



Комаричский
механико-технологический техникум»

В. Гоголь

20 10 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Комаричский механико-технологический техникум»

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого образования: естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	1404 ч. (39 нед.)	0	0		2		11	52
II курс	1116 ч. (31 нед.)	4	4		2		11	52
III курс	936 ч. (26 нед.)	5	9		2		10	52
IV курс	648 ч. (18 нед.)	4	8	4	1	6	2	43
Итого	4104 ч.(114 нед.)	13	21	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса для программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распред. по семестрам			Время по видам учебной работы					Распределение по курсам							
		Экзаменов	Дем. экзаменов	Лит. зачётов	Всего	В том числе				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	1 семес-тр	2 семес-тр	3 семес-тр	4 семес-тр	5 семес-тр	6 семес-тр	7 семес-тр	8 семес-тр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	576	828	576	540	360	576	432	216
	Объём образовательной программы по учебным циклам	17	7	2	4104	1786	2224	40	34	576	828	576	540	360	576	432	216
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	6	0	1	1404	604	800			576	828						
	Базовые учебные дисциплины				977	372	605			380	597						
ОУД.01	Русский язык	1,2			78	20	58			30	48						
ОУД.02	Литература		2		117	40	77			50	67						
ОУД.03	Иностранный язык		2		117	0	117			48	69						
ОУД.04	Математика	1,2			156	26	130			41	115						
ОУД.05	История		2		117	107	10			48	69						
ОУД.06	Физика		2	*	61	34	27			51	10						
ОУД.07	Обществознание (вкл. экономику и право)		2		108	88	20			40	68						
ОУД.08	Физическая культура		2		117	7	110			48	69						
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности		2		70	30	40			24	46						
ОУД.10	Астрономия		2	*	36	20	16				36						
	Профильные учебные дисциплины				338	186	152			130	208						
ОУД.11	Информатика		2		100	20	80			30	70						
ОУД.12	Химия	1,2			130	78	52			60	70						
ОУД.13	Биология		2		108	88	20			40	68						
	Дополнительные учебные дисциплины				89	46	43			66	23						
ОУД.14	Индивидуальный проект		2		53	26	27			30	23						
ОУД.15	Введение в специальность		1		36	20	16			36	0						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	0	8	468	110	358	0				160	64	44	120	52	28
ОГСЭ.01	Основы философии			3	48	48						48					
ОГСЭ.02	История			3	48	42	6					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4,5, 6, 7,8	160		160					32	32	22	34	26	14
ОГСЭ.04	Физическая культура			3,4, 5, 6,7,	160	2	158					32	32	22	34	26	14

[illegible]

[illegible]

Примечание: * - комплексный экзамен, диф. зачет

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№	Наименование
1.	Кабинеты
1.1.	Математики
1.2.	Химии и биологии
1.3.	Русского языка и литературы
1.4.	Физики
1.5.	Социально-экономических дисциплин
1.6.	Иностранного языка
1.7.	Метрологии, стандартизации, санитарии и гигиены;
1.8.	Технического оснащения и организации обслуживания
1.9.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
1.10	Информатики и ИКТ;
1.11	Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства
2.	Лаборатории
2.1	Мастерская «Поварское дело»
2.2.	Мастерская «Кондитерское дело»
3.	Спортивный комплекс
3.1	Спортивный зал
3.2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.3.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный)
4.	Залы
4.1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
4.2	Актальный зал

Пояснительная записка

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, регистрационный номер № 44828; 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).
2. При освоении программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня выпускнику присваивается квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу, срок реализации данной программы на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев (5940 часов, без учёта
3. Обязательная часть по учебным циклам составляет 4104 часов, из которых 1404 часа отводятся на изучение общеобразовательных дисциплин, в соответствии с естественнонаучным профилем профессионального образования.
4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
5. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 34 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период.
6. Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса по шестидневной учебной неделе.
7. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.
8. Практика является обязательным разделом учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.
9. Учебная практика и производственная практика при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализуются концентрированно в несколько периодов.
10. Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.
11. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

12. Промежуточная аттестация организуется следующим образом: дифференцированные зачёты проводятся за счет учебного времени, выделенного на их изучение; экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период сессии. Демонстрационный экзамен (экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по завершению освоения всех элементов: междисциплинарных курсов и практик в объёме 12 часов. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 в учебном году, а количество зачётов-10. В указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре и практикам.

13. Учебным планом предусматривается выполнение курсовых работ в ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

14. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) общепрофессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

15. Вариативная часть в объёме 1296 часов (22% от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы), распределена следующим образом. на основе содержания требований работодателей, содержания профессиональных стандартов по профессиям "Повар", "Кондитер": ОГСЭ.05 Психология общения 12 часа; общепрофессиональные дисциплины 130 часа - ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья 58 часов; ОП.03 Техническое оснащение организаций питания 32 часов; ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга 40 часов; профессиональные модули 1154 часа - ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 24 часа; 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 120 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 42 часа; 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 42 часа; 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 262 часа; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала 60 часов; ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар" 326 часов, из них 132 часа на учебную и производственную практики и 12 часов на демонстрационный экзамен; ПМ.08 Выполнение работ по профессии "Кондитер" 278 часов, из них 132 часа на учебную и производственную практики и 12 часов демонстрационный экзамен.

16. Рабочая профессия "Повар" присваивается решением квалификационной комиссии после окончания теоретического курса по ПМ.07 Выполнение работ по профессии 33.011 Повар. Рабочая профессия "Кондитер" присваивается решением квалификационной комиссии после окончания теоретического курса по ПМ.08 Выполнение работ по профессии 33.010 Кондитер.

17. Консультации проводятся согласно расписанию, по формам проведения: индивидуальные и групповые; по подготовке к экзаменам и зачётам, выполнению самостоятельных и контрольных работ из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

18. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по завершению всего срока теоретического и практического обучения, в форме демонстрационного экзамена и защитой выпускной квалификационной работы. На подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится шесть недель.

Лица, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании.