

УТВЕРЖДАЮ

И.о директора ГБПОУ РО «ВТОПиТ»



З.В.Цветова

2025 г.

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Ростовской области
«Волгодонский техникум общественного питания и торговли»
наименование образовательного учреждения

по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование специальности СПО

Квалификация: повар 3-4 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения ППССЗ – 3 год 10 мес.

на базе *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования
социально-экономический

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования *государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Волгодонский техникум общественного питания и торговли»* разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 года (ред. от 03.07.2024), зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело";
- Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
- Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762);
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800);
- Положения о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Устава ГБПОУ РО «ВТОПиТ»;
- Приказа Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Продолжительность учебных занятий составляет 45 мин, в расписании учебные занятия группируются парами.

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателями по видам учебных занятий составляет 36 часов в неделю.

Общий объем образовательной программы составляет 5940 часа:

- общеобразовательный цикл (включая промежуточную аттестацию) – 1476 часа;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 514 часов;
- математический и общий естественнонаучный цикл – 210 часов;
- общепрофессиональный цикл – 942 часа;
- профессиональный цикл – 2258 часов (включая учебную и производственную практики);
- промежуточная аттестация – 180 часов;
- преддипломная практика – 144 часа;
- государственная итоговая аттестация – 216 часов.

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик:

- учебная практика;
- производственная практика.

Учебная и производственная практики реализуются при освоении обучающимися профессиональных модулей:

- учебная практика – 360 часов (10 недель)
- производственная практика – 1008 часов (28 недель)

Учебная практика проводится в лабораториях техникума. Учебная и производственная практики реализовываются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров между организацией (предприятием) и ГБПОУ РО «ВТОПиТ».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При проведении лабораторных работ, практических занятий, занятий по иностранному языку, на персональных компьютерах, учебных занятий по отдельным дисциплинам, перечень которых определяется методическим советом Техникума, учебная группа может делиться на подгруппы.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОПОП.

Форма и процедуры текущего контроля знаний – устный, письменный (тесты, задачи, схемы и т.п.), деловые игры. Текущий контроль знаний предусматривает систематическую проверку качества полученных студентами компетенций по всем изучаемым в семестре дисциплинам и профессиональным модулям.

Формами текущей аттестации являются: письменные работы, самостоятельные работы, фронтальные работы, групповые работы, семинарские занятия, контрольные работы, срезовые работы, административные проверочные работы, тесты и т.д.

Форму текущей аттестации определяет преподаватель с учетом контингента обучающихся, содержания учебного материала. Текущий контроль преподаватели проводят в пределах учебного времени как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен, квалификационный экзамен, дифференцированный зачет, зачет. При отсутствии в плане образовательного процесса формы промежуточной аттестации по дисциплине применяется накопительная система оценивания.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. При проведении зачетов учитывается текущая успеваемость обучающихся. По окончании изучения модуля проводится квалификационный экзамен.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в течение каждого семестра, по мере выполнения программы по дисциплинам, в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

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

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по данной профессии сформирован с учетом профиля получаемого образования. Данная профессия относится к социально-экономическому профилю.

Общеобразовательные дисциплины изучаются рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и

расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП СПО (ППКРС).

Общеобразовательный цикл включает общеобразовательные учебные дисциплины: Русский язык, Литература, Иностранный язык, Математика, Информатика, История, Обществознание, География, Физика, Химия, Биология, Физическая культура, Основы безопасности и защиты родины, Индивидуальный проект.

Учет профессиональной направленности образовательной программы СПО осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме зачетов и дифференцированных зачетов, и экзаменов. Зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, отведенного учебным планом.

Завершающим этапом промежуточной аттестации являются экзамены по дисциплинам: - русский язык – письменно; - математика – письменно; - химия – письменно.

1.4. Формирование вариативной части

Вариативная часть образовательной программы составляет не менее 20 процентов от общего объема времени, дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления профессиональной подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

На вариативную часть отводится 1296 часов.

Соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы определена самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения основной профессиональной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки студентов осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для оценки знаний, умений, общих и профессиональных компетенций разработаны контрольно-оценочные средства, фонды оценочных средств.

Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплинам и модулям проводится в форме зачетов и дифференцированных зачетов, экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного дисциплину, экзамены – за счет времени, отведенного учебным планом.

Формой итоговой аттестации по модулю является квалификационный экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации.

Условием положительной аттестации на квалификационном экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Необходимым условием допуска выпускников к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

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

2. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и циклам		Учебная практика		Производственная практика		Промежуточная аттестация		Государственная итоговая аттестация		Каникулы	Всего	
	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	недель	часов	недель
1	1446	40+1 день	0	0	0	0	30	5 дней	0	0	11	1476	52
2	1068	29+4 дня	144	4	216	6	48	1+2 дня	0	0	11	1476	52
3	948	26+2 дня	144	4	360	10	60	1+4 дня	0	0	10	1512	52
4	684	19	72	2	432	12	72	2	216	6	2	1476	43
Всего	4146	96+1 день	360	10	1008	28	210	6+5 дней	216	6	34	5940	199

3. План учебного процесса

Индекс 0.00	Наименование УД, ПМ, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы в академических часах									Распределение нагрузки							
		Зачеты	Экзамены	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						всего во взаимодействии с преподавателем	Занятия по дисциплинам и МДК			Практики	Консультации									
							Теоретическое обучение	в том числе, лабораторные и практические занятия	Курсовых работ (проектов)				1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр
													недели							
																17	24	17	24	17
0.00	Общеобразовательный цикл	11ДЗ	3Э	1476	0	1446	0	0	0	0	14	16	612	864	0	0	0	0	0	0
ОД.01	Русский язык		-Э	72	0	66					2	4	30	42						
ОД.02	Литература	-ДЗ		108	0	108							46	62						
ОД.03	Иностранный язык	-ДЗ		144	0	144							60	84						
ОД.04	Математика		-Э	232	0	220					6	6	100	132						
ОД.05	Информатика	-ДЗ		108	0	108							46	62						
ОД.06	История	-ДЗ		136	0	136							58	78						
ОД.07	Обществознание	-ДЗ		72	0	72							30	42						
ОД.08	География	-ДЗ		108	0	108							46	62						
ОД.09	Физика	-ДЗ		108	0	108							46	62						
ОД.10	Химия		-Э	144	0	132					6	6	62	82						
ОД.11	Биология	-ДЗ		72	0	72							30	42						
ОД.12	Физическая культура	-ДЗ		72	0	72							30	42						
ОД.13	Основы безопасности и защиты родины	-ДЗ		68	0	68							28	40						
ОД.14	Индивидуальный проект	щита проекта		32	0	32								32						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5ДЗ		514	78	436	108	328		0	0	0	0	0	166	50	108	42	88	60
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ		42	6	36	36	0							42					
ОГСЭ.02	История	ДЗ		42	6	36	36	0							42					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-ДЗ		194	30	164	0	164							40	24	60	24	20	26
ОГСЭ.04	Физическая культура	-/-/-/-ДЗ		194	30	164	0	164							42	26	48	18	26	34
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ		42	6	36	36	0											42	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2ДЗ		210	30	180	141	39		0	0	0	0	0	54	30	102	24	0	0
ЕН.01	Химия	-/-/-ДЗ		168	24	144	111	33							54	30	60	24		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ		42	6	36	30	6									42			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10ДЗ	2Э	942	146	796	438	358			12	12	0	0	208	244	218	86	80	106
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-ДЗ		80	12	68	36	32								80				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-ДЗ		114	18	96	62	34							72	42				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-ДЗ		76	12	64	36	28							48	28				
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ		76	12	64	30	34									54	22		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		-Э	114	18	96	54	42			6	6					82	32		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		Э	58	10	48	40	8			6	6								58
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-ДЗ		114	18	96	24	72									82	32		
ОП.08	Охрана труда	-ДЗ		60	10	50	40	10							38	22				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ		80	12	68	20	48							50	30				
ОП.10	Организация предпринимательской деятельности	-ДЗ		86	12	74	56	18											38	48
ОП.11	Адаптация выпускников на современном рынке труда	ДЗ		42	6	36	20	16											42	
ОП.12	Основы финансовой грамотности	ДЗ		42	6	36	20	16								42				

