



«Утверждаю»
Директор ОГБПОУ «Михайловский техникум»
С. А. Грибов
Приказ № 376 от «1» сентября 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

по программе среднего профессионального образования

(программы подготовки специалистов среднего звена)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

базовой подготовки

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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	39	0	0	0	2	0	11	52
2	31	3	5	0	2	0	11	52
3	25	5	9	0	2	0	11	52
4	18	4	8	4	1	6	2	43
Всего	113	12	22	4	7	6	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)												Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям							
				в т. ч. в форме практи. подготовки	самостоятельная работа	во взаимодействии с преподавателем					ПА	1 курс				2 курс		3 курс		4 курс			
						все	то учеб. зан. и	в том числе				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр				
								теоретическое обучение	в том числе лабораторные и практические занятия	курсовая работа										консультации	Э, Эм		
О.00	Общеобразовательный цикл	Формы аттестации	1476		18	1382	844	538		34	42	534	690		56	84	36						
ОУД	Общие учебные дисциплины		900			856	504	352		20	24	390	466										
ОУД.01	Русский язык	Э	88			78	78			4	6	78		118									
ОУД.02	Литература	-ДЗ	120			118	118			2													
ОУД.03	Иностранный язык	-Э	128			118	2	116		4	6	54	64										
ОУД.04	Математика	-Э	244			234	156	78		4	6	116	118										
ОУД.05	История	-Э	128			118	86	32		4	6	54	64										
ОУД.06	Физическая культура	-З	118			118	2	116				52	66										
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	74			72	62	10		2		36	36										
ОУД	Учебные дисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)		576		18	526	340	186		14	18	144	224		56	84	36						
ОУД.08	Обществознание	-Э	124			114	92	22		4	6		114										
ОУД.09	Естествознание	-Э	128			118	100	18		4	6	58	60										
ОУД.10	Астрономия	ДЗ	36			36	28	8				36											
ОУД.11	Информатика	-ДЗ	102			100	20	80		2		50	50										
ОУД.12	Химия	-Э	186		18	158	100	58		4	6												
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		550		40	506	154	352		4			94	74	45	99	60	155	19				
ОГСЭ.01	Основы философии	-ДЗ	46		6	40	40						46										
ОГСЭ.02	История	-ДЗ	54		6	48	48											54					
ОГСЭ.03	Право	-ДЗ	50			48	28	20		2			48										

ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	196		20	174		174		2				50	20	64	38	22	
ОГСЭ.05	Физическая культура	ДЗ	164			164	6	158						24	25	35	22	39	19
ОГСЭ.06	Психология общения	ДЗ	40		8	32	32												
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ДЗ	226		2	212	174	38		6	6	70	36	82	26			40	
ЕН.01	География	ДЗ	38			36	32	4		2									
ЕН.02	Экологические природопользования	ДЗ	34		2	32	32					36							
ЕН.03	Экономика	ДЗ	82			72	60	12		4	6			72					
ЕН.04	Экология	ДЗ	36			36	30	6					36						
ЕН.05	Учебно-исследовательское проектирование	ДЗ	36			36	20	16						10	26				
П.00	Профессиональный цикл		3472	1302	168	1842	1153	655	34	76	84			452	674	418	727	445	596
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		875		68	745	397	348		26	36			374	234			165	40
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	84		10	64	42	22		4	6			22	52				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	ДЗ	110		14	86	62	24		4	6			70	30				
ОП.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания	ДЗ	84		10	64	47	17		4	6			44	30				
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ	84		10	64	40	24		4	6			30	44				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	102		6	86	44	42		4	6								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	40			40	20	20										92	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	108		10	96	24	72		2				20	20				
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	36		4	32	22	10						36					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	78			68	20	48		4	6			36	32				
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	36			36	16	20						36					
ОП.11	Трудоспособность профессиональная и адаптация специалиста	ДЗ	40		2	38	20	18											40
ОП.12	Безопасность компонентов продуктов питания	ДЗ	37			37	20	17											
ОП.13	Деловая культура	ДЗ	36		2	34	20	14										36	
ПМ.00	Профессиональные модули	ДЗ	2447	1164	94	1097	756	307	34	44	48			78	440	418	727	280	412

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий сложного ассортимента	270	132	10	116	94	22	6	6	78	180			
М/К 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	42		4	38	28	10			42				
М/К 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	84		6	78	66	12			84				
УП.01	Учебная практика	72	72							36	36			
ПП.01	Производственная практика	60	60								60			
ЭПМ.01	Экзамен по ПМ.01	12						6	6					
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	388	204	14	158	68	56	34	6	6		376		
М/К 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42		4	38	32	6					42		
М/К 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	130		10	120	36	50	34				130		
УП.02	Учебная практика	72	72											
ПП.02	Производственная практика	132	132									72		
ЭПМ.02	Экзамен по ПМ.02	12							6	6		132		
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	272	132	10	118	74	44	6	6		260			

[illegible]

МДК 05.02	Процессы подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	-----ДЗ*	194	16	178	138	40					194		
УП.05	Учебная практика		72	72								72		
ПП.05	Производственная практика	-----ДЗ*	96	96								96		
Э.ПМ.05	Экзамен по ПМ.05	-----Эм	12					6	6					
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		228	108	6	102	86	16	6	6		108	108	
МДК 06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	-----ДЗ	108		6	102	86	16				108		
ПП.06	Производственная практика	-----ДЗ	108	108									108	
Э.ПМ.06	Экзамен по ПМ.06	-----Эм	12					6	6					
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		604	324	16	244	194	50	8	12			172	412
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии повар		268		16	244	194	50	2	6			100	160
УП.07	Учебная практика	Э												
ПП.07	Производственная практика	-----ДЗ*	144	144									72	72
Э.ПМ.07	Экзамен по ПМ.07	-----ДЗ*	180	180										180
ПМ.08	Преддипломная практика	-----Эм	12					6	6					
	ВСЕТО	-----ДЗ	150	138	6				6					144
			5724	1302	228	3942	2325	1583	34	120	132	604	823	600
ПА	Промежуточная аттестация													615
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216		216				252					216
	ВСЕТО		5940		4158									
Всего			Дисциплины и МДК											
			Учебной практики											
			Производственной практики											
			Экзаменов											
			Дифференцированных зачетов											
			Зачетов											
			Преддипломная практика											

3. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОП СПО) программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования областного государственного бюджетного профессионального учебного заведения «Михайловский техникум имени А. Мержлова» разработан на основе:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм.);
2. Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 декабря 2016 года, регистрационный №44828;
3. Примерной ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
6. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования»;
7. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования»;
8. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

9. Приказа Министерства науки и высшего образования РФ №885 и Министерства просвещения РФ № 390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся»;

10. Приказа Минпросвещения РФ от 08.11.2021 №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм.);

11. Письма Минобрнауки РФ от 20.02.2017 №06-156 «О методических рекомендациях», вкл. Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по актуализированным и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;

12. Инструктивно-методического письма Департамента государственной политики в сфере СПО и ПО 20.07.2020 №05-772.

Срок освоения ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе на 1 курсе - 52 недели, на 2 - 52 недели, на 3 - 52 недели, на 4 - 43 недели. Продолжительность учебной недели 5 дней. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 30% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Общепрофессиональные учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю.

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной

программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30%

от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом

рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований

профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных

дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей

образовательной программы определен с учетом примерной основной

образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское

дело, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда и

направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных

компетенций, принятой в отрасли. Объем учебной нагрузки обучающегося

составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во

взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное

занятие, консультации, лекции, семинары и т.д.), практики (в профессиональном

цикле) и самостоятельная работа обучающихся. Для всех видов аудиторных

занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, в зависимости от темы или типа урока возможно группирование уроков парами. Теоретические и практические занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика носят практико-ориентированный характер и обеспечиваются овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы по 10-15 человек.

Учебные занятия проводятся в специальных помещениях представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учебными результатами освоения дисциплин осуществляются педагогом в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий, проектов, исследований. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках образовательного учебного цикла (117 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме 164 часа. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Учебным планом предусмотрено последовательное изучение дисциплин Физическая культура, Иностранный язык общеобразовательного учебного цикла и общего гуманитарного и социально-экономического цикла и дисциплин "Химия" общеобразовательного и естественнонаучного циклов. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (в том числе с применением компьютерных технологий) позволяют проверять не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. Применяется традиционная оценка знаний и умений по 5-балльной шкале. Педагоги по согласованию с методическими объединениями имеют возможность разрабатывать и применять рейтинговую или накопительную систему оценивания по учебной дисциплине, МК или профессиональному модулю в целом.

Учебная практика осуществляется в учебных группах по 10-15 человек. Учебная практика проводится распределенно по завершении изучения определенного раздела теоретической части модуля. Такая форма позволяет более

прочно закрепить теоретические знания на практике. Рекомендуются учебную группу делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных кулинарных кондитерских цехах, либо в предприятиях общественного питания на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и Учреждением.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

Реализация ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по каждому профессиональному модулю. Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, направленные деятельности которых соответствует профилю подготовки на основе договоров между организацией, и Учреждением.

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

ОУД.16 Учебно-исследовательское проектирование - в связи с подготовкой обучающихся к индивидуальному проектированию, научно-исследовательской работе в процессе обучения (выполнение курсовых и выпускных квалификационных работ) и в будущей профессиональной деятельности. Специфика учебной дисциплины подразумевает взаимосвязь с другими общепрофессиональными дисциплинами, особенно в той их части, которая содержит знания обучающихся в области выбора, разработки, реализации и публичной презентации предметного или междисциплинарного учебного проекта, направленного на решение личностно и социально-значимой проблемы.

Для реализации требований ФГОС среднего полного общего образования в пределах ОП СПО используются Программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные научнометодическим советом Центра профессионального образования ФГАОУ «ФИРО» (протокол №2 от 26.03.2015).

Промежуточная аттестация позволяет оценить результаты учебной деятельности обучающихся за семестры и учебный год. Основными формами промежуточной аттестации являются зачеты и дифференцированные зачеты (при наличии курсовой работы предусматривается защита), экзамены по отдельным дисциплинам и междисциплинарным курсам. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, МДК.

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

Напротив дисциплин (МДК, практик), включенных в комплексный экзамен, представляется Э*, включенных в комплексный дифференцированный зачет представляется ДЗ*. Выставление оценок по комплексному экзамену или дифференцированному зачету проводится согласно Положению о подготовке и проведению комплексного экзамена и комплексного дифференцированного зачета. Периодичность промежуточной аттестации определена учебным планом. На проведение промежуточной аттестации отведено 7 недель: 72 часа на 1 курс; 72 часа на 2 курс; 72 часа на 3 курс; 36 часов на 4 курс. Количество зачетов и экзаменов по курсам и полугодиям не превышает установленных нормы (не более 8 экзаменов в год и не более 10 зачетов в год, не считая физкультур) и указано в плане учебного процесса.

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Учреждении осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и локальными нормативными актами в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационного экзамена. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями Учреждения совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими методическими объединениями. При этом тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППСЗ.

Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения. На ГИА отводится 216 часов.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической
цикловой комиссии
общеобразовательных предметов

 И. М. Чернецова

«31» августа 2022 г.

Методист  А. С. Боравленков

«31» августа 2022 г.

Председатель методической
цикловой комиссии
профцикла

 Г. Г. Драй

«31» августа 2022 г.

