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

_____ Р.Г.Шилов

«20» _____ 2023 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
на 2023 – 2027 уч.г.г.

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–
социально-экономический

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 6 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* - дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена;

– *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»;

- приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

- письмо Министерство просвещения РФ Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023 №05-592 «О направлении рекомендаций».

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.

3. В рамках дисциплины «Исследовательская (проектная) деятельность» обучающиеся выполняют самостоятельно под руководством преподавателя Индивидуальный проект, по выбранной теме в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

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:

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

По общеобразовательным предметам учебным планом ППССЗ предусмотрены письменные экзамены по предметам «Литература», «Математика» и устный экзамен по дисциплинам «Химия» и «Обществознание».

2. Календарный учебный график

курсы	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь					январь				февраль				март					апрель				май					июнь					июль				август			
	1-8	9-15	16-22	23-29	30.09-6.	7-13	14-20	21-27	**28.10-3.**	4-10	11-17	18-24	25.11-01.12	2-8	9-15	16-22	23-29	**30.12-5.**	6-12	13-19	20-26	**27.01-2.**	3-9	10-16	17-23	**24.02-1.**	2-8	9-15	16-22	23-29	**30.03-5.**	6-12	13-19	20-26	**27.04-3.**	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	**29.06-5.**	6-12	13-19	20-26	**27.07-2.**	3-9	10-16	17-23	24-31
1																		=	=																								=	=	=	=	=	=	=	=	=
2														0^1	8^1	8^1	8^1	=	=																		0^2	8^2	8^2	8^2	8^2	8^2	8^2	=	=	=	=	=	=	=	=	=
3														0^3	8^3	8^3	8^3	=	=																	0^4	0^7	8^7	8^7	8^7	8^7	8^4	8^4	=	=	=	=	=	=	=	=
4													0^5	8^5	8^5	8^5	8^5	=	=												8^6	8^6	8^6	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	Ш	Ш									

Обозначения:	Теоретическое обучение		Производственная практика	8
	Каникулы	=	Преддипломная практика	X
	ГИА	III	Подготовка к ГИА	Δ
	Учебная практика	**0**		

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	2	8	0	11	0	52
III курс	30	3	9	0	10	0	52
IV курс	23	1	7	4	2	6	43
Всего	125	6	24	4	34	6	199

4. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)							
										Объем ОП	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная					Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
												всего	в т. ч.					1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед	3 сем. 17 нед..	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 25 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 24 нед.
													занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и т. п.)	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	курсовых работ (проектов) *для СПО*	Консультации										
ОД.ОО	**Общеобразовательные дисциплины**	**семестр**								**1476**	**32**	**1444**	**551**	**893**	**0**	**8**	**24**								
		1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**																
ОУД.01	Русский язык	-	дз							72	0	72	29	43	0	0	0	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-	э							102	0	102	41	61	0	2	6	50	52	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык		дз							136	0	136	54	82	0	0	0	50	86	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	Математика	-	э							228	0	228	91	137	0	2	6	100	128	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	Информатика	-	дз							136	0	136	54	82	0	0	0	50	86	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	Физика	-	дз							102	0	102	41	61	0	0	0	50	52	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Химия	-	э							144	0	144	58	86	0	2	6	50	94	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Биология	-	дз							72	0	72	29	43	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	История	-	дз							136	0	136	54	82	0	0	0	50	86	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Обществознание	-	э							72	0	72	29	43	0	2	6	36	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	География	-	дз							72	0	72	29	43	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Физическая культура	дз	дз							72	0	72	2	70	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-	дз							68	0	68	27	41	0	0	0	34	34	0	0	0	0	0	0
ОУД.14	Исследовательская (проектная) деятельность									64	32	32	13	19	0	0	0	0	64	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**									**442**	**6**	**436**	**132**	**304**	**0**	**0**	**0**								
ОГСЭ.01	Основы философии					дз				48	0	48	20	28	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	История						дз			48	0	48	20	28	0	0	0	0	0	0	0	28	20	0	0

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			-	-	-	-	-	дз	148	2	146	58	88	0	0	0	0	0	26	26	24	30	20	22
ОГСЭ.04	Физическая культура			дз	дз	дз	дз	дз	дз	148	2	146	12	134	0	0	0	0	0	24	28	24	28	22	22
ОГСЭ.05	Психология общения/Психология личности и профессиональное самоопределение							дз		50	2	48	20	28	0	0	0	0	0	0	0	0	28	22	0
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**									**196**	4	**192**	**78**	**114**	**0**	**2**	**6**								
ЕН.01	Химия					-	-	э		146	2	144	58	86	0	2	6	0	0	0	0	30	64	52	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования								дз	50	2	48	20	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**									**648**	**18**	**630**	**267**	**393**	**0**	**6**	**18**								
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			-	э					74	2	72	28	44	0	2	6	0	0	40	34	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья				дз	дз				50	2	48	20	28	0	0	0	0	0	0	50	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			-	дз					82	2	80	32	48	0	0	0	0	0	48	34	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания			-	-	дз				82	2	80	32	48	0	0	0	0	0	22	28	32	0	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга								э	80	2	78	44	64	0	2	6	0	0	0	0	0	0	0	80
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности							дз		50	2	48	20	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности							-	дз	110	2	108	44	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	82
ОП.08	Охрана труда							э		50	2	48	20	28	0	2	6	0	0	0	0	0	0	50	0

