

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «Добрянский
гуманитарно-технологический
техникум им. П.И. Сюзева»

Р.Г.Шилов

« 21 » 20 21 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П.И. Сюзева»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования–
технологический

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Добрянский гуманитарно-технологический техникум им. П. И. Сюзева» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г., зарегистрированного в Минюсте России (рег. № 44828 от 20.12.2016 г.) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- *дата начала занятий* – 01 сентября
- *нормы учебной нагрузки обучающихся*: объем нагрузки составляет 36 часов в неделю
- *продолжительность учебной недели* - шестидневная;
- *продолжительность занятий*: группировка парами по 45 мин. урок с перерывом 10 минут после каждого урока, последовательность и чередование уроков в каждой группе определяется расписанием занятий;
- *система контроля и оценки процесса и результатов освоения ППССЗ* обучающихся предусмотрены в ПОЛОЖЕНИЕ о периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П-01-18-03 от 24.05.2019г, и рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей;
- *формы и процедуры текущего контроля знаний*: дидактические тесты, устный опрос, защита практических и лабораторных работ в устной и письменной формах, контрольная работа, защита рефератов;
- *учебная и производственная практики* – учебным планом предусмотрено два вида практики: учебная и производственная. Учебная практика реализуется концентрированно. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики, каждая из которых проводится концентрированно. Практики по профилю специальности проводится после изучения соответствующего модуля. Преддипломная практика проводится концентрированно после прохождения практики по профилю специальности, перед выходом обучающегося на Государственную итоговую аттестацию в количестве 4-х недель. На учебную практику предусмотрено 10 недель, на производственную - 24 недели.
- *общая продолжительность каникул при освоении ППССЗ* – 9 -11 недель в каждом учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период;
- *форма государственной итоговой аттестации* - защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационный экзамен);

- по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» 70 % учебного времени отведено на изучение основ военной службы.

1.3. Общеобразовательный цикл формируется с учетом следующих документов:

- приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- письмо Минобрнауки России от 13.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных 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 и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

- письмо Министерства образования и науки РФ от 20 февраля 2017 г. № 06-156 «О методических рекомендациях» «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

1. Вариативная часть 1296 часа использована:

№ п/п	Наименование цикла	Обязательная часть	Вариативная часть	Итого по циклу
1	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	10	442
2	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	16	196
3	Общепрофессиональный цикл	612	122	678
4	Профессиональный цикл	1728	1030	2880
5	Дополнительные часы на преддипломную практику		144	
		итого	1296	

1. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:
 - Основы философии – 10 часов
2. Математический и общий естественнонаучный цикл:
 - Химия – 8 часов
 - Экологические основы природопользования – 8 часов
3. Общепрофессиональный цикл:
 - Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена – 20 часов
 - Техническое оснащение организаций питания – 36 часов
 - Организация обслуживания – 36 часа
 - Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 28 часов
 - Информационные технологии в профессиональной деятельности – 12 часов
4. Профессиональный цикл:

- ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 146 часов;

- 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 – 146 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 – 148 часов;

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 – 146 часов;

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 – 150 часов;

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 150 часов;

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – Пекарь – 144 часов;

2. Предусмотрена адаптационная дисциплина «Психология личности и профессиональное самоопределение» обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки специалиста требованиям к результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин и междисциплинарных курсов;
- оценка компетенций обучающихся.

Основными видами промежуточной аттестации являются:

с учетом времени на промежуточную аттестацию:

- экзамен (комплексный экзамен) по дисциплине;
- экзамен (комплексный экзамен) по междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

без учета времени на промежуточную аттестацию:

- дифференцированный зачет (в том числе комплексный) по дисциплине;
- дифференцированный зачет (в том числе комплексный) по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет (в том числе комплексный) по учебной/производственной практике.

Промежуточная аттестация проводится концентрированно в рамках календарной недели.

По общеобразовательным предметам учебным планом ППССЗ предусмотрены письменные экзамены по предметам «Русский язык» и «Литература», «Математика» и устный экзамен по дисциплине «Экономика».

2. Календарный учебный график

курсы	сентябрь				30.09-6.10	октябрь			28.10-3.11	ноябрь			25.11-01.12	декабрь				30.12-5.01	январь			27.01-2.02	февраль			24.02-1.03	март				30.03-5.04	апрель			27.04-3.05	май				29.06-5.07	июль			27.07-2.08	август			
	1-8	9-15	16-22	23-29		7-13	14-20	21-27		4-10	11-17	18-24		2-8	9-15	16-22	23-29		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23		2-8	9-15	16-22	23-29		6-12	13-19	20-26		4-10	11-17	18-24	25-31		1-7	8-14	15-21		22-28	6-12	13-19	20-26
1																																																
2													0 ¹	0 ¹	8 ¹	8 ¹	=	=													0 ²	0 ²	8 ²	8 ²	8 ²	8 ²	=	=	=	=	=	=	=	=				
3													0 ³	8 ³	8 ³	8 ³	=	=											0 ⁴	0 ⁷	0 ⁷	8 ⁷	8 ⁷	8 ⁷	8 ⁴	8 ⁴	=	=	=	=	=	=	=	=				
4					0 ⁵	0 ⁵	8 ⁵	8 ⁵	8 ⁵	8 ⁵	=	=													8 ⁶	8 ⁶	8 ⁶	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III											

