

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор ГАПОУ "БСТК"

А.С. Маслов

" 31 "

августа

2021 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
**Государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
«Бугульминский строительно-технический колледж»**

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 и 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального образования  
социально-экономический

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)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	29	5	6		1		11	52
III курс	28	5	7		2		10	52
IV курс	16	5	8	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	112	15	21	4	7	6	34	199













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

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
1.	Русского языка и литературы
2.	Иностранного языка
3.	Химии и биологии
4.	Математики
5.	Социально-экономических дисциплин
6.	Татарского языка
7.	Экологических основ природопользования
8.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
9.	Безопасности жизнедеятельности
10.	Охраны труда
11.	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
<b>Лаборатории:</b>	
13.	Химии
14.	Микробиологии, санитарии и гигиены
15.	Учебный кулинарный цех
16.	Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс:</b>	
17.	Спортивный зал
18.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
19.	Стрелковый тир
<b>Залы:</b>	
20.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
21.	Актовый зал



### Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж» разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565(далее - ФГОС СПО);
- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 15.12.2014г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 г. N 968 г. (ред. от 17.11.2017г.) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный номер №30306) в редакции от 17.11.2017 г.;
- Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Письма Министерства образования и науки РФ от 20 февраля 2017 г. № 06-156 «О методических рекомендациях»;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.03.2017 № 06-174 (Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего(полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012 года, реализуемого в пределах программы подготовки специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования», утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. № 413;
- 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 среднего общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259);

- Информационно-методического письма ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925 «Разъяснения по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин»;

- Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. №442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

- Концепция преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утв. Распоряжением Минпросвещения России от 30.04.2021 г. № Р-98;

- Устава колледжа ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж».

Разработка учебного плана осуществлена с учетом профессиональных стандартов:

- «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (утв. приказом Минтруда России от 15 июня 2020 года № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004) - «Кондитер» (утв. приказом Минтруда России от 7 сентября 2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940)

- «Повар» (утв. приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Выпускники, освоившие данную образовательную программу, могут выполнять различные виды работ и операции в области профессиональной деятельности. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Область применения специальности «Поварское и кондитерское дело»: профессиональная деятельность специалиста осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности. Виды профессиональной деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

### **Организация учебного процесса и режим занятий**

Срок начала занятий 1 сентября. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППССЗ) базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия сгруппированы по два академических часа.

Предусмотрены следующие виды практик: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная практика).

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая работу во взаимодействии с преподавателем, самостоятельную работу и консультации.

Учебный год заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком. Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия сгруппированы парами, продолжительность учебного часа 45 минут, перерыв между уроками - 10 мин. Общий объем учебной нагрузки студентов составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем, а также самостоятельную учебную работу. Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличие самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10 -11 недель, в том числе 2



недели в зимний период.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов. Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину традиционными и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Формами текущего контроля знаний обучающихся являются: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, контрольная работа, практическая работа, проверочная работа, лабораторная работа, зачет по теме, защита творческой работы. Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрена промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация включена в учебные циклы и осуществляется в соответствии с фондами оценочных средств. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Формами промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются - зачет, дифференцированный зачет, экзамен и экзамен квалификационный в соответствии с учебным планом. Формами текущего контроля знаний является контрольная работа, рейтинговая и накопительная система оценок, тестирование и другие. Формы аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего междисциплинарного курса, модуля или дисциплины. Экзамен планируется в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Знания, умения и навыки студентов определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».

Выполнение курсовых проектов (работ) рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. Учебным планом предусматривается выполнение курсовой работы по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в 6 семестре (20 часов) и в 7 семестре (16 часов) по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Консультации для студентов предусматриваются из расчета часов, выделенных на промежуточную аттестацию студентов. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные в зависимости от цели их проведения.

На общеобразовательный учебный цикл отведена 1476 часов всего 12 дисциплин включая «Астрономия» - 36 часов и «Родной язык» - 78 часов.

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл отведена 516 часов.

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл - 208 часов.

Общепрофессиональный учебный цикл - 788 часов в т.ч. дополнена дисциплина ОП.10 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий - 78 часов

Общий объем нагрузки на освоение дисциплины "Физическая культура" не может быть менее 160 академических часов и составляет 174 часа.

При формировании образовательной программы при необходимости предусматривается включение адаптационной дисциплины "Физическая культура", обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППСЗ предусматривает изучение дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, объем аудиторной нагрузки составляет 62 часа, из них на освоение основ военной службы - 48 академических часов.

В период обучения с юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы согласно п. 1 ст. 13 Федерального закона от 28.03.1998г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" (в редакции Федерального закона от 02.07.2013г. N 185-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ и признании утратившими силу законодательных актов (отдельных положений законодательных актов) РФ в связи с принятием Федерального закона "Об образовании в РФ").

Планирование, организация и проведение практики обеспечивается в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020г. № 885/390.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Предусматривается проведение следующих видов практики: учебная и производственная. На учебную и производственную практики учебным планом предусмотрено 1440 часа (40 недель). Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная и

производственная практика (по профилю специальности) проводятся в учебно-производственных мастерских колледжа, на учебно-производственных участках, в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки студентов и реализуются концентрированно в несколько периодов. Аттестация по итогам производственной и преддипломной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующей организации. В состав экзаменационной комиссии входят представители от работодателя и колледжа. Результаты аттестации фиксируются в протоколе, где отмечаются профессиональные компетенции и умения практиканта. Преддипломная практика в количестве 144 часов (4 недель) проводится в соответствии с Положением о преддипломной практике, в котором прописаны общие положения, этапы практики, нормативная база, организация и формы отчетности по практике. Преддипломная практика проводится после освоения ОПОП на базовых предприятиях и организациях различных организационно - правовых форм собственности на основе прямых договоров и является завершающим этапом обучения. Преддипломная практика проводится для проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора материала по дипломному проектированию.

Общий объем каникулярного времени при освоении ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования составляет **5940 часов**.

#### **Структура и объем образовательной программы:**

Учебные циклы	Кол-во часов
Общеобразовательный цикл	1476
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	516
Математический и общий естественнонаучный цикл	208
Общепрофессиональный цикл	788



Профессиональный цикл	2736
в т.ч. практика (учебная и производственная)	1440 (40недель)
Преддипломная практика	144 (4 недели)
Промежуточная аттестация	150(4,2 недель)
Государственная итоговая аттестация	216

### **Специфика формирование и реализация общеобразовательного цикла**

В первый год обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, с учетом этого срок обучения по программе подготовки специалистов среднего звена СПО составляет 52 недели, в том числе: 41 недель-теоретического обучения, 1 недели –промежуточной аттестации и 10 недель – каникулы. Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования составляет 1476. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Перечень общеобразовательных учебных дисциплин и объем нагрузки по ним определен в соответствии с Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (социально-экономический профиль).

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Промежуточная аттестации проводится в форма зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

### Формирование вариативной части

Вариативная часть образовательной программы в количестве 1296 часов распределена следующим образом:

1. Добавлено время на освоение программ учебных дисциплин и профессиональных модулей (по циклам).

Код и наименование дисциплины	Объем часов
<b>ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально – экономический цикл.</b>	<b>84</b>
ОГСЭ.01 Основы философии.	10
ОГСЭ.02 История.	12
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности.	42
ОГСЭ.04 Физическая культура.	10
ОГСЭ.05 Психология общения.	10
<b>ЕН.00 Математический общий естественнонаучный цикл</b>	<b>28</b>
ЕН.01 Химия.	22
ЕН.02 Экологические основы природопользования.	6
<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>	<b>198</b>
ОП.01 Микробиология, физиология питания санитария и гигиена.	6
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.	6
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.	4
ОП.04 Организация обслуживания.	6

ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга.	44
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности.	26
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.	22
ОП.08 Охрана труда.	2
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.	4
ОП.10 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий	78
<b>П.00 Профессиональный цикл, в т. ч.</b>	<b>986</b>
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	12
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	78
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 Учебная практика.	12 36
МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	102
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. Учебная практика.	12 36
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	4
МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	52
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом	12

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	8
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	64
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. Учебная практика.	12 36
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	10
МДК05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Учебная практика.	12 36
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.	30
ПМ.07 <b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар,кондитер)</b> Учебная практика. Производственная практика.	12 36 36
МДК.07.01.Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск.	90
МДК.07.02.Технологические процессы приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	82
<b>И Т О Г О</b>	<b>1296</b>



3. Вариативная часть в.т.ч в количестве 114 часов направлена на проведение промежуточной аттестации в соответствии с примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится по завершению сроков обучения и выполнению учебных планов и программ.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Учреждение не позднее, чем за полгода до государственной итоговой аттестации доводит до сведения обучающихся перечень тем выпускных квалификационных работ и знакомит с программой итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, завершившие полный курс обучения по профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом. Допуск к государственной итоговой аттестации оформляется распоряжением руководителя Учреждения.

Обучающимся, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, вручаются дипломы среднего профессионального образования и свидетельства о профессии рабочего, должности служащего по входящим в профессию квалификациям.

Выпускникам присваивается квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу.