

Пояснительная записка

1 Нормативная база реализации ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Озерский технический колледж» разработан на основании:

1) Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2) Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. от 28.08.2020) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

3) Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (ред. от 10.11.2020) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

4) Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);

5) Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);

6) Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный № 39023.)

7) Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный номер № 38940).

8) Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480)

9) Устав ГБПОУ «Озерский технический колледж».

При составлении учебного плана учитывались:

1) Примерная основная образовательная программа 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Код в реестре 43.02.15 – 181228).

2) Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования».

3) Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

2 Общие положения

2.1 Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2.2 Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации шестидневный.

2.3 Срок получения образования по учебному плану на базе основного общего образования в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской

Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный № 44662):

Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

3 Структуре образовательной программы и учебного плана

3.1 Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 69,49 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (30,51%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части
1	2	3
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	106
ОГСЭ.01	Основы философии	16
ОГСЭ.02	История	16
ОГСЭ.05	Психология общения	18
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	56
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	20
ЕН.01	Химия	18
ЕН.02	Экологические основы природопользования	2
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	262
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2
ОП.04	Организация обслуживания	8
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	14
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	8

1	2	3
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	6
ОП.08	Охрана труда	36
ОП.10	Основы предпринимательства и трудоустройства	54
ОП.11	Рисунок и лепка	48
ОП.12	Кухня народов мира	80
ИЦ	Профессиональный цикл	908
<i>ПМ.01</i>	<i>Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	34
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	14
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	8
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	12
<i>ПМ.02</i>	<i>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</i>	144
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	58
МДК.02.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	74
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	12
<i>ПМ.03</i>	<i>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</i>	198
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	70
МДК.03.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	80
УП.03.01	Учебная практика 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	36
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	12

1	2	3
ПМ.04	<i>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</i>	136
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	16
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36
УП.04.01	Учебная практика 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	72
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	12
ПМ.05	<i>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</i>	66
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	22
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	12
ПМ.06	<i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	48
УП.06.01	Учебная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	36
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	12
ПМ.07	<i>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер</i>	282
МДК.07.01	Освоение работ по профессии 16675 Повар	136
МДК.07.02	Освоение работ по профессии 12901 Кондитер	134
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	12
	Объем вариативной части - всего	1296

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;

- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	1476	-
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	106
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	20
Общепрофессиональный цикл	612	262
Профессиональный цикл	1728	908
Государственная итоговая аттестация	216	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940	

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.

3.2 В общеобразовательном, общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее – учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

3.3 На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 93,09 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

3.4 В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами

оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен.
- Экзамен по модулю.
- Квалификационный экзамен.
- Дифференцированный зачет.
- Комплексный дифференцированный зачет.
- Курсовая работа.
- Защита индивидуального проекта.
- Семестровый контроль (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»).

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

- 1 курс – 10 зачетов, 3 экзамена;
- 2 курс – 10 зачетов, 5 экзаменов;
- 3 курс – 10 зачетов, 4 экзамена, 1 курсовая работа;
- 4 курс – 10 зачетов, 5 экзаменов, 1 курсовая работа.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля:

Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	2	3	
Комплексный экзамен	2	[2]	ОУП.01 Русский язык
		[2]	ОУП.02 Литература
Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.07.01 Учебная практика Освоение работ по профессии 16675 Повар
		[4]	УП.07.02 Учебная практика Освоение работ по профессии 12901 Кондитер
Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
		[4]	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1	2	3	
		[4]	ПП.01.01 Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.07.01 Освоение работ по профессии 16675 Повар
		[4]	МДК.07.02 Освоение работ по профессии 12901 Кондитер
Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.07.01 Производственная практика Выполнение работ по профессии 16675 Повар
		[4]	ПП.07.02 Производственная практика Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Комплексный диф. зачет	7	[7]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		[7]	МДК.05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.05.01 Учебная практика 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
		[7]	ПП.05.01 Производственная практика 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
Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1	2	3	
		[8]	МДК.04.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.04.01 Учебная практика 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
		[8]	УП.06.01 Учебная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Комплексный диф. зачет	8	[8]	ПП.04.01 Производственная практика 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
		[8]	ПП.06.01 Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

3.5 Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей;
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору;
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- «Русский язык»,
- «Литература»,
- «Иностранный язык»,
- «Математика»,
- «История»,
- «Физическая культура»,
- «Основы безопасности жизнедеятельности»,
- «Астрономия».

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: «Информатика», «Физика», «Математика».

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

3.6 Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет 164 академических часов.

3.7 В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.
- Адаптационные информационные и коммуникационные технологии.

3.8 Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

3.9 Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
1	2
Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и введение 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	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

1	2
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	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
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	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
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	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
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер	ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме не менее 51,89 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

3.10 Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.