

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования
подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения: 3 года и 10 месяцев
на базе основного общего
образования

Период обучения: 2024 – 2028 г.г.

2024 год.

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 профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	41	0	0	0	0	0	11	52
II курс	25	6	9	0	1	0	11	52
III курс	16	8	17	0	1	0	10	52
IV курс	19	3	8	4	1	6	2	43
Всего	101	16	34	4	3	6	34	199

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
организации хранения и контроля запасов и сырья.

Лаборатории:

химии
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Мастерские:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;
учебный кондитерский цех.

Спортивный зал

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 №44828);
- Профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г. N 68148);
- Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015 регистрационный № 40270);
- Профессионального стандарта 33.010 «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 регистрационный № 38940);
- Примерной основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ рег.№ 38, Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации (рег.№ 24480 от 07.06.2012г);

– Приказа Министерства просвещения от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г. N 70167);

– Приказа Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

– Устава ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»;

– Локальных нормативных актов «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина».

Максимальный объем учебной нагрузки на обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы во взаимодействии с преподавателем, прохождение учебной и производственной практики и самостоятельную работу по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Продолжительность учебного занятия 45 минут. Занятия группируются парами с перерывами 5 минут. Перерывы между парами составляют 10 минут, перерыв на обед – 30 минут.

В случае введения временных ограничительных и запрещающих противоэпидемических мероприятий, учебные занятия организуются с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Общая продолжительность каникул за весь период обучения составляет 34 недели, из них зимние каникулы - по 2 недели каждый год обучения.

Текущий контроль знаний планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих меж дидактические связи, по изученным темам учебных дисциплин и МДК. Формы и процедуры текущего контроля знаний выбираются преподавателями реализующими программу учебной дисциплины или МДК и включают в себя опросы, контрольные и проверочные работы (письменные, устные, тестовые и т.п.), отчеты по результатам самостоятельной работы, с применением активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. Применяется традиционная система оценивания с использованием пятибалльной шкалы отметок. Преподаватели имеют право внедрять и использовать рейтинговую и/или накопительную систему оценивания.

При проведении практических работ (на практических занятиях и на практике) оцениваются все элементы действий обучающегося, составляющие результат (соблюдение техники безопасности, пользование инструментом и принадлежностями, показатели качества работы, соблюдение алгоритма и регламента действий и др.), что позволяет однозначно оценить освоил / не освоил умение.

Оценочные материалы текущего контроля разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения заблаговременно по каждой дисциплине, МДК

(если темы МДК преподают разные преподаватели, то по каждой теме МДК), по каждому виду работ на практике.

В объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем включены консультации по учебным дисциплинам и МДК. Объем консультаций по каждой конкретной дисциплине и МДК определен исходя из их специфики и формы промежуточной аттестации.

По учебному плану предусматривается выполнение 2-х курсовых работ:

- по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Курсовые работы реализуются в пределах времени, отведенного на изучение профессиональных модулей. При работе над курсовой работой, учащимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практики входят в профессиональный цикл ОПОП, проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебную практику планируется проводить в учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах техникума, а также в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и техникумом. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или ведущими преподавателями общепрофессиональных дисциплин.

Производственная практика предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями.

Учебную практику и производственную практику планируется проводить в несколько периодов (концентрированно).

Производственная (преддипломная) практика имеет целью:

- совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности;
- проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
- сбор, анализ и использование информации для дипломной работы.

Производственную практику (преддипломную) планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями.

Освоение учебных дисциплин и профессиональных модулей завершается промежуточной аттестацией. При освоении дисциплины в течение нескольких семестров промежуточная аттестация планируется в последнем семестре изучения. Наличие экзаменационных сессий не планируется.

Освоение основной профессиональной образовательной программы завершается государственной итоговой аттестацией в форме защиты дипломной работы (проекта) и демонстрационного экзамена.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован в соответствии ФГОС среднего общего образования и ФГОС СПО по специальности. Объем общеобразовательного цикла составляет 1476 часов, включая промежуточную аттестацию.