ПМ.00	Профессиональный цикл	10ДЗ	12Э	2258	158	876	486	374	32	1224	84	72	0	0	184	492	172	700	414	296
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1ДЗ	2Э	234	16	74	48	26	0	144	18	12	0	0	0	234	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Эк	38	6	32	24	8								38				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			52	10	42	24	18			12	6				52				
УП.01	Учебная практика	ДЗ		72						72						72				
ПП.01	Производственная практика			72						72						72				
	Экзамен по модулю		Эм								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	1ДЗ	2Э	400	30	154	84	70	16	216	12	12	0	0	0	0	0	400	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Эк	40	6	34	24	10			6	6						40		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			144	24	120	60	60	16									144		
УП.02	Учебная практика	ДЗ		72						72								72		
ПП.02	Производственная практика			144						144								144		
	Экзамен по модулю		Эм								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	1ДЗ	2Э	242	16	82	48	34	0	144	0	12	0	0	0	0	134	108	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Эк	38	6	32	22	10				6						38		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			60	10	50	26	24										60		
УП.03	Учебная практика	ДЗ		36						36								36		
ПП.03	Производственная практика			108						108								108		
	Экзамен по модулю		Эм									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	2ДЗ	1Э	230	16	70	36	34	0	144	0	6	0	0	0	0	38	192	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			38	6	32	22	10										38		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ		48	10	38	14	24										48		
УП.04	Учебная практика	ДЗ		36						36								36		
ПП.04	Производственная практика			108						108								108		
	Экзамен по модулю		Эм									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	2ДЗ	2Э	438	30	192	114	78	0	216	24	12	0	0	0	0	0	0	142	296
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Эк	38	6	32	20	12											38	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			184	24	160	94	66			18	6							74	110
УП.05	Учебная практика	ДЗ		72						72									30	42
ПП.05	Производственная практика	ДЗ		144						144										144
	Экзамен по модулю		Эм								6	6								
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1ДЗ	2Э	272	20	108	50	42	16	144	18	12	0	0	0	0	0	0	272	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		Э	128	20	108	50	42	16		12	6							128	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ		144						144									144	
	Экзамен по модулю		Эм								6	6								
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	2ДЗ	1Э	442	30	196	106	90		216	12	6	0	0	184	258	0	0	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ДЗ		226	30	196	106	90							142	84				
УП.07	Учебная практика	ДЗ		72						72					42	30				
ПП.07	Производственная практика			144						144						144				
	Экзамен по модулю		Эм								12	6								
	ИТОГО	38ДЗ	17Э	5400	412	3734	1173	1099	32	1224	96	84	612	864	612	816	600	852	582	462
ПА.00	Промежуточная аттестация			180												48	12	48	30	42
	Преддипломная практика			144						144										144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			216								216								216
	ВСЕГО			5940	412	3734				1368	96	300	612	864	612	864	612	900	612	864
	Государственная итоговая аттестация: подготовка и защита выпускной квалификационной работы с 19.05.2026 г. по 30.06.2026 г. (6 недель)					Дисциплин и МДК - 4176 часа							612	864	570	498	564	384	408	276
						Учебной практики - 360 часов							0	0	42	102	36	108	30	42
						Производственной практики (в т.ч. преддипломной) - 1008 часов							0	0	0	216	0	360	144	288
						Экзаменов							0	3	0	4	1	4	2	3
						Дифференцированных зачетов							0	10	3	7	4	5	3	5
						Зачетов														
						Индивидуальный проект								1						

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки профессии.

Наименование

Кабинеты:

1. Русский язык и литература; деловая культура;
2. Математика;
3. Физика;
4. Информатика;
5. Английский язык;
6. Немецкий язык;
7. Основы безопасности и защиты родины; Охрана труда; Стрелковый тир (электронный);
8. Социально-экономические дисциплины; история и обществоведение;
9. Химия, микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;
10. Товароведение продовольственных товаров;
11. Техническое оснащение и организация рабочего места;
12. Технология кулинарного и кондитерского производства;
13. Организация и обслуживание, бухгалтерский учёт.

Спортивный комплекс:

1. Спортивный зал
2. Открытая площадка с элементами полосы препятствия

Залы:

1. Актальный зал
2. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет