

Утверждаю
Директор Барнаульского
кооперативного техникума
_____ И.Н. Красилова

«20» апреля 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы –
программы подготовки специалистов среднего звена

Барнаульского кооперативного техникума

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе базовой подготовки

Год набора 2023

Квалификация: Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения – заочная

Нормативный срок освоения ППСЗ – 3 год. и 10 мес.
на базе среднего общего образования

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) Барнаульского кооперативного техникума разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.), Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», а также Устава Барнаульского кооперативного техникума, локальных актов техникума и методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. № 06-846 по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

1.2 Организация учебного процесса:

- объем образовательной программы при освоении ППССЗ включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу обучающихся. Работа во взаимодействии с преподавателем определяется по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практики (в профессиональном цикле). Объем образовательной нагрузки обучающихся при освоении ППССЗ в заочной форме составляет 160 часов в год.
- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- продолжительность занятий - 45 мин., предусмотрена группировка парами; при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин возможно проводить занятия сгруппированными;
- конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждой дисциплине, профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения; текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии, для

- оценивания знаний студентов используются отметки: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Преподаватель вправе использовать рейтинговые и/или накопительные системы оценивания;
- практика включена в профессиональный цикл ППССЗ. В профессиональный цикл образовательной программы входят учебная практика и производственная практика (далее - практика). Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определена в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы; Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана, учебном кондитерском цехе. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров. Учебная практика проводится, как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, так и концентрированно. Производственная практика по профилю специальности проводится концентрированно после освоения междисциплинарных курсов и учебной практики;
 - в максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при заочной форме обучения не входят учебная и производственная практика в составе ПМ, они реализуются обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета.
 - преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности;
 - выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала», реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение;

- в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено выполнение работ по профессии рабочего «Повар»;
- для обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации инвалидов и лиц с ОВЗ (в случае наличия таких обучающихся) в учебный план введена адаптационная дисциплина «Адаптивные информационные технологии»;
- время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии с преподавателем, но входит в объем часов учебного плана;
- формы проведения консультаций: групповые, устные, в отдельных случаях могут быть предусмотрены индивидуальные консультации.

1.3 Формирование вариативной части ПССЗ

Объем времени, отведенный на вариативную часть, использован на увеличение объема времени, отводимого на дисциплины обязательной части «Общего гуманитарного и социально-экономического цикла» на 14 часов, «Математического и общего естественнонаучного цикла» на 18 часов, «Общепрофессионального цикла» на 368 часов, на освоение профессиональных модулей «Профессионального цикла» на 896 часов, на введение общепрофессиональных дисциплин – «Метрология и стандартизация», «Основы финансовой грамотности», «Основы предпринимательской деятельности», в том числе на промежуточную аттестацию, консультации, самостоятельную работу.

Перечень дисциплин, профессиональных модулей вариативной части, объем времени, отводимый на их освоение, выбор профессии рабочего согласованы с работодателем.

1.5 Порядок аттестации обучающихся

- промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Количество зачетов и дифференцированных зачетов в год не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре), экзаменов - 8. Промежуточная аттестация проводится за счет времени, отведенного на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. По итогам освоения профессионального модуля проводится экзамен по модулю. Предусмотрено концентрированное изучение профессиональных модулей и учебных дисциплин с последующей сдачей экзамена.
- государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена. Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным директором техникума.

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 курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	4	-	-	-	1	-	10	15
II курс	6	-	-	-	1	-	10	17
III курс	6	1	5	-	1	-	10	23
IV курс	6	2	5	-	1	-	10	24
V курс	6	3	12	4	1	6	4	36
Всего	28	6	22	4	5	6	44	115

План учебного процесса 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная				1		2		3			4		Лабораторные, практические	Домашние контрольные			
					всего занятий	в т. ч.			Обзорные занятия	Лабораторные, практические	Домашние контрольные	Обзорные занятия	Лабораторные, практические	Домашние контрольные	Обзорные занятия	Лабораторные, практические	Домашние контрольные					
						лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	Консультации												Промежуточная аттестация		
																					Лабораторные, практические	Домашние контрольные
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/15/0	446	386	60	46			14	12	30	2		10							8	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	42	32	10				2	8		1										
ОГСЭ.02	История	ДЗ	38	28	10				2	8												
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ, ДЗ, ДЗ	164	136	28	22			6		10			8							6	
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	164	160	2				2	2		1										
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	38	28	10				2	8												
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/1/1	198	176	22	12			4	10	12											