Перечень общеобразовательных учебных дисциплин и объем нагрузки по ним определены с учетом требований ФГОС среднего общего образования и получаемого профессионального образования по специальности СПО. Общеобразовательный цикл включает в себя 13 учебных дисциплин, изучаемых на базовом уровне:

Русский язык
Литература
История
Обществознание
География
Иностранный язык
Математика
Информатика
Физическая культура
ОБЖ
Физика
Химия
Биология

В общеобразовательном цикле предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Общеобразовательная подготовка осуществляется на первом курсе обучения. Освоение учебных дисциплин завершается промежуточной аттестацией.

Самостоятельная работа обучающихся в пределах общеобразовательного цикла предусмотрена для выполнения индивидуального проекта.

4.2. Формирование вариативной части ООП

Вариативная часть ООП составляет 1296 часов. Часы вариативной части распределены как на увеличение объема программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (включая самостоятельную работу и консультации), так и на проведение промежуточной аттестации. Для достижения результатов освоения образовательной программы и на основании согласования с работодателем объем часов вариативной части распределен по следующим дисциплинам и модулям:

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ПООП	Вариатив	УП
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	468	40	508
ОГСЭ.01	Основы философии	36	2	38
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	34	198
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	0	36	36
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	4	184

ЕН.01	Химия	144	-36	108
ЕН.03	Математика	0	40	40
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	612	96	708
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	14	78
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	16	112
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	2	66
ОП.04	Организация обслуживания	64	18	82
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	14	110
ОП.10/ ОП(А).10	Основы предпринимательской деятельности и планирование профессиональной карьеры/Социальная адаптация на рынке труда	0	32	32
П.00	Профессиональный цикл	1584	1124	2708
ПМ.01.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	212	102	314
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	60	96
ПП. 01		72	36	108
Эм.01		0	6	6
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	336	216	552
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	66	152
УП. 02		72	72	144
ПП. 02		144	72	216
Эм 02		0	6	6
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	212	140	352
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	2	34
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к	36	60	96

	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
УП. 03		36	36	72
ПП. 03		108	36	144
Эм. 03		0	6	6
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	176	200	376
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	50	86
УП.04		36	36	72
ПП.04		72	108	180
Эм.04		0	6	6
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	264	288	552
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	102	154
УП.05		72	72	144
ПП.05		108	108	216
Эм.05		0	6	6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	204	64	268
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	22	118
УП.06		0	36	36
Эм.06		0	6	6
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь	180	114	294
ПП.07		108	108	216
Эм.07		0	6	6
	Итого		1296	

4.3. Формы проведения консультаций

Формы проведения консультаций по учебным дисциплинам и МДК выбираются преподавателями самостоятельно исходя из специфики учебного материала и уровня подготовленности обучающихся. В основном планируются групповые консультации.

Консультации входят в объем нагрузки во взаимодействии с преподавателем. Консультации включаются в расписание учебных занятий и проводятся в пределах 36-часовой недельной учебной нагрузки.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации.

Освоение учебных дисциплин и профессиональных модулей завершается обязательной промежуточной аттестацией.

Формами проведения промежуточной аттестации по дисциплинам общеобразовательного цикла являются:

- экзамены по русскому языку, математике, информатике;
- дифференцированные зачеты (зачеты с оценкой) по остальным УД.

Формами проведения промежуточной аттестации по дисциплинам циклов ОГСЭ и ЕН и общепрофессионального цикла являются дифференцированные зачеты (зачеты с оценкой) и экзамены.

Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, которые проводятся каждый семестр, завершает освоение программы дифференцированный зачет.

Формами проведения промежуточной аттестации по составным элементам профессиональных модулей являются:

- экзамен по МДК;
- дифференцированные зачеты (зачеты с оценкой) по МДК
- дифференцированные зачеты (зачеты с оценкой) по учебной практике и производственной практике.

Освоение профессионального модуля завершается сдачей экзамена по модулю (квалификационного экзамена).

Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированный зачет) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик, что фиксируется в рабочих программах. Экзамены проводятся в выделенный день, освобожденный от других видов учебной нагрузки.

Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения заблаговременно, рассматриваются на заседаниях методических комиссий и утверждаются в установленном порядке. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по профессиональному циклу согласуются с работодателем.

4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО. Формой проведения государственной итоговой аттестации является защита дипломной работы и демонстрационный экзамен. Тематика дипломной работы обязательно должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы и порядок проведения ГИА определяются Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации в ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина».