

Утверждаю
Директор ГАПОУ «Актанышский
технологический техникум»
Л.Я. Шамсунова
«28» августа 2022 года



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
государственного автономного профессионального образовательного
учреждения «Актанышский технологический техникум»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
По программе базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому
и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
Срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
**Профиль получаемого
профессионального образования –**
социально-экономический

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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;

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс 3:

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет Актовый зал

Пояснительная записка

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, регистрационный номер № 44828; 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).

Организация учебного процесса и режим занятий:

Начало учебного года с 1 сентября.

1 курс: 1 сем. – 01.09.2022.; 2 сем. – 16.01.2023 г.

2 курс: 1 сем. – 01.09.2023.; 2 сем. – 11.01.2024 г.

3 курс: 1 сем. – 02.09.2024.; 2 сем. – 15.01.2025 г.

4 курс: 1 сем. – 01.09.2024.; 2 сем. – 16.01.2026 г.

2. При освоении программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня выпускнику присваивается квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу, срок реализации данной программы на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев (5940 часов, без учёта

3. Обязательная часть по учебным циклам составляет 4104 часов, из которых 1404 часа отводятся на изучение общеобразовательных дисциплин, в соответствии с естественнонаучным профилем профессионального образования.

4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

5. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 34 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период.

6. Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса по шестидневной учебной неделе.

7. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

8. Практика является обязательным разделом учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

9. Учебная практика и производственная практика при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализуются концентрированно в несколько периодов.

10. Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

12. Промежуточная аттестация организуется следующим образом: дифференцированные зачёты проводятся за счет учебного времени, выделенного на их изучение; экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период сессии. Демонстрационный экзамен (экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю

проводится по завершению освоения всех элементов: междисциплинарных курсов и практик в объёме 12 часов. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 в учебном году, а количество зачётов-10. В указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре и практикам.

13. Учебным планом предусматривается выполнение курсовых работ в ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга , МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

14. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) общепрофессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

15. Вариативна часть в объёме 1296 часов (22% от от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы), распределена следующим образом. на основе содержания требований работодателей, содержания профессиональных стандартов по профессиям "Повар", "Кондитер": ОГСЭ.05 Психология общения 12 часа; общепрофессиональные дисциплины 130 часа - ОП,02 Организация хранения и контроль запасов и сырья 58 часов; ОП.03 Техническое оснащение организаций питания 32 часов; ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга 40 часов; профессиональные модули 1154 часа - ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 24 часа; 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 120 часов; 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 42 часа; 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 42 часа; 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 262 часа; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала 60 часов; ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар" 326 часов, из них 132 часа на учебную и производственную практики и 12 часов на демонстрационный экзамен; ПМ.08 Выполнение работ по профессии "Кондитер" 278 часов, из них 132 часа на учебную и производственную практики и 12 часов демонстрационный экзамен.

16. Рабочая профессия "Повар" присваивается решением квалификационной комиссии после окончания теоретического курса по ПМ.07 Выполнение работ по профессии 33.011 Повар. Рабочая профессия "Кондитер" присваивается решением квалификационной комиссии после окончания теоретического курса по ПМ.08 Выполнение работ по профессии 33.010 Кондитер.

17. Консультации проводятся согласно расписанию, по формам проведения: индивидуальные и групповые; по подготовке к экзаменам и зачётам, выполнению самостоятельных и контрольных работ из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

18. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по завершению всего срока теоретического и практического обучения, в форме демонстрационного экзамена и защитой выпускной квалификационной работы. На подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится шесть недель.

План учебного процесса

Индекс		Наименование циклов, разделов,	Распред. по семестрам				Время по видам учебной работы							Распределение по курсам							
			Экзаме нов	Дем. экза менов	Зачет	Диф. зачёт ов	Всего	в том числе						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
								Тео рети ческ оеоб уче ние	Ла бо рат ор ны х ип рак ти чес ки х за ня тий	Ку рсо вы х ра бот (пр оек тов)	Са мо сто яте ль ная ра бота	Ко нс уль та ции	Пр ом еж уто чн ая ат тес та ция	1	2	3	4	5	6	7	8
														се ме стр	се ме стр	се ме стр	се ме стр	се ме стр	се ме стр	се ме стр	се ме стр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	Предметные области	Объём образовательной программы по учебным	17	7	1	26	4104	1786	2224	60	34			612	864	576	540	360	576	432	216
ОУД .00		Общеобразовательные учебные дисциплины	6	0	4,2	17	1476	778	626	0	0	48	24	536	668	272	0	0	0	0	0
ОУД .01	Русский язык и литература	Русский язык	1				90	78	0			6	6	90							
ОУД .02		Литература				2	148	144	0			4	0		148						

ОУД .03	Иностранн ый язык	Иностранный язык				2	15 8	2	15 2			4	0	82	76					
ОУД .04	Математика и информатика	Математика	3				24 6	104	13 0			6	6	58	88	10 0				
ОУД .05	Общественн ые науки	История				2	13 8	124	10			4	0	56	82					
ОУД 06	Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятел ьности	Физическая культура			1,2	3	12 6	4	12 2			0	0	10 2	24					
ОУД 07	Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятел ьности	Основы безопасности жизнедеятельности				3	72	30	40			2	0			72				
ОУД 08	Естественны е науки	Астрономия				2*	38	28	8			2	0		38					
ОУД 09	Математика и информатика	Информатика				3	10 0	32	56			6	6			10 0				
ОУД 10	Общественн ые науки	Экономика				2*	10 8	50	46			6	6	34	74					
ОУД 11		Право				2	94	28	62			4	0	26	68					
ОУД .12	Родной язык и родная литература	Родная литература	2				82	78	0			4		32	50					
Уд 01	Индивидуаль ный проект	Индивидуальный проект			2		38	38						18	20					
Уд02	Дисциплина	Социология			1		38	38						38						

	п выбору																				
ОГС Э.00		Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	0	8	540	182	358	0	0	0	0	0	0	72	120	118	32	118	52	28
ОГС Э. 01		Основы философии			1	48	48								48						
ОГС Э. 02		История			3	48	42	6							48						
ОГС Э. 03		Иностранный язык в профессиональной деятельности			4,5 ,6,	16 0		16 0							24	68	2 0	14	20	14	
ОГС Э. 04		Физическая культура			3.4 ,5,	16 0	2	15 8								50	1 2	52	32	14	
ОГС Э. 05		Психология общения			6	52	18	34										52			
ОГС Э. 06		Татарский язык в профессиональной деятельности			2	72	72							72							
ЕН.0 0		Математический и общий естественнонаучный цикл	0	0	0	6	180	124	48	0	8	0	0	20	124	0	0	22	14	0	0
ЕН. 01		Химия			2	14 4	100	36		8			20	12 4							
ЕН. 02		Экологические основы природопользования			4	36	24	12									2 2	14			

ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	4	0	6	67 0	293	31 3	16	12	12	18	56	0	13 6	86	1 9 6	19 6	0	0
ОП.0 1	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3	64	38	26								64				
ОП.0 2	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3			96	40	38	16	8	4		6				9 6			
ОП.0 3	Техническое оснащение организаций питания	3			64	28	26			4		6		64					
ОП.0 4	Организация обслуживания			5	52	38	10		4							5 2			
ОП.0 5	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	6		5	12 8	54	42			4		6				4 8	80		
ОП.0 6.	Правовые основы профессиональной деятельности			1	56	27	29					56							
ОП.0 7	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4	94	20	74							72	22				
ОП.0 8	Охрана труда			3	48	28	20										48		
ОП.0	Безопасность			6	68	20	48										68		

9		жизнедеятельности																			
П. 00		Профессиональный цикл	5	7		2	1310	630	640	40	10			0	0	0	278	216	248	380	188
ПМ. 00		Профессиональные модули				2															
ПМ. 01		Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	1		2	96	46	48					0	0	0	96	0	0	0	0
МДК 01.01		Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				4	36	19	17								36				
МДК 01.02		Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					60	31	29								60				
УП.		Учебная практика				4	72										72				

01																				
ПП.01		Производственная практика				60										60				
ДЭ		Экзамен по модулю	4			12										12				
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	1	1	0	216	96	98	20	2			0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 02.01		Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	4			36	16	26								36				

		изделий, закусок сложного ассортимента																		
МДК 02.02		Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4			18 0	80	76	20						48	13 2				
УП. 02		Учебная практика			4	72										72				
ПП.0 2		Производственная практика			4	13 2										13 2				
ДЭ		Экзамен по модулю		4		12										12				

<p>ПМ 03</p>		<p>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</p>	0	1		0	11 4	54	58	0	2	0						11 4		
<p>МДК 03.01</p>		<p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	6 *				36	16	18		2							36		

МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6 *				78	38	40										78		
УП. 03	Учебная практика				6	36												36		
ПП.0 3	Производственная практика				6	96												96		
ДЭ	Экзамен по модулю		6			12												12		
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,	0	1		1	22 2	43	71	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22 2	0

		Всего экзаменов													
		Зачеты					2	2	3	1					
		Курсовых работ (проектов)										1	1		1

Примечание: * - комплексный экзамен, диф. зачет