

«Согласовано»  
Социальный партнер  
(должность)  
(наименование предприятия)  
(подпись) (расшифровка)  
« 21 » 20 20 г.

Утверждаю  
И.о.директора СОГБПОУ «Верхнеднепровский  
технологический техникум»  
С.И. Журавлева  
« 14 » 2020г.

**Учебный план**  
**образовательной программы**  
**среднего профессионального образования**  
**СОГБПОУ «Верхнеднепровский технологический техникум»**  
**по специальности среднего профессионального образования**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения: 3г.10м.  
На базе основного общего образования  
Профиль получения профессионального образования: социально-экономический

Рассмотрено  
на педагогическом совете  
СОГБПОУ «Верхнеднепровский технологический техникум»  
Протокол № 7 от 14.05.2020г

## Пояснительная записка

### 1.1 Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена смоленского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Верхнеднепровский технологический 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), зарегистрированного в Минюсте России 20.12.2016 №44828.

### 1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебного года – 1 сентября и заканчивается согласно календарному учебному графику, который разрабатывается ежегодно для каждой учебной группы при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, практик, каникул.

Учебные занятия организованы в рамках пятидневной рабочей недели. Для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Одно занятие включает два академических часа.

Объем образовательной программы составляет 36 академических часов в неделю.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными университетом фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 164 академических часа. Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 51 академический час, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. Для подгрупп девушек 48 часов используется на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика (8 недель) и производственная практика (21 неделя). Введение новых дисциплин и междисциплинарных курсов: ОГСЭ.06 Духовная культура Смоленщины – 32 ч, ОГСЭ.07 Русский язык и культура речи - 44 ч., ОП.10 Основы предпринимательства – 36 ч., ОП.11 Технический английский язык – 46 ч., ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий – 84 ч., МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар - 120 ч., МДК.07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер - 122 ч Всего - 484 ч.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. В период изучения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающимися осваиваются профессии – Повар, Кондитер. Производственная (преддипломная) практика проводится после успешного освоения обучающимися всех профессиональных модулей; продолжительность преддипломной практики - 4 недели. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Форма отчетности по каждому виду практики определяется программой практики.

### 1.3 Общеобразовательный цикл

3.1 Срок освоения ППССЗ для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 нед., промежуточная аттестация - 2 нед., каникулы - 11 нед. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 8 недель. Количество экзаменов в год не превышает 8, количество зачетов – 10 (без учета зачетов по дисциплине «Физическая культура»). Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, включает демонстрационный экзамен. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело относится к социально-экономическому профилю.

При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется обучающимся под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках следующих дисциплин: Информатика и Право. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с получением среднего общего образования в пределах ОПОП.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по данной программе подготовки, изучают общеобразовательные предметы на первом курсе обучения. В данном случае ОПОП, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Срок освоения ОПОП по очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

- Теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 недель;
- Промежуточная аттестация 2 недели;
- Каникулярное время 11 недель (из них 2 недели в зимний период).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП – общие и по выбору из обязательных предметных областей

- Филология;
- Иностранный язык;
- Общественные науки;
- Математика и информатика;
- Естественные науки;
- Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Общеобразовательный цикл данной программы подготовки специалистов на базе основного общего образования содержит 12 учебных дисциплин и предусматривает изучение не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области.

Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика»; «Родная литература», «Право».

Учебный план содержит дополнительные общеобразовательную учебную дисциплину по выбору обучающихся: «Введение в специальность».

Знание, умения и полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ОПОП, таких циклов, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин общепрофессионального цикла.

Оценка качества освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла ОПОП с получением среднего общего образования осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» - в письменной форме, по дисциплине «Право» - в устной форме.

#### 1.4 Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть в объеме 1296 часов (31% от общего количества часов следующих разделов учебного плана: ОГСЭ, ЕН, ОП, ПМ и ГИА) использована:

- На увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части;
- На введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

Вариативная часть дает возможность расширения видов деятельности определяемых содержанием обязательной части, углубления подготовки для повышения уровня квалификации, получения дополнительных компетенций.

