзамена по модулю, квалификационного экзамена. Конкретные формы и процедуры текущего контроля, промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК, профессиональным модулям разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

По дисциплинам общего гуманитарного и социально экономического, математического и общего естественнонаучного, общепрофессионального цикла и МДК проводятся дифференцированные зачеты и экзамены.

Для промежуточной аттестации по учебной и производственной практике - дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса или практики.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена по модулю или квалификационного экзамена в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Экзамен по дисциплине, МДК, экзамен по модулю, квалификационный экзамен может проводиться в течение учебного семестра на следующий день после окончания изучения учебного материала, окончания практической подготовки. При этом дней на подготовку к экзамену не отводится. При проведении экзаменационной сессии первый экзамен может проводиться в первый день сессии. В период проведения экзаменационной сессии проводятся консультации, по тем дисциплинам, МДК, модулям, по которым запланирован экзамен, в соответствии с учебным планом.

Количество экзаменов, в том числе по профессиональному модулю, в каждом учебном году не превышает - 8, а количество дифференцированных зачетов (комплексных дифференцированных зачетов) - 10 (в их количество не входит дисциплина «Физическая культура»).

1.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту (2 недели) выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и проведение демонстрационного экзамена. Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года № 800) и ежегодно пересматриваемой и утверждаемой Программой государственной итоговой аттестации.

1.8. Получение рабочих профессий

В процессе обучения студенты осваивают рабочую профессию 16675 Повар (Приложение №1 к ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело).

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях для специальности)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
курс I	39				2		11	52
курс II	30	4	6		1		11	52
курс III	30	4	7		1		10	52
курс IV	16	5	9	4	1	6	2	43
Всего	115	13	22	4	5	6	34	199

3. План учебного процесса по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2024-2028 гг.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
				самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и	Консультации	Промежуточная аттестация		1 сем. / 17 нед.	2 сем. / 22 нед.	3 сем. / 16 нед.	4 сем. / 23 нед.	5 сем. / 17 нед.	6 сем. / 23 нед.	7 сем. / 17 нед.	8 сем. / 13 нед.
					всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	03/10дз/3э	1476		1404	688	716			58	14	612	792						
ООД.01	Русский язык	-,Э	72		61	25	36			8	3	34	27						
ООД.02	Литература		108		100	46	54			8		51	49						
ООД.03	История	-,ДЗ	136		136	90	46					53	83						
ООД.04	Обществознание	-,ДЗ	108		108	56	52					51	57						
ООД.05	География*	-,ДЗ	108		108	54	54					51	57						
ООД.06	Иностранный язык*	-,ДЗ	144		144	2	142					51	93						
ООД.07	Математика	ДЗ, Э	232		199	149	50			30	3	102	97						
ООД.08	Информатика*	-,Э	144		124	22	102			12	8	51	73						
ООД.09	Физическая культура	ДЗ,ДЗ	72		72	14	58					34	38						
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	-,ДЗ	68		68	22	46					32	36						
ООД.11	Физика	-,ДЗ	108		108	94	14					34	74						
ООД.12	Химия	-,ДЗ	72		72	34	38					34	38						
ООД.13	Биология	-,ДЗ	72		72	48	24					34	38						
	Индивидуальный проект																		
ООД.14	Основы проектной деятельности	-,ДЗ	32		32	32							32						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	03/4дз/0э	472	2	470	148	322							64	116	160	72	60	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	48		48											48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	48		48										48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	164	2	162									32	34	32	36	30	
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, -, -, ДЗ	164		164									32	34	32	36	30	
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	48		48											48			

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0з/2дз/0э	192	2	190										144		48		
ЕН.01	Химия	ДЗ	144	2	142										144				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48		48												48		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0з/9дз/1э	738	6	720					6	6				192	220	188	132	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	68		68										68				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,ДЗ	96	2	94										48	48			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-,ДЗ	64		64										28	36			
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ	68		68											68			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	-,Э	102	2	88					6	6						34	62	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	58		58												58		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	96	2	94												96		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48		48										48				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68		68											68			
ОП.10	Документационное обеспечение управления	ДЗ	70		70													70	
П.00	Профессиональный цикл	0з/15дз/15э	2702	16	2534				32		78	90			338	366	264	618	390
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0з/1дз/3э	356	4	322					180	12	18			338				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	78	2	64						6	6			72				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	92	2	78						6	6			86				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72		72				72						72				
ПП.01	Производственная практика		108		108				108						108				
	Экзамен по модулю	Э	6								6								
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0з/1дз/3э	384	2	352				16	180	12	18				366			

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	Э	76	2	62				6	6				70				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	Э	122		110			16	6	6				116				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72		72				72					72				
ПП.02	Производственная практика		108		108				108					108				
	Экзамен по модулю	Э	6							6								
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	03/2дз/2э	454	2	428				216	12	12				100	342		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	ДЗ	98		92					6					38	60		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	-,Э	134	2	120					6	6				62	66		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72		72				72							72		
ПП.03	Производственная практика		144		144				144							144		
	Экзамен по модулю	Э	6							6								
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	03/3дз/2э	356	2	330				144	12	12						236	108
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	60		54					6							60	

[illegible]

[illegible]

4. Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	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;
10.	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
11.	технологии кулинарного и кондитерского производства
12.	русского языка;
13.	литературы;
14.	истории;
15.	обществознания;
16.	географии;
17.	математики;
18.	информатики;
19.	основ безопасности и защиты Родины;
20.	физики;
21.	химии;
22.	биологии;
23.	основ проектной деятельности
24.	документационного обеспечения управления.
	Лаборатории:
1.	химии;
2.	учебная кухня ресторана;
3.	учебный кондитерский цех.
	Тренажёры, тренажёрные комплексы:
1.	набор гантелей;
2.	комплект гирь и штанг.

	Спортивный комплекс:
1.	спортивный зал;
2.	открытый стадион;
3.	место для стрельбы.
	Залы:
1.	библиотека;
2.	читальный зал с выходом в сеть Интернет;
3.	актовый зал.