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности					-	дз			70	2	68	27	41	0	0	0	0	0	0	0	26	44	0	0
П.00	**Профессиональный цикл**									**1738**	**38**	**1658**	**663**	**995**	**60**	**26**	**78**								
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**									**308**	**6**	**296**	**118**	**178**	**0**	**4**	**12**								
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			дз						80	2	78	31	47	0	0	0	0	0	80	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			э						222	4	218	87	131	0	2	6	0	0	222	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика						дз					36								36					
ПП.01	Производственная практика						[1]					108								108					
Э(К)	**Экзамен (квалификационный)**			э								**6**				**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**	**360**	**144**	**216**	**20**	**4**	**12**							
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				дз					80	2	78	31	47	0	0	0	0	0	0	80	0	0	0	0
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				э					286	4	282	113	169	20	2	6	0	0	0	286	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика				дз							36									36				
ПП.02	Производственная практика				[2]							180									180				
Э(К)	**Экзамен (квалификационный)**				э							**6**				**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**	**328**	**131**	**197**	**20**	**4**	**12**								
МДК.03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					дз				80	2	78	31	47	0	0	0	0	0	0	0	80	0	0	0
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					-	э			254	4	250	100	150	20	2	6	0	0	0	76	178	0	0	0
УП.03	Учебная практика						дз[3]					36										36			
ПП.03	Производственная практика											108										108			
Э(К)	**Экзамен (квалификационный)**						э					**6**				**2**	**6**					**6**			

[3] Комплексный зачет по УП.03 и ПП.03

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**									**188**	**6**	**176**	**70**	**106**	**20**	**4**	**12**								
МДК.04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						дз			64	2	62	25	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	0	0
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						э			118	4	114	46	68	20	2	6	0	0	0	0	0	0	118	0	0
УП.04	Учебная практика						дз					36												36		
ПП.04	Производственная практика						**4**					72												72		
Э(К)	**Экзамен (квалификационный)**						э					**6**				**2**	**6**							**6**		

[4] Комплексный зачет по УП.04 и ПП.04

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**	**176**	**70**	**106**	**0**	**4**	**12**						
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента							дз		80	2	78	31	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента							э		102	4	98	39	59	0	2	6	0	0	0	0	0	0
УП.05	Учебная практика							дз				36										36	
ПП.05	Производственная практика							5				144										144	
Э(К)	**Экзамен (квалификационный)**							Э				**6**				**2**	**6**					**6**	
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**									**140**	**4**	**130**	**52**	**78**	**0**	**2**	**6**						

[5] Комплексный зачет по УП.05 и ПП.05

МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала								дз	134	4	130	52	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	134
ПП.06	Производственная практика								дз			108															108
Э(К)	**Экзамен (квалификационный)**											**6**				**2**	**6**										**6**
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - Пекарь									**202**	**4**	**192**	**77**	**115**	**0**	**4**	**12**										
МДК 07.01	Приготовление кондитерских и хлебобулочных изделий						э			196	4	192	77	115	0	2	6	0	0	0	0	0	196	0	0		
УП.07	Учебная практика						дз 6					36											36				
ПП.07	Производственная практика											144											144				
Э(К)	**Экзамен (квалификационный)**											**6**				**2**	**6**						**6**				
ПДП	**Производственная (преддипломная) практика**								дз	144																	**144**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**									216																	**216**
Всего										**5940**	**66**	**4360**	**1662**	**2695**	**60**	**38**	**114**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**

Государственная итоговая аттестация дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационный экзамен	**Всего**	дисциплин и МДК	11	12	7	9	9	9	9	6
		учебной практики	0	0	1н	1н	1н	2н	1н	0
		производст. практики /(преддипл.) практика	0	0	3н	5н	3н	6н	4н	7н/ 4н
		экзаменов	0	3	2(1)	3(1)	2(1)	4(2)	4(1)	2(1)
		дифф. зачетов	1(1)	10(1)	5(1)	7(1)	5(1)	5(1)	6(1)	6(1)

[6] Комплексный зачет по УП.07 и ПП.07

		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;
	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

Преподаватель спец.дисциплин Е.М. Хомучеева

Зав. предприятием ООО "Санаторий "Уральская Венеция" М.П. Шабалина