

Согласовано

Работодатель: ИП «Боджокова Т.А.»

*Боджокова Т.А.*  
Т.А. Боджокова

*Т.А. Боджокова*  
«10» *февраля* 2010 г.



Утверждаю

Директор ГБПОУ РА «КАПТ»

*А.К. Пчичаев*  
А.К. Пчичаев

*А.К. Пчичаев*  
«10» *февраля* 2010 г.



### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалиста среднего звена  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Республики Адыгея «Красногвардейский аграрно-промышленный техникум»  
по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
Форма обучения — очная  
Срок получения образования — 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
Начало подготовки — 2020 год

### **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)
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 пятидневной 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.
11. 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 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 часов; общепрофессиональные дисциплины - 130 часов; ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья - 58 часов; ОП.03 Техническое оснащение организаций питания - 32 часа; 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 на 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 защиты выпускной квалификационной работы. На подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится шесть недель.













