

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ НСО «Куйбышевский политехнический колледж»



УТВЕРЖДЕНО  
Директор  
ГБПОУ НСО  
«Куйбышевский политехнический колледж»  
А.Б. Сафронов



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательного учреждения среднего профессионального образования  
**ГБПОУ НСО «Куйбышевский политехнический колледж»**  
по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
Год начала подготовки по учебному плану – 2023 г.

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

2023 г.

## Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБПОУ НСО «Куйбышевский политехнический колледж» разработан на основе:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ (в редакции от 02.марта 2016г);
2. Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции № 44828 от 20.12.2016, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05 августа 2020 г. (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный №59778).
4. На основе Профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н, зарегистрированного Минюсте России от 21 сентября 2015 г. №38940;
5. На основе Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н, зарегистрированного Минюсте России от 29 сентября 2015 г. №39023;
6. Устава образовательного учреждения ГБПОУ НСО «Куйбышевский политехнический колледж»;
7. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762, зарегистрированный Министерством

юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г. (регистрационный № 70167);

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

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

10. Локальных нормативных актов ГБПОУ НСО "Куйбышевский политехнический колледж".

### **Организация учебного процесса и режима занятий:**

- продолжительность учебной недели – шестидневная;

- Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;

- Все виды проводимых учебных мероприятий, требующих взаимодействия обучающегося и обучающего отражены в объеме часов дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, составляющих структуру учебного плана.

- Объем образовательной нагрузки обучающихся при очной форме обучения во взаимодействии с преподавателем составляет не менее 70 процентов от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы;

- формы и процедуры текущего контроля знаний и умений оценки результатов освоения, представлены в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулях;

- перечень учебных дисциплин и объемы времени по ним ежегодно рассматриваются и определяются методическими объединениями.

Формы консультаций – групповые и индивидуальные;

- практическая подготовка (учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная)) представляют собой вид учебных

занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей:

1) ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебная практика – 1 неделя, производственная практика (по профилю специальности) – 2 недели;

2) 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: учебная практика – 1 неделя, производственная практика (по профилю специальности) – 2 недели;

3) 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: учебная практика – 1 неделя, производственная практика (по профилю специальности) – 1 неделя;

4) 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: учебная практика – 1 неделя, производственная практика (по профилю специальности) – 1 неделя;

5) 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: учебная практика – 2 недели, производственная практика (по профилю специальности) – 1 неделя;

6) ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебная практика – 1 неделя, производственная практика (по профилю специальности) – 1 неделя;

7) ПМ. 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер: учебная практика – 9 недель, производственная практика (по профилю специальности) – 4 недели;

- учебная и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная) проводятся на базе образовательного учреждения, а также в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся;

- преддипломная практика имеет цели: приобретение практического опыта работы по специальности, проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к государственной итоговой аттестации;

– аттестация по итогам практической подготовки (производственной практики) проводится в форме дифференцированного зачета/ комплексного дифференцированного зачета с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий (организаций):

Комплексные дифференцированные зачеты по практической подготовке (учебная и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная)):

- практическая подготовка (производственная практика) по ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03 практическая подготовка (учебная и производственная практика), ПМ 04 – 6 семестр;

- практическая подготовка (производственная практика) по ПМ 05– 7 семестр, практическая подготовка (производственная практика) по ПМ 06, практическая подготовка (преддипломная практика) – 8 семестр.

- промежуточная аттестация обучающихся проводится два раза в год. В промежуточную аттестацию включены: зачет, дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен, курсовой проект (работа). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

- Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломного проекта и демонстрационного экзамена.

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики специальности, которой овладевают обучающиеся.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется концентрированно на I курсе. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов для специальностей СПО и включает промежуточную аттестацию. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования с учетом профиля получаемой специальности.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

По общеобразовательной дисциплине химия предусмотрено выполнение индивидуального проекта.

- Обучающиеся получают общеобразовательную подготовку в первый год обучения.

- Учебное время, отводимое на теоретическое обучение (39 нед.), используется на изучение общеобразовательных дисциплин с учетом профиля

получаемого профессионального образования. Промежуточная аттестация 2 нед., каникулярное время 11 нед..

- Промежуточная аттестация обучающихся учреждений СПО при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.
- Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены: русский язык, математика, химия.

