

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

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 2 год. и 10 мес.

на базе среднего общего образования

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база

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.), приказа 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.

1.2 Организация учебного процесса:

- начало учебного года 1 сентября;
- 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 недельной образовательной нагрузки обучающихся при освоении ППССЗ в очной форме составляет не более 36 академических часов в неделю. Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем составляет не менее 70% от объема, отведенного на учебные циклы ППССЗ;
- 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. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана, учебном кондитерском цехе. Учебная практика проводится, как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, так и концентрированно. Производственная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров. Производственная практика проводится концентрированно после освоения междисциплинарных курсов и учебной практики;

- 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 (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм. Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, 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. Консультации для обучающихся предусмотрены из расчета 100 часов на группу. Время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию или времени, отводимого на учебную дисциплину или профессиональный модуль;
- Общая продолжительность каникул при освоении ППССЗ составляет 11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

1.3 Формирование вариативной части ППССЗ

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 т.ч. на промежуточную аттестацию, консультации, самостоятельную работу.

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

1.4 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.

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 курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	29	4	6	-	2	-	11	52
II курс	26	4	10	-	2	-	10	52
III курс	17	4	8	4	2	6	2	43
Всего	72	12	24	4	6	6	23	147

3. План учебного процесса

3.1 План учебного процесса 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приведён в приложении

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

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практики	формы промежуточной аттестации	трудоёмкость образовательной программы в академических часах										распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам																																		
			всего	самостоятельная работа	работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						в т.ч. в форме практической подготовки	1 курс				2 курс				3 курс																											
					всего занятий по дисциплинам и МДК	теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ	практика	консультации		промежуточная аттестация	1 семестр 17 недель		2 семестр 24 недели		3 семестр 17 недель		4 семестр 25 недель		5 семестр 17 недель		6 семестр 18 недель																								
													всего объем образовательной программы	самостоятельная работа	в т.ч.	всего занятий и практики	консультации	промежуточная аттестация	всего объем образовательной программы	самостоятельная работа	в т.ч.	всего занятий и практики	консультации	промежуточная аттестация	всего объем образовательной программы	самостоятельная работа	в т.ч.	всего занятий и практики	консультации	промежуточная аттестация	всего объем образовательной программы	самостоятельная работа	в т.ч.	всего занятий и практики	консультации	промежуточная аттестация											
																																					всего объем образовательной программы	самостоятельная работа	в т.ч.	всего занятий и практики	консультации	промежуточная аттестация	всего объем образовательной программы	самостоятельная работа	в т.ч.	всего занятий и практики	консультации
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42					
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/15/0	446	2	414	112	302			0	30		58		54		4	132	0	124		8	98	0	92		6	68		64		4	52	48		4	38		34			4					
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	42		40	40					2							38		36		2		42		40		2																			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	38	2	34	34												38		36		2																									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ	164		152		152				12		28		26		2	28		26		2	28		26		2	34		32		2	28		26		2	18		16		2					
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ	164		152	2	150				12		30		28		2	28		26		2	28		26		2	34		32		2	24		22		2	20		18		2					
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	38		36	36					2							38		36		2																									
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/1/1	198	8	180	136	44			2	8		82	4	78			78	4	66	2	6	0					38		36		2															
ЕН.01	Химия	Э	160	8	144	100	44			2	6		82	4	78			78	4	66	2	6																									
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	38		36	36					2																	38		36		2															
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/6/6	974	66	848	490	358			12	48		184	8	176			316	24	264	6	22	94	6	86		2	240	14	208	4	14	54	4	42	2	6	86	10	72		4					
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	138	8	122	90	32			2	6		62	2	60			76	6	62	2	6																									
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	ДЗ	104	6	96	62	34				2		48	2	46			56	4	50		2																									
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	128	10	110	70	40			2	6		74	4	70			54	6	40	2	6																									
ОП.04	Организация обслуживания	Э	82	4	70	36	34			2	6													0					82	4	70	2	6														
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	112	6	98	56	42			2	6																	112	6	98	2	6															
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	42	4	36	30	6				2																												42	4	36		2				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	108	10	96	24	72				2												62	6	56			46	4	40		2															
ОП.08	Охрана труда	Э	52	4	40	30	10				2	6						52	4	40	2	6																									
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68		66	18	48				2							36		36																											
ОП.10	Метрология и стандартизация	Э	54	4	42	28	14			2	6																																				
ОП.11	Основы финансовой грамотности	ДЗ	42	4	36	22	14				2							42	4	36		2																									
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	44	6	36	24	12				2																																				
П.00	Профессиональный цикл	0/14/14	2630	86	950	660	258	32	1440	24	130	1440	288	12	256	4	16	338	6	314	2	16	420	16	378	4	22	554	20	508	4	22	506	20	450	8	28	524	12	484	2	26					

ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																																			
	итого		4464																																			
Государственная итоговая аттестация всего 216 часов				всего	дисциплин и МДК		420			552			340			528			324			230																
					учебной практики		72			72			72			72			144																			
					производственной практики		72			144			144			216			72																			
					преддипломной практики																																	
					самостоятельная работа		24			34			22			34			24																			
					промежуточная аттестация		20			52			30			42			38																			
					консультации		4			10			4			8			10																			
					экзаменов		2			6			2			4			4																			
					дифференцированных зачетов		4			8			6			6			5																			
зачетов		0			0			0			0			0																								

Комплексные экзамены:

МДК 01.01 и МДК 01.02

МДК 02.01 и МДК 02.02

МДК 03.01 и МДК 03.02

МДК 04.01 и МДК 04.02

МДК 05.01 и МДК 05.02