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ЕН.01	Химия	Э	160	142	12	8			6	4	8										
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	38	28	10				2	8											
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/6/6	974	836	138	74		12	62	54	32	3	10	32	2						
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	138	118	12	6		2	6	6	6	1									
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	ДЗ	104	94	10	4			2	4	4										
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	128	108	12	6		2	6	6	6	1									
ОП.04	Организация обслуживания	Э	82	62	12	6		2	6										6	6	1
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	112	90	14	10		2	6				4	10	1						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	42	32	10	4			2				4	4	1						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	108	96	12	10			2		10										
ОП.08	Охрана труда	Э	52	36	8	2		2	6	6	2										
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	58	10	4			2	4	4										
ОП.10	Метрология и стандартизация	Э	54	36	10	4		2	6	6	4										
ОП.11	Основы финансовой грамотности	ДЗ	42	30	12	6			2	4	6										
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	44	34	10	4			2	4	4										
П.00	Профессиональный цикл	0/14/14	2630	698	1608	1398	2	24	130				20	466		20	644		28	558	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0/2/2	288	74	202	180		4	16				14	180							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	42	24	12	6		2	4				6	6	1							
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		94	50	38	20			2	4				18		20						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72		72	72								72								
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72		72	72								72								
ПМ.01 Эм	Экзамен по модулю	Эм	8		8				8													
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0/2/2	554	152	388	336	1	4	22							40	336					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	44	26	12	6		2	4							6	6	1			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		210	126	76	42	1	2	6							34	42				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72		72	72											72				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	216		216	216											216				
ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	Эм	12		12				12												

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
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	0/2/2	420	106	300	246		4	22							12	276				
МДК03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	42	24	12	10		2	4							2	10	1			
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		150	82	60	20		2	6							10	50				
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72		72	72											72				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144		144	144											144				
ПМ03.Эм	Экзамен по модулю	Эм	12		12				12												
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	0/2/2	274	66	196	174		4	18										12	174	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	42	24	12	10		2	4										2	10	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
МДК 0402	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		78	42	30	20		2	4										10	20	
УП 04	Учебная практика	ДЗ	72		72	72															72
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72		72	72															72
ПМ04.Эм	Экзамен по модулю	Эм	10		10				10												
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	0/2/2	352	94	244	220		4	22										12	240	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	42	24	12	10		2	4										2	10		1
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		118	70	40	30		2	6										10	30		
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72		72	72															72	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108		108	108															108	
ПМ05.Эм	Экзамен по модулю	Эм			12				12													
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0/1/2	260	90	162	138	1	2	14										4	144		
МДК06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	144	90	46	30	1	2	6										16	30		
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108		108	108															108	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
ПМ06.Эм	Экзамен по модулю	Эм	8		8				8													
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	0/2/2	338	28	302	286		2	16				6	286	1							
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии рабочего Повар	Э	112	28	76	50		2	6				26	50	1							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
УП.07	Учебная практика	ДЗ	72		72	72								72								
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	144		144	144								144								
ПМ07.ЭК	Квалификационный экзамен	КЭ	10		10				10													
Всего			5724																			
Итого			5940																			
ПДП	Преддипломная практика		144																		4	
ГИА	Государственная итоговая аттестация																				6	
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год					Всего	дисциплин и МДК				160				160		160			160			
						учебной практики								144		144			144			
						производств в практики								216		360			288			
						преддипло. практика													144			
						экзаменов					5				3		4			7		
						дифф. зачетов					11				5		4			6		
Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) всего 4 нед Защита дипломного проекта (работы) всего 2 нед.																						

4. Перечень специальных помещений для подготовки по специальности СПО

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4	Экологических основ природопользования
5	Информационных технологий в профессиональной деятельности
6	Технологии кулинарного 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
11	Метрологии и стандартизации
12	Основ предпринимательской деятельности
13	Помещения для самостоятельной работы
	Лаборатории:
14	Химии
15	Учебная кухня ресторана
16	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
17	Спортивный зал
	Залы:
18	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
19	Актовый зал