## **Программа подготовки специалистов среднего звена**

### **Формирование вариативной части ОПОП**

ОПОП предусмотрены объемы инвариативной и вариативной частей, соответственно 324 часа и 1340 часов.

Объем времени, отведенный на вариативную часть используется на увеличение объема времени и введение новых дисциплин и МДК.

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический курс	54
ЕН	Математический и общий естественно-научный цикл	60
ОП	Общепрофессиональный цикл	291
П	Профессиональный цикл	935
<i>ПМ 06</i>	<i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	<i>11</i>
<i>ПМ 07</i>	<i>Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер</i>	<i>924</i>
Итого		<b>1340</b>

Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением по согласованию с работодателем МУ «Центр бухгалтерского-материально-технического и информационного обеспечения Куйбышевского района», отдел питания.

### **Порядок аттестации обучающихся**

Оценка качества освоения учебных дисциплин и ПМ проводится как в процессе текущего контроля, так и в процессе промежуточной и государственной итоговой аттестации.

- Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента по отдельной дисциплине, МДК, практической подготовке (учебной и производственной практике), профессиональному модулю.

- Рабочим учебным планом по специальности в соответствии с требованиями ФГОС предусмотрено 7 недель промежуточной аттестации.

- Учебным планом предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации:

- \* дифференцированный зачет/комплексный дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, МДК, практической подготовке (учебной и производственной практике);

- \* экзамен по отдельной дисциплине или МДК;

- \* квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

- Проведение зачета, дифференцированного зачета осуществляется за счет часов, отводимых на изучение дисциплины или МДК.

- Промежуточная аттестация (Э) по дисциплинам профессионального цикла (общепрофессиональные дисциплины, МДК):

- Промежуточная аттестация по общеобразовательной подготовке проводится по дисциплинам: «Русский язык», «Математика» в письменной форме и «Химия» в устной форме во 2 семестре.

- Организация хранения и контроль запасов сырья, МДК 07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд массового спроса - 3 семестр;

- МДК 07.02 Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий массового спроса - 4 семестр;

- МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК 02.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции- 5 семестр;



- МДК 03.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, МДК 04.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 6 семестр.

- МДК 05.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 7 семестр;

- МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала – 8 семестр.

- В рамках промежуточной аттестации по каждому профессиональному модулю (ПМ.00) по завершению практической подготовки и освоения МДК в режиме междисциплинарного экзамена проводится экзамен по модулю и квалификационный экзамен Э(к), направленный на оценку сформированности у обучающегося профессиональных компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, который проводится в последний день производственной практики с выездом на предприятие.

- Квалификационный экзамен может предусматривать выполнение:

- \* Комплексного практического задания, предусматривающего проверку сформированности всех профессиональных компетенций в рамках освоения профессионального модуля;

- \* Выполнение проектного задания, предусматривающего проверку сформированности всех профессиональных компетенций в рамках освоения профессионального модуля.

- Для проведения квалификационных экзаменов по профессиональным модулям используются Фонды оценочных средств.

- При освоении ПМ 07 проводится квалификационный экзамен Э (кв)., при успешной сдачи которого, студенту присваивается 2 квалификационный разряд по рабочим профессиям: 12901 Кондитер, 16675 Повар.

- Реализация образовательных программ среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией (далее- ГИА), которая является обязательной.

- Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломного проекта и демонстрационного экзамена.

Содержание заданий ГИА должно соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную профессиональную программу.

- По результатам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация «специалист по поварскому и кондитерскому делу» и выдается документ государственного образца – диплом.

**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</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	26	9	4	0	2	0	11	52
III курс	31	4	5	0	2	0	10	52
IV курс	24	3	3	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	120	16	12	4	7	6	34	199