Распределение вариативной части УП ОПОП по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов			
	Всего	В том числе		
		На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (ПМ)	
ОГСЭ.00	432	110	34	76
ЕН.00	180	-	-	-
ОП.00	612	278	112	166
ПМ.00	504	908	908	-
Вариативная часть (ВЧ)	1296	1296	1054	242

#### Распределение вариативной части:

**Цикл ОГСЭ** – введены предметы Русский язык и культура речи (44 часа), Духовная культура Смоленщины (32 часа), объем дисциплины Психология общения 42 часа.

**Цикл ОП** – введены предметы: Основы предпринимательства (36 часов), Технический английский язык (46 часов), Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий (84 часа); увеличен объем дисциплин обязательной части ОПОП на 112 часов: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена (24 часа), Техническое оснащение организаций питания (44 часа), Организация обслуживания (44 часа). **ПМ** – объем часов увеличен на 908 часов.

Циклы	Наименование дисциплин	Количество часов	Обоснование
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи	44	Введены по согласованию с работодателем в целях повышения социализации выпускников. Формируемые компетенции ОК 1-10
ОГСЭ.05	Психология общения	42	
ОГСЭ.06	Духовная культура Смоленщины	32	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	88	Увеличен объем часов по требованию работодателя, освоенные знания и умения значительно повышают эффективность решения задач при изучении ПМ по специальности
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	108	
ОП.04	Организация обслуживания	108	
ОП.10	Основы предпринимательства	36	

ОП.11	Технический английский язык	46	дополнительных умений и знаний по требованию работодателей
ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	84	
ПМ.00	Обязательная часть	231	Увеличена с целью освоения дополнительных умений и знаний профессиональных модулей по требованию работодателей

### 1.5 Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества и освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую аттестацию обучающихся).

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и основные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и учреждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули завершаются следующими формами промежуточной аттестации:

по дисциплинам профессионального цикла и циклов ОГСЭ и ЕН формы промежуточной аттестации – 3 (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен); по профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – Эк (экзамен квалификационный); промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК – дифференцированный зачет или экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет. Запланировано проведение комплексного экзамена или комплексного дифференцированного зачета по дисциплинам, по МДК в составе модуля. Так, в 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 по МДК.03.01 и МДК.03.02 проводится комплексный экзамен. По УП.03 и ПП.03 проводится комплексный дифференцированный зачет. В ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания по МДК.04.01 и МДК.04.02 проводится комплексный экзамен и по УП.04 и ПП.04 проводится комплексный дифференцированный зачет. В ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по МДК.07.01 и МДК.07.02 проводится комплексный дифференцированный зачет.

По учебному плану ОПОП предусматривается выполнение курсовых проектов:

- По ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», МДК.02.01 – 20 часов, МДК.02.02- 30 часов.
- По ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», МДК.06.01 -30 часов.

Курсовое проектирование реализуется в пределах времени, отведенного на изучение профессиональных модулей. При работе над курсовым проектом для обучающихся проводятся консультации.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, направленного на проверку сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе

«Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена» Федерального государственного образовательного стандарта.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовки к экзамену не требуется, экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если экзамены запланированы в рамках одной календарной недели, то для подготовки к следующему экзамену планируется не менее 2-х дней.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета по физической культуре)

Администрация учебного заведения определяет перечень дисциплин по каждой форме аттестаций, которая отражается в графе 3 плана учебного процесса (ОПОП).

Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации устанавливает администрация учебного заведения.

Оценку всех ОК указанных в ФГОС по каждой дисциплине, профессиональному модулю осуществляют все преподаватели дисциплин, разделов и тем МДК, мастера производственного обучения либо преподаватели по каждому виду учебной деятельности в процессе освоения ОПОП в форме наблюдения и оценки (интерпретации):

- На теоретических занятиях;
- На лабораторных и практических занятиях;
- При выполнении самостоятельной работы;
- На учебной и производственной практике;
- При курсовом проектировании;
- При дипломном проектировании;
- При участии в общественной, спортивной, научно-исследовательской деятельности техникума
- При выполнении обучающимися внутреннего распорядка техникума.

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и (или) государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968)

Основными этапами выполнения дипломного проекта являются:

- Выбор темы, получения задания на выполнения проекта;
- Подбор и изучение литературы;
- Составление плана работы;
- Составление календарного плана выполнения проекта;
- Разработка проекта;
- Представление проекта научному руководителю, получение отзыва и устранение указанных в нем замечаний;
- Рецензирование проекта

Тематика и руководители дипломного проектирования определяются заранее не позднее октября месяца четвертого курса и доводятся до студентов не позднее 2-х месяцев до начала Производственной практики (преддипломной).

