

Учебный план

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Срок освоения ППССЗ: 3 года 10 месяцев

на базе основного общего с получением среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: социально - экономический

Группа 23-ПКТ

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Балахнинский технический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828).

При составлении учебного плана использовались следующие нормативные документы и рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства образования, науки и молодежной политики Нижегородской области, регламентирующие деятельность профессиональной образовательной организации:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 (ред. от 20.12.2022) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), с изменениями и дополнениями 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.)

- Приказ Министерства просвещения РФ от 1 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);

- Приказ Минпросвещения России от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»

- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763)

- Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций»

- Примерная основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.

- Устав ГБПОУ "Балахнинский технический техникум" и локальные акты к нему.

А также с учетом 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 Российской Федерации № 06-259 от 17 марта 2015 года).

Разработка учебного плана осуществлена с учетом профессиональных стандартов:

- «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (утв. приказом Минтруда России от 15 июня 2020 года № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004)

- 33.011 «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148);

- 33.010 «Кондитер» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

Выпускники, освоившие данную образовательную программу, могут выполнять различные виды работ и операции в области профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Область применения специальности «Поварское и кондитерское дело»: профессиональная деятельность специалиста осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности.

Виды профессиональной деятельности:

- организация и ведение 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;

- 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;

- 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.

1.1. Организация учебного процесса и режим занятий

1.1.1. Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный год в техникуме начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом. Занятия проводятся в соответствии с календарным графиком и расписанием:

- по шестидневной учебной неделе в период теоретического обучения и учебной практики;

- по пятидневной учебной неделе в период производственной практики на предприятиях нагрузка составляет 36 часов;

- продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами. Перерыв между парами - 15 минут, в течение дня предусмотрен 45 - минутный перерыв на обед.

- недельная нагрузка обучающихся выдержана в нормативах стандарта и составляет 36 часов аудиторных занятий в неделю;

Общая продолжительность каникул составляет 34 недели, из них:

- на 1, 2, 3 курсе по 11 недель, в том числе 9 недель в летний период, 2 недели в зимний,

- на 4 курсе 2 недели в зимний период.

1.1.2. Формы и процедуры текущего контроля знаний и проведения промежуточной аттестации, система оценок.

Текущий контроль знаний по учебным дисциплинам, МДК и учебной практике регламентируется "Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации" и проводится на основе разработанных фондов оценочных средств (КОСы и КИМы). По отдельным дисциплинам, МДК и ПМ разработана бально-рейтинговая система оценок, которая предусматривает оценивание в баллах отдельных видов заданий на экзамене (к), выполнения лабораторных, практических, самостоятельных работ, контрольных срезов (тестов) обучающимися, а также позволяет учитывать их внеаудиторную самостоятельную работу,

участие в олимпиадах, конкурсах и т.д. Баллы переводятся в оценку с учетом коэффициента освоения. По всем учебным дисциплинам, МДК, ПМ, учебной и производственной практике выставляется оценка по 5-ти бальной шкале.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам, МДК, ПМ, учебной и производственной практики профессионального цикла спланирована в форме дифференцированного зачета, экзамена или экзамена (квалификационного) и проводится в соответствии с положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

Количество экзаменов в каждом учебном году соответствует требованиям ФГОС - не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). В целом программой предусмотрено:

- экзамен - 25,
- дифференцированный зачет - 40,
- зачет - 6.

Дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, МДК, учебной или производственной практики.

Экзамены проводятся в дни, освобожденные от других видов учебной нагрузки, непосредственно после завершения освоения учебной дисциплины, МДК, ПМ, что отражается в календарном графике учебного процесса на каждый учебный год.

По некоторым учебным дисциплинам, МДК по окончании семестра не предусмотрены дифференцированный зачет или экзамен.

В 4 и 5 семестре дни проведения экзаменов чередуются с днями теоретических занятий.

Экзамен по модулю проводится по завершении освоения программы профессионального модуля комиссией с участием работодателей. Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК, учебной и производственной практики. В результате экзамена по модулю проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него профессиональных компетенций по профессии.

По результатам экзамена по ПМ.07 дается оценка - вид профессиональной деятельности освоен /не освоен и присваивается квалификация по профессии повар.

По всем профессиональным модулям проводится экзамен, который включает в себя теоретическую часть по результатам освоения МДК и практическую часть.

1.1.3. Организация консультаций.

Консультации ежегодно распределяются при планировании педагогической нагрузки по дисциплинам и МДК. По необходимости, по усмотрению преподавателей проводятся групповые и индивидуальные консультации.

1.1.4. Порядок практической подготовки, в том числе проведения учебной и производственной практики

Порядок организации практической подготовки.

На основании приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрированного в Минюсте России 11.09.2020 г. № 59778) при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю соответствующей образовательной программы образовательная деятельность организуется в форме практической подготовки.

Практическая подготовка организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик. Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется непрерывно в соответствии с учебным планом, путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ, курсового, дипломного проектирования и иных видов учебной деятельности.

В учебном плане предусмотрено выполнение 2 курсовых работ (проектов) в рамках профессиональных модулей 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 и ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Освоение основных профессиональных образовательных программ предусматривает проведение практики обучающихся:

- учебной практики, которая проводится непосредственно в мастерских и лабораториях техникума, предназначенных для проведения практической подготовки;
- производственной практики (в том числе и преддипломной), организуемой в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между указанной организацией и техникумом.

Производственная практика организуется на предприятиях сферы услуг, общественного питания города и района после изучения МДК и учебной практики каждого модуля, завершается экзаменом (квалификационным) и экзаменом по профессиональному модулю.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

На практическую подготовку в форме учебной и производственной практики в рамках учебных циклов отводиться 1080 часа (30 недель).

Учебная и производственная практика спланирована следующим образом:

Индекс и наименование профессиональных модулей	Объем образовательной нагрузки (час)		
	Всего	Учебная практика	Производственная практика
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	144	72	72
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	216	72	144
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	144	36	108
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	108	36	72
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	180	72	108
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108	36	72
ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	180	72	108
Итого	1080	396	684

При этом по курсам практика распределена следующим образом:

Индекс профессиональных модулей	Объем образовательной нагрузки (час)								
	Всего	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
ПМ. 01	144	72	72						
ПМ. 02	216					72	144		

ПМ.03	144					36	108		
ПМ.04	108							36	72
ПМ.05	180					72	108		
ПМ.06	108							36	72
ПМ.07	180			72	108				
Итого	1080	72	72	72	108	180	360	72	144

1.1.5. Порядок организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа спланирована согласно Методическим рекомендациям по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 февраля 2017 г. № 06-156 «О методических рекомендациях») по каждому циклу (кроме ООЦ) и каждой дисциплине, МДК и ПМ в объеме 288 часов.

Объем самостоятельной работы обучающихся определяется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

Для самостоятельной работы обучающихся оборудованы помещения с компьютерной техникой и с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

1.1.6. Включение адаптационных дисциплин, освоение основ военной службы и проведение учебных сборов

В целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся и с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн) в учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Адаптивная физическая культура,
- Основы интеллектуального труда
- Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний.

Обязательная часть профессионального учебного цикла предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", объем часов в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов) 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для практического освоения основ военной службы для юношей за счет вариативной части в 4 семестре введен практикум в объеме 36 часов, в рамках которого проводятся учебные военные сборы. (Пункт 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»). Для подгрупп девушек предусмотрено освоение основ медицинских знаний в объеме 36 часов.

1.2. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной образовательной программы сформирован в соответствии с Рекомендациями 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 Российской Федерации № 06-259 от 17 марта 2015 года).

На освоение дисциплин общеобразовательного цикла отведено 1404 часа аудиторных занятий (с учетом часов промежуточной аттестации), в том числе 370 часов лабораторных и практических занятий.

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.

Учебный план социально-экономического профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: «Математика», «Информатика», «Физика».

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

Промежуточная аттестация спланирована следующим образом:

- 6 обязательных экзаменов (по русскому языку, математике в письменной форме, по литературе, физике, истории - в устной);
- 9 дифференцированных зачетов, в том числе 1 по завершению изучения дисциплины физическая культура на втором курсе;
- 1 зачет по физической культуре

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин традиционными, и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Знания, умения, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ООП СПО (ППКРС) в рамках дисциплин общепрофессионального учебного цикла.

Обучающиеся вправе пройти государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего общего образования в форме единого государственного экзамена (Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Ст. 59, п.13) и при успешном прохождении которой может быть выдан аттестат о среднем общем образовании (Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Ст.68, п.6).

1.3. Формирование вариативной части ООП

Вариативная часть ППСЗ направлена на углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения обучения. Основанием для увеличения объема времени освоения отдельных дисциплин и профессиональных модулей является также уровень подготовленности обучающихся

Вариативная часть в объеме 1296 часов израсходована следующим образом:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС, часов	Распределение вариативной части по циклам, часов		
	Всего	В том числе	
		На увеличение объема обязательных дисциплин / МДК	На введение дополнительных дисциплин (ПМ, МДК)
ОГСЭ	144	74	70
ЕН	36	36	
ОПД	468	166	302
Профессиональный учебный цикл	396	272	124
ПА	216		
Самостоятельная работа	36		
Вариативная часть	1296	800	496

1.4. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу.