

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор ГАПОУ "БСТК"

А.С. Маслов

" 31 " августа 2022 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**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	<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.	Актный 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 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар,кондитер) Учебная практика. Производственная практика.	12 36 36
МДК.07.01.Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпук.	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.