Темы дипломных проектов определяются ведущими преподавателями по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседаниях ПЦК, утверждаются директором техникума после предварительного положительного заключения работодателей.

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения дипломного проекта. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство дипломным проектом.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полной объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения Государственной итоговой аттестации.



2.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 профилю специальности	преддипломная				
<b>1 курс</b>	39				2		11	52
<b>2 курс</b>	35	2	2		2		11	52
<b>3 курс</b>	28	4	8		2		10	52
<b>4 курс</b>	21	2	7	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>123</b>	<b>8</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>



Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам							
			всего занятий	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс	
				Занятия по дисциплинам и МДК			Практика, час		I сем. 17 нед.	II сем. 24 нед.	III сем. 17 нед.	IV сем. 21 нед.	V сем. 12 нед.	VI сем. 19 нед.	VII сем. 13 нед.	VIII сем. 10 нед.
				Всего по УД/МДК	в том числе лабораторные и практические занятия	в том числе курсовая работа										
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2/7/1	542	180	362					202	44	148	56	48	44	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	48	48	14							48				
ОГСЭ.02	История	Э	48	48						48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-- ,дз,з,дз ,з,дз.	164	164	164					34	22	34	28	24	22	
ОГСЭ.04	Физическая культура	з,дз,з,д з,з,дз	164	164	164					34	22	34	28	24	22	
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	42	42	10					42						
ОГСЭ.06	Духовная культура Смоленщины	ДЗ	32	32								32				
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи	ДЗ	44	44	10					44						



ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	ДЗ	84	84	52									84		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2456</b>	<b>1412</b>	<b>846</b>	<b>80</b>	<b>900</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>388</b>	<b>320</b>	<b>596</b>	<b>456</b>	<b>594</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-15/13</b>	<b>2312</b>	<b>1412</b>	<b>846</b>	<b>80</b>	<b>900</b>				<b>102</b>	<b>388</b>	<b>320</b>	<b>596</b>	<b>456</b>	<b>450</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>-3/2 Э(к)</b>	<b>334</b>	<b>190</b>	<b>118</b>		<b>144</b>				<b>102</b>	<b>232</b>				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	102	102	82						102					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	88	88	36							88				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72				72					72				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72				72					72				

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания	-/3/2 Эк	476	260	156	50	216					156	320			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	100	100	60	20						100				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,Э	160	160	96	30						56	104			
УП.02	Учебная практика	ДЗ к	72				72						72			
ПП.02.	Производственная практика	ДЗ к	144				144						144			











Защита дипломного проекта с 15.06 по 30.06 ( всего 2 нед)	экзаменов			-	3	1	7	2	6	2	3
1.2 Государственные экзамены ( при их наличии) – перечислить наименования: нет	дифф. зачетов			1	7	6	4	5	2	4	5
<b>Примечание: в високосный год указанные даты смещаются назад на 1 день</b>	зачетов			-	-	-	-	1		1	-

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

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>№ каб.</b>
	<b>Кабинеты</b>	
1.	Русского языка и литературы, культуры речи	5
2.	Иностранного языка	16
3.	Социально-экономических дисциплин	9
4.	Химических дисциплин	15
5.	Безопасность жизнедеятельности, ОБЖ	3
6.	Охраны труда, экологических основ природопользования	4
7.	Математики	6
8.	Информатики, информационные технологии	10
9.	Физики	12
10.	Специальных дисциплин по специальности «Поварское и кондитерское дело»	7
	<b>Лаборатории</b>	
1.	Химии	14
2.	Организации обслуживания	27
3.	Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства	28
	<b>Мастерские</b>	
1.	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.	29
2.	Учебный кондитерский цех.	30
	<b>Спортивный комплекс</b>	
1.	Спортивный зал	
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; (на основе договора о сотрудничестве с ПАО «Дорогобуж»)	
3.	Стрелковый тир (на основе сотрудничества с МБОУ Верхнеднепровская СОШ №3)	
4.	Место для стрельбы из пневматической винтовки (на основе сотрудничества с МБОУ Верхнеднепровская СОШ №3)	
	<b>Залы</b>	
1.	Актальный зал	
2.	Библиотека	
3.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет	