



«Утверждаю»

Директор ОБЗПОУ «Михайловский техникум»

С. А. Грибов

«Михайловский» от «1» сентября 2023 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. План учебного процесса

Идентификация	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам и полугодиям							
				по взаимности с преподавателями						ПЛА											
				всего	только обучающихся	в том числе	теоретическое обучение	в том числе лабораторные и практические занятия	курсовая работа		консультации	Э, Эм	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
O.L00	Общеобразовательный цикл	Формы аттестации	1476	72	1332	598	734	48	24	602	802										
OY.L01	Общие учебные дисциплины Русский язык	Э	72	72	1332	54	24	30	6	60											
OY.L02	Литература	-ДЗ	108	6	96	44	52			26	76										
OY.L03	История	-Э	136	10	114	80	34	6	6	48	76										
OY.L04	Обществознание	-ДЗ	72		70	36	34	2		42	28										
OY.L05	География	ДЗ	72	4	66	38	28	2		70											
OY.L06	Иностранный язык	-ДЗ	144		142	4	138	2	6	72	70										
OY.L07	Математика	-Э	232	12	208	132	76	6	6	100	120										
OY.L08	Информатика	-ДЗ	144	10	128	26	102	6			138										
OY.L09	Физическая культура	-ДЗ	72		72	2	70			30	42										
OY.L10	ОБЖ	ДЗ	68		68	20	48			68											
OY.L11	Физика	-ДЗ	108	8	98	64	34	2		54	52										
OY.L12	Химия	-Э	144	10	122	92	30	6	6	32	100										
OY.L13	Биология	-ДЗ	72	6	62	34	28	4		68											
OY.L14	Индивидуальный проект	-ДЗ	32		32	2	30			32											
OI.C.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		522	352	478	126	352	4		72	52	160	60	155	19						
OI.C.01	Основы философии	-----ДЗ	46	6	40	40															
OI.C.02	История	-----ДЗ	56	6	48	48		2													
OI.C.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-----ДЗ	206	184	184	184		2		48	24	72	38	22							
OI.C.04	Физическая культура	-----Э, Эм	174	168	174	6	168			24	28	42	22	39	19						
OI.C.05	Переходная образованность	-----ДЗ	40	8	32	32								40							

ЕН.00	Математический и естественноведучый учебный курс		216	54	2	204	150	54		4	6				116	54			36	
ЕН.01	Экологические природопользования	ДЗ	34		2	32	32								34					
ЕН.02	Экономика	Э	82	12		72	60	12		4	6				72					
ЕН.03	Экология	ДЗ	36	6		36	30	6											36	
ЕН.04	Учебно-исследовательское проектирование	ДЗ	64	36		64	28	36							10	54				
П.00	Профессиональный цикл		3510	1957	168	1874	1173	667	34	82	84				418	708	446	769	409	594
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		875	348	68	745	397	348		26	36				340	268			165	40
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	84	22	10	64	42	22		4	6				22	52				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э	110	24	14	86	62	24		4	6				36	64				
ОП.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания	Э	84	17	10	64	47	17		4	6				44	30				
ОП.04	Организация обслуживания	Э	84	24	10	64	40	24		4	6				30	44				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	102	42	6	86	44	42		4	6								92	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	40	20		40	20	20							20	20				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	108	72	10	96	24	72		2					80	26				
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	36	10	4	32	22	10							36					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Э	78	48		68	20	48		4	6				36	32				
ОП.10	Основы бизнеса, коммуникаций и финансовой грамотности	ДЗ	36	20		36	16	20							36					
ОП.11	Трудоспособность и профессиональная адаптация	ДЗ	40	18	2	38	20	18												40
ОП.12	Безопасность компонентов продовольствия	ДЗ	37	17		37	20	17											37	
ОП.13	Деловая культура	ДЗ	36	14	2	34	20	14											36	
ПМ.00	Профессиональные модули		2485	1471	94	1129	776	319	34	50	48				78	440	446	769	244	410
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		270	154	10	116	94	22		6	6				78	180				
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных подфабрикатов		42	10	4	38	28	10							42					

[illegible]

ПМ-03	Производственная практика	- - -, ДЗ*	96	96														96		
ЭД ПМ-03	Живлен по ПМ-03	- - -, Эм	12									6	6							
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		277	163	18	151	74	77				6	6					48	217	
МДК-04-01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертотв, напитков сложного ассортимента		48	10	4	44	34	10										48		
МДК-04-02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	- - -, ДЗ*	121	57	14	107	40	67											121	
УЧ-04	Учебная практика		36	36															36	
ПМ-04	Производственная практика	- - -, ДЗ*	60	60															60	
ЭД ПМ-04	Живлен по ПМ-04	- - -, Эм	12									6	6							
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		456	220	20	256	202	54				6	6						444	
МДК-05-01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		82	12	4	78	64	14											82	
МДК-05-02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	- - -, ДЗ*	194	40	16	178	138	40											194	
УЧ-05	Учебная практика		72	72															72	
ПМ-05	Производственная практика	- - -, ДЗ*	96	96															96	
ЭД ПМ-05	Живлен по ПМ-05	- - -, Эм	12									6	6							

[illegible]

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической
цикловой комиссии
общеобразовательных предметов

И. М. Чернецова

«31» августа 2023 г.

Методист

А. С. Боравленков
«31» августа 2023 г.

Председатель методической
цикловой комиссии
профцикла

Г. Г. Драй

«31» августа 2023 г.

3. Пояснительная записка

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

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм.);
2. Федерального государственного 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 Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован 21.09.2022 № 70167);
5. Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763);
6. Приказа Минпросвещения РФ от 08.11.2021 №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм.);
7. Приказа Министерства науки и высшего образования РФ №885 и Министерства просвещения РФ № 390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся»;

Срок освоения ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе на I 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.

Общеобразовательный 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 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, потребностей регионального рынка труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли. Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, 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 обеспечивают 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 размещение для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования межличностных стандартов контроля и оценки результатов освоения дисциплины 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 СПО в рамках общеобразовательного учебного цикла (72

часа), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического цикла в объеме 164 часа. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплин с учетом состояния их здоровья.

Учебным планом предусмотрено последовательное изучение дисциплин физической культуры, Иностранный язык общеобразовательного цикла и общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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 разработать и применять рейтинговую или накопительную систему оценивания по учебной дисциплине, МДК или профессиональному модулю в целом.

Учебная практика осуществляется в учебных группах по 8-15 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 и кондитерских цехах, либо в предприятиях общественного питания на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

Реализация ППССЗ 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 соответствуют профилю подготовки на основе договоров между организацией и Учреждением.

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

ЕН.05 Учебно-исследовательское проектирование - в связи с подготовкой обучающихся к индустриальному 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 межпредметного учебного проекта, направленного на решение личностно и социально-значимой проблемы.

Промежуточная аттестация позволяет оценить результаты учебной деятельности обучающихся за семестры и учебный год. Основными формами промежуточной аттестации являются зачеты и дифференцированные зачеты, экзамены по отдельным дисциплинам и междисциплинарным курсам.

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, МДК.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (профессиональным модулям). Количество экзаменов и зачетов в процессе промежуточной аттестации устанавливается данным учебным планом.

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 Положения о подготовке и проведению комплексного экзамена и комплексного дифференцированного зачета. 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, занятых в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими методическими объединениями. При этом тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в

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