

Утверждаю
Директор Барнаульского
кооперативного техникума
_____ И.Н.Красилова

«22» апреля 2024 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 – заочная

Нормативный срок освоения ППСЗ – 4 год. и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план 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.), и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 г., реализуемого в пределах ППССЗ, 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:

- 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 аудиторной учебной нагрузки обучающихся в заочной форме составляет 160 часов в год. Объем часов дисциплин и междисциплинарных курсов составляет до 30% от объема часов очной формы;
 - 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; 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, мастерских, учебных базах практики. 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 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 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 введены адаптационные дисциплины «Адаптивная физическая культура», «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 Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Реализуемая на базе основного общего образования образовательная программа среднего профессионального образования (ППССЗ) разработана на основе требований ФГОС СПО и ФГОС среднего общего образования с учетом получаемой специальности (ч.3 ст. 68 Федерального Закона «Об образовании»). При реализации образовательной программы среднего профессионального образования ППССЗ учитывается получаемая специальность.

В соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования в общеобразовательный цикл включены 13 учебных дисциплин: «Русский язык», «Литература», «История», «Обществознание», «География», «Иностранный язык», «Математика», «Информатика», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Физика», «Химия», «Биология». В учебный план включен «Индивидуальный проект». Предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, иной). Тематика индивидуальных проектов уточняется преподавателями учебных дисциплин с учетом специфики специальности и обсуждается с обучающимися. Студенты выполняют один индивидуальный проект в период освоения содержания общеобразовательного цикла.

Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, увеличен на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППССЗ СПО с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину. Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия».

1.4 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», «Математического и общего естественнонаучного цикла», «Общепрофессионального цикла», на освоение профессиональных модулей «Профессионального цикла», 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.

1.5 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.

3. План учебного процесса

3.1 План учебного процесса 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)																					
			Максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная					Распределение по курсам														
					всего занятий	в т. ч.		Промежуточная аттестация	1			2			3			4			5			
						лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)		Консультации	Обзорные занятия	Лабораторные, практические	Домашние контрольные	Обзорные занятия	Лабораторные, практические	Домашние контрольные	Обзорные занятия	Лабораторные, практические	Домашние контрольные	Обзорные занятия	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	23	24	25
ОЦ.00	Общеобразовательный цикл	0/11/3	1504	1316	160	96	1п	6	46	64	96	4												
ОП.00	Обязательные	0/10/3	1472	1290	154	94		6	44	62	94	4												
ОПб.01	Русский язык	Э	86	72	14	10		2	6	4	10	1												
ОПб.02	Литература	ДЗ	119	103	16	10			2	4	10													
ОПб.03	Иностранный язык	ДЗ	119	109	10	8			2		8													
ОПб.04	Математика	Э	216	198	18	16		2	6	2	16	1												
ОПб.05	Информатика	ДЗ	116	104	12	4			2	6	4													
ОПб.06	Физика	ДЗ	96	86	10	6			2	2	6													
ОПу.07	Химия	Э	150	140	10	2		2	6	8	2													
ОПу.08	Биология	Э	150	1140	10	2			2	6	2													
ОПб.09	История	ДЗ	110	96	14	4			2	8	4													
ОПб.10	Обществознание	ДЗ	82	66	16	4			2	10	4	1												
ОПб.11	География	ДЗ	60	48	12	4			2	6	4													
ОПб.12	Физическая культура	ДЗ	100	98	2				2			1												

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
ОПБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68	58	10	2			2	6	2													
Д.00	Дополнительные	0/1/0	32	26	6	2	1п		2	2	2													
ДП. 01	Индивидуальный проект	ДЗ	32	26	6	2	1п		2	2	2													
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					8			8						6	
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	164	162	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										
ЕН.01	Химия	Э	160	142	12	8			6			2	4	8										
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	38	28	10				2				8											

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	
ОП.00	<i>Общепрофессиональный цикл</i>	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							
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	108	96	12	10			2																
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											

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	
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								
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								

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
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				
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			

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
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															
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				

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
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										40	20				
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72		72	72														72				
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144		144	144														144				
ПМ03.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	23	24	25
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	

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														

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
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	
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

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	
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	
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							6	50	1							

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
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 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.					Всего	дисциплин и МДК			160	160	160	160	160											
						учебной практики					144	144	144											
						производст в практики					216	360	288											
						преддипло. практика							144											
						экзаменов			3	5	3	4	7											
						дифф. зачетов			11	11	5	4	6											

4. Перечень специальных помещений для подготовки по специальности СПО

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Истории и обществознания
3	Основ безопасности и защиты Родины
4	Математики
5	Информатики
6	Физики
7	Химии
8	Биологии
9	Географии
10	Проектной деятельности
11	Социально-экономических дисциплин
12	Иностранного языка
13	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
14	Экологических основ природопользования
15	Информационных технологий в профессиональной деятельности
16	Технологии кулинарного и кондитерского производства
17	Организации хранения и контроля запасов и сырья
18	Организации обслуживания
19	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
20	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
21	Метрологии и стандартизации
22	Основ предпринимательской деятельности
23	Помещения для самостоятельной работы
	Лаборатории:
24	Химии
25	Учебная кухня ресторана
26	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
27	Спортивный зал
	Залы:
28	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
29	Актовый зал