

Утверждаю
Директор ГАПОУ «Актанышский
технологический техникум»
Л.Я. Шамсунова
«29» августа 2023 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

Сводные данные по бюджету времени (в неделях и часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, в том числе консультации и экзамены (нед./часы)	Практика		Производственная практика (преддипломная) (нед./часы)	Государственная итоговая аттестация (нед./часы)	Всего по курсам (нед./часы)	Каникулы (нед.)	ИТОГО (нед.)
		Учебная (нед./часы)	Производственная (нед./часы)					
I	41/1476	-	-	-	-	41/1476	11	52
II	37/1332	4/144	5/192	-	-	41/1476	11	52
III	28/1008	5/180	6/228	-	-	42/1512	10	52
IV	21/756	3/108	5/192	4/144	6/216	41/1476	2	43
Итого	127/4572	12/504	16/612	4/144	6/216	165/5940	34	199

Календарный учебный график

Курс	Сентябрь			Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август															
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-29	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-2	3-9	10-16	17-23	24-30	31-6	7-13	14-20	21-27	28-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-29		
нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
1	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	=	=	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T

2 курс на 2024-2025 учебный год (3, 4 семестры)

Курс	Сентябрь			Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август													
	2-8	9-15	16-22	23-29	30-6	7-13	14-20	21-27	28-3	4-10	11-17	18-24	25-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-2	3-9	10-16	17-23	24-30	31-6	7-13	14-20	21-27	28-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-6	7-13	14-20	21-27	28-3	4-10	11-17	18-24	25-31
нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52

Обозначения:

- теоретическое обучение «Т»,
- учебная практика «У»,
- производственная практика «П»,
- производственная практика (преддипломная) «Д»,
- ГИА «||»,
- каникулы « = »,
- неделя отсутствует «*»

Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Актанышский технологический техникум» (далее - техникум) по программе подготовки специалистов среднего звена (далее - ППСЗ) по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 14.04.2022 г. № 235 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.05.2022 г., регистрационный № 68567);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2022 г., регистрационный №70167);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, зарегистрированном Министерством юстиции (регистрационный № 24480 от 07 июня 2012 г.)
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 12.09.2022 г., регистрационный № 70034);
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 № 885 и приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.09.2020 г., регистрационный № 59778);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07.12.2021 г., регистрационный № 66211);

- Письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 1 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»);

- Устава техникума;

- Локальных актов техникума.

Организация учебного процесса и режим занятий:

Начало учебного года с 1 сентября.

1 курс: 1 сем. – 01.09.2023 г., 2 сем. – 18.01.2024 г.

2 курс: 1 сем. 02.09.2024 г.; 2 сем – 13.01.2025.

3 курс: 1 сем. – 01.09.2025.; 2 сем. – 12.01.2026 г.

4 курс : 1 сем. – 01.09.2026., 2сем – 18.01.2027.

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 5904 часов, из которых 1476 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 ППСЗ 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. Вариативная 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.

У Д. 01	русский язык	русский язык				6	0	4	4				6							
У Д. 02	литература	литература				1	0	7	7				0	7						
У Д. 03	математика и информатика	математика				3	0	7	50				22	10						
У Д. 04	иностранный язык	иностранный язык				4		2	42				5	9						

08																					
У Д. 09	бщес твенн ые наук	И стория				3 6	3	6 3	7					0 6							
У Д. 10	и	О бщество знание				2	0	5 2	2					2							
У Д. 11	стест венн ые наук и	Г еографи я				6	4	2 2	1					6							
У Д. 12	изиче ская культ	Ф изическа я культура				2		7 5	6					5 7							

УД 13	ура, эколо гия и основ ы безоп аснос ти жизн едеят ельно сти	О сновы безопасн ости жизнеде ятельнос ти				0	8	3	2	3						0							
УД 14	одно й язык и родн ая литер	Р одная литерату ра				6	8	3	8	3						0	6						

	атура																				
У Д 15		Р одной язык				2	6	2	6				2								
д 01	ндив идуа льны й проект т	И ндивиду альный проект				5	7	1	8	1			5								
Г. 00		С оциальн о- гуманит арный цикл				6	82	1	86	2	0			92	18	4	4				

Г. 01	О сновы философ ии				8	8	4							8						
Г. 02	И стория				8	2	4	6						8						
Г. 03	И ностран ный язык в професс иональн ой деятельн ости				2 4		24	1						4	8	2				
Г. 04	Ф изическа я		,4, 5,		2 4		22	1							0	2	2			

		культура		6, 7																
Г. 05		П сихолог ия общения				2	8	1 4	3									2		
Г. 06		Т атарский язык в професс иональн ой деятельн ости				2	2	7									2			
Н. 00		Е стестве ннонауч ный цикл				8 0	24	1 8	4		8						44		6	

Н. 01	Х имия				4	00	1	3	8				44						
Н. 02	Э кологич еские основы природо пользова ния				6	4	2	1											6
П. 00	О бщепро фессион альный цикл				7	27	3	3	1	4	8		92	6	22	70			
П. 01	М икробио логия, физиоло				4	8	3	2						4					

		гия питания, санитар ия и гигиена																			
П. 02		О рганизац ия хранени я и контрол ь запасов и сырья			2 8	4	7 4	5 0	8						00	8					
П. 03		Т ехничес кое оснащен ие организа			4	8	2 6	2					4								

		ций питания																			
П. 04		О рганизац ия обслужи вания				0 0	8	6 2	3	4						4	6				
П. 05		О сновы экономи ки, менедж мента, маркети нга				8	4	2 4	2							8					
П. 06 .		П равовые основы професс				6	7	2 9	2					6							

09	сть жизнеде ятельнос ти																			
. 00	П рофесси ональн ый цикл				4	30	6	40	6	0	0	1			4	60	26	00	12	04
М . 00	П рофесси ональн ые модули																			
М . 01	О рганиза ция и ведение процесс				8	0	5	6	4		2	2			88					

Д К. 01 .0 1		О рганизац ия процесс ов пригото вления, подгото вки креализа ции кулинар ных полуфаб рикатов				6	9	1 7	1							6					
Д К. 01 .0		П роцессы пригото вления, подгото				0	1	3 9	2							0					

2		вки к реализац ии кулинар ных полуфаб рикатов																		
П. 01		У чебная практик а			*	2								2						
П. 01		П роизвод ственная практик а				6								6						
Э		Э кзамен по				4				2	2			4						

Д К 02 .0 1		О рганизац ия процесс ов пригото вления, подгото вки к реализац ии горячих блюд, кулинар ных изделий, закусок сложног о ассорти				6	0	1	6	2							6					
-------------------------	--	--	--	--	--	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

		мента																			
Д К. 02 .0 2		П роцессы пригото вления, подгото вки к реализац ии горяч их блюд, кулинар ных изделий, закусок сложног о ассорти				8 0 0	0	8 0						4 6							

		мента																			
П. 02		У чебная практик а		*	4									4							
П. 02		П роизвод ственная практик а			3 2									32							
Э		Э кзамен по модулю			4				2	2				4							

<p>М 03</p>		<p>О рганиза ция и ведение процесс ов пригото вления, оформл ения и подгото вки к реализа ции холодн ых блюдо в, кулина рных изделий</p>				<p>3 4</p>	<p>4</p>	<p>5 8</p>	<p>5</p>					<p>2</p>		<p>2</p>							<p>34</p>				
------------------------	--	---	--	--	--	-----------------------	-----------------	-----------------------	-----------------	--	--	--	--	-----------------	--	-----------------	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--

Д К 03 .0 1		О рганизац ия процесс ов пригото вления, подгото вки к реализац ии холодны х блюд, кулинар ных изделий, закусок сложног о ассорти				6	6	1 8	1				2									6				
-------------------------	--	--	--	--	--	---	---	--------	---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

<p>М . 04</p>	<p>О рганиза ция и ведение процесс ов пригото вления, оформл ения и подгото вки к реализа ции холодн ых и горячих десерто в,</p>				<p>3 4</p>	<p>3</p>	<p>4 1</p>	<p>7</p>		<p>0</p>	<p>2</p>	<p>2</p>							<p>14</p>		
------------------------------	---	--	--	--	-----------------------	-----------------	-----------------------	-----------------	--	-----------------	-----------------	-----------------	--	--	--	--	--	--	------------------	--	--

Д. К. 04 .0 1		О рганизац ия процесс ов пригото вления, подгото вки к реализац ии ХОЛОДНЫ Х И горячих десертов , напитко в СЛОЖНОГ О				6	2	1 4	2								6		
---------------------------	--	--	--	--	--	---	---	--------	---	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

<p>М . 05</p>		<p>О рганиза ция и ведение процесс ов пригото вления, оформл ения и подгото вки к реализа ции хлебобу лочных, мучных кондите рских изделий</p>				<p>5 0</p>	<p>77</p>	<p>1 81</p>	<p>1</p>	<p>1</p>				<p>0</p>	<p>2</p>	<p>2</p>								<p>98</p>	<p>52</p>		
------------------------------	--	---	--	--	--	-----------------------	------------------	------------------------	-----------------	-----------------	--	--	--	-----------------	-----------------	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	------------------	------------------	--	--

Д. К. 05 .0 1		О рганизац ия процесс ов пригото вления, подгото вки к реализац ии хлебобу лочных, мучных кондите рских изделий сложног о ассорти			*	6	7	1	9								6		
---------------------------	--	--	--	--	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

		мента																				
Д К 05 .0 2		П роцессы пригото вления, подгото вки к реализац ии хлебобу лочных, мучных кондите рских изделий сложног о			*	2 2	60	1 62	1										26	6		

		ассорти мента																			
П. 05		У чебная практик а			*	2													6	6	
П. 05		П роизвод ственная практик а				6														6	
Э		Э кзамен по модулю				4				2	2									4	
М		О рганиза				5	7	4	5	2	0	4	4							52	

.06		ция и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				2															
Д К. 06 .0 1		О перативное управление текущей деятельностью подчине			6	7	4 5	2 0											6		

		ного персона ла																		
П. 06		У чебная практик а			*	6														6
П. 06		П роизвод ственная практик а				6														6
Э		Э кзамен по модулю				4				2	2									4
М .		В ыполне ние				5 6	67	1 49	1	0	2	2					26	66		

		выполне ния работ по професс ии "Кондит ер"				4														
П. 07		У чебная практик а			*	4 4									2	2				
П. 07		П роизвод ственная практик а				7 2									2	00				
Э		Э кзамен по				4				2	2					4				

		П роизвод ственна я практи ка (предди пломна я)				4 4													44		
А. 00		П ромежу точная аттеста ция				5 2															
И А. 00		Г осударс твенная итогова я аттеста				1 6													16		

		О бъём образов ательно й програм мы вакадем ических часах				9 4 0														
К. 00		В ремя канику лярное				4 н е д .							47 6	47 6	51 2	47 6				
					Изучаемых дисциплин и МДК (часов)							12	64	12	64	12	00	12	6 4	

