

СОГЛАСОВАНО

Заместитель Министра-начальника отдела по надзору в сфере образования  
Министерства образования и науки Республики Хакасия

\_\_\_\_\_ А.М. Идимешева  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РХ ЧТТиС

\_\_\_\_\_ Л.М. Шаркова  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Программы подготовки специалистов среднего звена

Среднего профессионального образования

**Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия**

**«Черногорский техникум торговли и сервиса»**

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: **естественно-научный**



## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распред. по семестрам			Время по видам учебной работы					Распределение по курсам							
		Экзаменов	Дем. экзаменов	Диф. 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 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
										576	828	576	540	360	576	432	216
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	<b>Объём образовательной программы по учебным циклам</b>	<b>17</b>	<b>7</b>	<b>26</b>	<b>4104</b>	<b>1786</b>	<b>2224</b>	<b>60</b>	<b>34</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>540</b>	<b>360</b>	<b>576</b>	<b>432</b>	<b>216</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>1404</b>	<b>604</b>	<b>800</b>			<b>576</b>	<b>828</b>						
	<b>Базовые учебные дисциплины</b>				<b>977</b>	<b>372</b>	<b>605</b>			<b>380</b>	<b>597</b>						
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						
	<b>Профильные учебные дисциплины</b>				<b>338</b>	<b>186</b>	<b>152</b>			<b>130</b>	<b>208</b>						
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						
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>				<b>89</b>	<b>46</b>	<b>43</b>			<b>66</b>	<b>23</b>						
ОУД.14	Индивидуальный проект			2	53	26	27			30	23						
ОУД.15	Введение в специальность			1	36	20	16			36	0						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>468</b>	<b>110</b>	<b>358</b>	<b>0</b>				<b>160</b>	<b>64</b>	<b>44</b>	<b>120</b>	<b>52</b>	<b>28</b>
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			3,4,5,6,7,8	160	2	158					32	32	22	34	26	14
ОГСЭ. 05	Психология общения			6	52	18	34								52		
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>180</b>	<b>124</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>8</b>			<b>144</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН. 01	Химия			3	144	100	36		8			144					
ЕН. 02	Экологические основы природопользования			4	36	24	12					36					

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>742</b>	<b>328</b>	<b>378</b>	<b>20</b>	<b>16</b>			<b>272</b>	<b>162</b>	<b>100</b>	<b>208</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3	64	38	26					64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3			96	40	48		8			96					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3			64	38	26					64					
ОП.04	Организация обслуживания	5			52	26	26							52			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	6		5	128	58	50	20						48	80		
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности			6	128	60	60		8						128		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4	94	20	74						94				
ОП.08	Охрана труда			3	48	28	20					48					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4	68	20	48						68				
<b>П. 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>1310</b>	<b>630</b>	<b>640</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>278</b>	<b>216</b>	<b>248</b>	<b>380</b>	<b>188</b>
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>																
<b>ПМ. 01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>46</b>	<b>48</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4*			36	18	18		2				36				
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4*			60	30	30						60				
УП. 01	Учебная практика			4	72								72				
ПП.01	Производственная практика			4	60								60				
ДЭ	Демонстрационный экзамен		4		12								12				
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>96</b>	<b>98</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5*			36	16	18		2				36				
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5*			180	80	80	20					180				
УП. 02	Учебная практика			5	72								72				
ПП.02	Производственная практика			5	132								132				
ДЭ	Демонстрационный экзамен		5		12								12				
<b>ПМ.03</b>	<b>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</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>114</b>	<b>54</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

МДК. 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*			36	16	18		2							36		
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*			78	38	40									78		
УП. 03	Учебная практика			6	36											36		
ПП.03	Производственная практика			6	96											96		
ДЭ	Демонстрационный экзамен		6		12											12		
<b>ПМ. 04</b>	<b>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</b>	<b>0</b>	<b>i</b>	<b>i</b>	<b>114</b>	<b>54</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>114</b>	<b>0</b>
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7*			36	16	18		2								36	
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7*			78	38	40										78	
УП. 04	Учебная практика			7	36												36	
ПП.04	Производственная практика			7	60												60	
ДЭ	Демонстрационный экзамен		7		12												12	
<b>ПМ. 05</b>	<b>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</b>	<b>i</b>	<b>i</b>	<b>0</b>	<b>358</b>	<b>176</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>266</b>	<b>92</b>

<b>ПМ. 07</b>	<b>Выполнение работ по профессии "Повар"</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>182</b>	<b>90</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>182</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
МДК. 07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"	4			182	90	92					182						
УП. 07	Учебная практика			4	72							72						
ПП. 07	Производственная практика			4	60							60						
ДЭ	Демонстрационный экзамен		4		12							12						
<b>ПМ. 08</b>	<b>Выполнение работ по профессии "Кондитер"</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>134</b>	<b>66</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
МДК. 08.01	Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"	6			134	66	68							134				
УП. 08	Учебная практика			6	72									72				
ПП.08	Производственная практика			6	60									60				
ДЭ	Демонстрационный экзамен		6		12									12				
	<b>Всего часов по учебным циклам</b>				<b>4104</b>									12				
	<b>Учебная практика</b>				<b>468</b>													
	<b>Производственная практика</b>				<b>756</b>													
	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>				<b>144</b>													
<b>ПА. 00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>				<b>252</b>													
<b>ГИА. 00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				<b>216</b>													
ГИА. 01	Подготовка выпускной квалификационной работы				4 нед.													
ГИА. 02	Защита выпускной квалификационной работы				2 нед.													
	<b>Объём образовательной программы в академических часах</b>				<b>5940</b>													
<b>ВК. 00</b>	<b>Время каникулярное</b>				<b>34 нед.</b>													
<b>Консультации:</b> 4 ч. в год на одного обучающегося в группе.		Всего		Изучаемых дисциплин и МДК (часов)							576	828	576	540	360	576	432	216
				Экзаменов							3	3	2	2	2	3	1	0
				Дифференцированных зачётов							1	10	5	4	2	3	1	3
				Демонстрационных экзаменов										2	1	2	1	2
				Курсовых работ (проектов)											1	1		1

Примечание: \* - комплексный экзамен, диф. зачет

## 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.

II. 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.

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Кабинеты:	
1	Математики
2	Химии и биологии
3	Русского языка и литературы
4	Физики
5	Социально-экономических дисциплин
6	Иностранного языка
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности
8	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10	Организации хранения и контроля запасов и сырья
11	Экологических основ природопользования
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
13	Организации обслуживания
14	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории:	
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал