

СОГЛАСОВАНО
Педагогический совет
Протокол № 7
20 марта 2021 года



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГА ПОУ «ПТК»

Слободчикова С.В.

25.03.2021 год

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Промышленно-технологический колледж»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовая подготовка)

Квалификация базовой подготовки: Специалист
Форма обучения – очная
Профиль – социально-экономический
Нормативный срок обучения – 3 год 10 мес.
На базе основного общего образования с получением
среднего общего образования

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 курсам)
I курс	38	2	0	1	0	11	52
II курс	32	2	6	1	0	11	52
III курс	30	4	6	2	0	10	52
IV курс	20	4	9	2	6	2	43
Всего	120	12	21	6	6	34	199

2. Перечень кабинетов, лабораторий

№	Наименование
	Кабинеты общеобразовательной подготовки:
1	Русский язык и литература
2	Иностранный язык
3	Математика
4	История
5	Информатика
6	Физика
7	Химия
	Кабинеты профессиональной подготовки:
1	Социально-экономических дисциплин; иностранного языка; совмещенный
2.	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
3.	Экологических основ природопользования;
4.	Технологического оборудования оборудования кулинарного и кондитерского производства;
5.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, ОБЖ; совмещенный
	Лаборатории:
1.	Химии;
2.	Метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены; совмещенный
	Цеха:
1.	Учебный кулинарный цех.
2.	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал;
2.	Стрелковый тир (электронный)
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2.	Актовый зал.

3. Пояснительная записка

Настоящий учебный план кранового государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Промышленно -технологический колледж» (далее – колледж) разработан в соответствии с:

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

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09 декабря 2016 года,

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минобрнауки РФ № 464 от 14 июня 2013 г.;

- Приказом 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);

- Приказом 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);

- Приказом 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);

- Рекомендациями 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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259);

- Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Министерства образования и науки российской Федерации от 20 февраля 2017 г. №06-156;

- , Методическими рекомендациями по разработке учебного плана организации, реализующей 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 (ТОП-50;

- Уточнениями 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 (одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», Протокол №3 от 25 мая 2017г.),

- Уставом колледжа.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена возможна сетевая форма с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием сетевой формы могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой ППССЗ. При реализации образовательной программы допускается применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Организация учебного процесса и режим занятий

Общий объем образовательной программы составляет 5940 часов, в том числе:

-объем образовательной нагрузки-4176ч., из них: время, отводимое на освоение программы среднего общего образования -1476 ч. (в т.ч. 72 ч. промежуточная аттестация)

-учебная и производственная практика- 1224ч.

-преддипломная практика -144ч.

-государственная итоговая аттестация- 216ч.

-промежуточная аттестация-180ч.

Начало учебного года с 1 сентября. Объем образовательной нагрузки обучающихся по программе не может превышать 36 академических часа в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам.

Продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами.

Дисциплины учебного плана группируются по циклам:

- общеобразовательный цикл, если обучение осуществляется на базе основного общего образования;

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

- математический и общий естественнонаучный цикл ;

- общепрофессиональный цикл;

- профессиональный цикл, включающий в себя профессиональные модули.

Профессиональные модули в плане учебного процесса представлены междисциплинарными курсами, учебной и производственной практиками.

Выполнение курсовых проектов рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.

Предусматриваются для специальности СПО - учебная практика и производственная практика (по профилю специальности), производственную практику (преддипломную). Учебная практика для специальности предусматривается по основным видам деятельности, если она обеспечивает последующее освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. В соответствии с ФГОС по специальности СПО предусмотрено освоение рабочей профессии, и в модуль

«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» включается учебная и производственная практики.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрировано в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями.. Объем нагрузки отводимой на практики - не менее 25% объема, отводимого на профессиональный цикл. Проведение производственной практики (преддипломной) для обучающихся планируется непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности), является завершающим этапом обучения и проводится концентрированно.

Дисциплина «Физическая культура» реализуется в объеме обозначенном ФГОС обязательных аудиторных занятий - не менее 40 часов и не более 2 часов в неделю в рамках кружковой работы, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

В соответствии с ФГОС по специальности включена дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы для юношей - 70 % от общего объема времени. Для подгрупп девочек это время используется для освоения медицинских знаний. Так же в соответствии с ФГОС по специальности предусмотрено изучение в рамках общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы следующих учебных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (но не более 100 часов), в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются техникумом.

На самостоятельную учебную нагрузку, как внеаудиторную работу обучающегося, выделяется не более 30% от объема учебных циклов. Объемы практических занятий и лабораторных работ исходят из разработанных техникумом рабочих программ.

Формы текущего контроля знаний: накопительные системы оценивания, результаты которых учитываются в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины, МДК или профессионального модуля.

Формы промежуточной аттестации обучающихся: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный). Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин, междисциплинарного курса и прохождение практик. Завершающей формой контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу является экзамен или зачет. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен (квалификационный).

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

По освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен (квалификационный), по итогам проверки которого выносится оценка: "отлично", «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся СПО не должно превышать 8, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Общая продолжительность каникул при освоении образовательной программы по специальности СПО 34 недели, в том числе не менее 2 недель в зимний период в каждом учебном году, на 4-м курсе-2 недели.

Вариативная часть ОПОП в объеме 1296 часов использована на углубление подготовки, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, введения новых дисциплин, в том числе профессиональные модули:

Индекс	Наименование ПМ/МДК /УД	Кол-во часов
ОГСЭ.02	История	12
ОГСЭ.03	Иностранный язык	10
ОГСЭ.05	Психология общения	4
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ	
ЕН.03	Химия	6
ЕН.02	Экологические основы природопользования	12
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	42
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	8
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	18
ОП.04	Организация обслуживания	6
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	10
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4
ОП.08	Охрана труда	16
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	2
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	74
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	165
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	170
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	178
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	247

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	34
	Промежуточная аттестация	258
	ВСЕГО:	1296

Общеобразовательный цикл

Обучающиеся, получающие СПО по ППССЗ на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины на первом курсе. Объем образовательной программы СПО для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов. Специальность 43.02.15. Поварское, кондитерское дело относится к социально-экономическому профилю. В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение - 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулярное время - 11 недель.

При формировании учебных планов по ППССЗ учебное время, отведенное на теоретическое обучение - 1476 часа, образовательная организация распределяет на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ) - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные, предлагаемые техникумом. Общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия». Дисциплина «Астрономия» - 36 ч. введена за счет часов учебных дисциплин по выбору: «Информатика» - 10ч., «Биология» - 16ч., «География» - 10ч.

Дополнительные дисциплины, предлагаемые колледжам:

Проектная деятельность - 64 часа

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и по одной из общеобразовательных дисциплин, изучаемых углубленно с учетом получаемой профессии или специальности: «Химия».

Деление на подгруппы осуществляется по дисциплине "Иностранный язык", если наполняемость в подгруппе не менее 8 человек. Деление на подгруппы по дисциплине "Физическая культура" и дисциплинам по которым проводятся лабораторные работы и практические работы с использованием специального оборудования, приборов, компьютерной техники, если наполняемость в подгруппах составляет не менее 8-10 человек.