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)								Распределение академических часов по курсам								
		зачеты	экзамены		ельная учебная	Во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						нагрузка на дисциплины и МДК				Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
						всего учебных занятий	в.т.ч. по учебным дисциплинам и МДК						теоретическое обучение	ЛПЗ.	курсовых работ	17	24	17	24	17	25
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<b>СО</b>	<b>Среднее общее образование</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>1476</b>		<b>1396</b>	<b>816</b>	<b>580</b>					<b>612</b>	<b>864</b>							
	<b>Базовые дисциплины</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>934</b>		<b>910</b>	<b>512</b>	<b>398</b>			<b>18</b>	<b>6</b>	<b>408</b>	<b>526</b>							
ОУД.01	Русский язык		2	110		86	46	40			18	6	36	74							
ОУД.02	Литература	2		118		118	68	50					52	66							
ОУД.03	Иностранный язык	2		122		122		122					52	70							
ОУД.04	История	2		112		112	112						68	44							
ОУД.05	Обществознание	2		60		60	40	20						60							
ОУД.06	Физическая культура	2		100		100	14	86					50	50							
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		60		60	46	14					30	30							
ОУД.08	Биология	1		36		36	32	4					36								
ОУД.09	Информатика	2		110		110	58	52					50	60							
ОУД.10	Физика	2		70		70	60	10					34	36							
ОУД.11	География	2		36		36	36							36							
	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>2</b>		<b>506</b>		<b>450</b>	<b>278</b>	<b>172</b>	<b>8</b>		<b>36</b>	<b>12</b>	<b>204</b>	<b>302</b>							
ОУД.12	Математика		2	304		280	156	124			18	6	136	168							
ОУД.13	Химия		2	202		170	122	48	8		18	6	68	134							
	<b>Предлагаемые ОО</b>		<b>1</b>	<b>36</b>		<b>36</b>	<b>26</b>	<b>10</b>						<b>36</b>							
ОУД.14	Родная литература	2		36		36	26	10						36							
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	

<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический курс</b>	<b>6 / - / -</b>		<b>544</b>	<b>24</b>	<b>520</b>	<b>180</b>	<b>340</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>158</b>	<b>116</b>	<b>62</b>	<b>56</b>	<b>88</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ		48	2	46	46	0													48
ОГСЭ.02	История	ДЗ		48	2	46	46	0										48			
ОГСЭ.03	Психология общения	ДЗ		48	2	46	32	14									48				
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ		172	8	164	0	164								32	20	40	26	34	20
ОГСЭ.05	Физическая культура	ДЗ		172	8	164	12	152								32	34	28	36	22	20
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	ДЗ		56	2	54	44	10								56					
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>	<b>3 / - / -</b>		<b>254</b>	<b>10</b>	<b>244</b>	<b>182</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>122</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	ДЗ		58	2	56	40	16										58	0		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ		42	2	40	40	0										0	42		
ЕН.03	Химия	-, ДЗ		154	6	148	102	46										74	80		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>11 / - / 1</b>		<b>850</b>	<b>36</b>	<b>814</b>	<b>538</b>	<b>258</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>330</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>188</b>	<b>244</b>	<b>88</b>	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ		86	4	82	56	26							86						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		Э	128	6	122	70	34			12	6			128						
ОП.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ		80	4	76	44	32											80		
ОП.04	Мировая кухня	ДЗ		98	4	94	52	42												64	34
ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ		54	2	52	34	18													54
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ		112	6	106	76	30													112
ОП.07	Охрана труда	ДЗ		42	2	40	30	10											42		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		68	2	66	46	20													68
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания	ДЗ		62	2	60	44	16							62						
ОП.10	Организация производства	ДЗ		54	2	52	36	16							54						
ОП.11	Организация обслуживания	ДЗ		66	2	64	50	14											66		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>																				
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного</b>	2	2	<b>230</b>	<b>6</b>	<b>224</b>	<b>62</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>158</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>





<b>Консультации</b> на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)  <b>Государственная итоговая аттестация</b> <b>1. Программа базовой/углубленной подготовки</b> 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05 по 14.06 (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с 15.06 по 28.06 (всего 2 нед.)	<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>396</b>	<b>540</b>	<b>648</b>	<b>540</b>	<b>360</b>
		Учебной практики				<b>324</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>
		Производственной практики				<b>144</b>		<b>180</b>		<b>108</b>
		Преддипломной практики								<b>144</b>
		Экзаменов		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
		Дифференциальных зачетов	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
		Зачетов								



**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	<b>Кабинеты</b>
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3.	Иностранного языка
4.	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
5.	Экологических основ природопользования
6.	Технологии кулинарии и кондитерского производства
7.	Организации хранения и контроля запасов и сырья
8.	Организации обслуживания
9.	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
10.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории</b>
1.	Химии
2.	Учебная кухня ресторан (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд десертов, напитков)
3.	Учебный кондитерский цех
	<b>Залы</b>
1.	Спортивный зал
2.	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
3.	Актовый зал