Обозначения: Теоретическое обучение

Каникулы

Промежуточная аттестация

Учебная практика

	Производственная практика	8
=	Преддипломная практика	X
::	Подготовка к ГИА	Δ
0	ГИА	III

3. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Каникулы	Государственная итоговая аттестация	Всего
			по профилю специальности	(преддипломная)			
I курс	41	0	0	0	11	0	52
II курс	31	4	6	0	11	0	52
III курс	29	4	8	0	11	0	52
IV курс	23	2	6	4	2	6	43
Всего	124	10	20	4	35	6	199

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности							-	дз	110	2	108	44	64	0	0	0	0	0	0	0	0	44	64
ОП.08	Охрана труда							э		50	2	48	20	28	0	2	6	0	0	0	0	0	48	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности							-	дз	70	2	68	27	41	0	0	0	0	0	0	32	36	0	0
П.00	Профессиональный цикл									1738	38	1700	690	1020	60									
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента									308	6	302	122	180	0	2	6							
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов							дз		80	2	78	32	46	0	0	0	0	0	78	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов							э		228	4	224	90	134	0	2	6	0	0	224	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика											72							72					
ПП.01	Производственная практика							дз ¹				72							72					
Э(К)	Экзамен (квалификационный)							э							2	6			6					

¹ Комплексный зачет по УП.01 и ПП.01

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									372	6	366	148	218	20										
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				дз					80	2	78	32	46	0	0	0	0	0	0	78	0	0	0	0
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				э					292	4	288	116	172	20	2	6	0	0	0	288	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика											72									72				
ПП.02	Производственная практика				дз ²							144									144				
Э(К)	Экзамен (квалификационный)				Э										2	6					6				

² Комплексный зачет по УП.02 и ПП.02

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							340	6	334	136	200	20											
МДК.03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				дз			80	2	78	32	46	0	0	0	0	0	0	78	0	0	0		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				-	э		260	4	256	104	154	20	2	6	0	0	94	162	0	0	0		
УП.03	Учебная практика									36								36						
ПП.03	Производственная практика					дз ³				108								108						
Э(К)	Экзамен (квалификационный)					Э							2	6				6						

³ Комплексный зачет по УП.03 и ПП.03

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									188	6	182	74	110	0	2	6							
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						дз			80	2	78	32	46	0	0	0	0	0	0	0	0	78	0
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						э			108	4	104	42	64	0	2	6	0	0	0	0	0	104	0
УП.05	Учебная практика												72										72	
ПП.05	Производственная практика						дз ⁵						108										108	
Э(К)	Экзамен (квалификационный)						э									2	6						6	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала									140	4	136	56	82	0									

⁵ Комплексный зачет по УП.05 и ПП.05

МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала								дз	140	4	136	56	82	0	0	0	0	0	0	0	0	136		
ПП.06	Производственная практика								дз			108											108		
Э(К)	Экзамен (квалификационный)														2	6							6		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - Пекарь									202	4	198	80	120	0										
МДК 07.01	Приготовление кондитерских и хлебобулочных изделий							э		202	4	198	80	120	0	2	6	0	0	0	0	0	198	0	0
УП.07	Учебная практика											72											72		
ПП.07	Производственная практика							дз ⁶				108											108		
Э(К)	Экзамен (квалификационный)														2	6							6		
ПДП	Производственная (преддипломная) практика							дз	144															144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация								216															216	
Всего										5940	144	4422	1672	2750	40	16	48	612	846	612	834	414	582	462	60
Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационный экзамен)										Всего	дисциплин и МДК							11	12	7	9	9	9	9	6
											учебной практики							0	0	2н	2н	1н	3н	2н	0
											производст. практики /(преддипл.) практика							0	0	2н	4н	3н	5н	3н	7н/4н
											экзаменов							0	3	2(1)	3(1)	2(1)	4(2)	4(1)	2(1)

⁶ Комплексный зачет по УП.07 и ПП.07

		дифф. зачетов	3(1)	8(1)	4(1)	5(1)	6(1)	4(1)	5(1)	6(1)
		зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
Кабинеты:	
1.	социально-экономических дисциплин;
2.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3.	иностранного языка;
4.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
5.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6.	экологических основ природопользования;
7.	технологии кулинарного и кондитерского производства;
8.	организации хранения и контроля запасов и сырья;
9.	организации обслуживания;
10.	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории:	
1.	химии;
2.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд,
3.	кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
4.	учебный кондитерский цех.
Спортивный комплекс:	
1.	спортивный зал;
2.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:	
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2.	актовый зал.

Заместитель директора

Е.А. Шевырина

Заведующий структурного подразделения

М.К. Рябкова

Заведующей структурного подразделения

Е.А. Вахрушева

СОГЛАСОВАНО:

Председатель предметно-цикловой комиссии дисциплин профессионального цикла

Е.И. Катаева

Председатель предметно-цикловой комиссии общеобразовательных, гуманитарных и естественнонаучных дисциплин

Г.П. Трушникова

ООО Прогсервис, зав. производством



Соловьева А. И.

с/лч