

Утверждаю
Директор Барнаульского
кооперативного техникума
_____ И.Н.Красилова

«20» апреля 2022 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 Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «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. 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;

- 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

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	объем образовательной программы в академических часах														
			всего	самостоятельная работа	работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							1 курс					
					всего занятий по дисциплинам и МДК	в т.ч.			практика	консультации	промежуточная аттестация	1 семестр 17 недель				2 семестр 17 недель	
						теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ				всего объем образовательной программы	самостоятельная работа	всего занятий и практики	консультации		промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/15/0	446	0	416	114	302			0	30	58		54		4	132
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	42		40	40					2						
ОГСЭ.02	История	ДЗ	38		36	36					2						38
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ	164		152		152				12	28		26		2	28
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ	164		152	2	150				12	30		28		2	28
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	38		36	36					2						38
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/1/1	198	8	180	136	44			2	8	82	4	78			78
ЕН.01	Химия	Э	160	8	144	100	44			2	6	82	4	78			78
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	38		36	36					2						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/6/6	974	66	848	490	358			12	48	184	8	176			316
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	138	8	122	90	32			2	6	62	2	60			76
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	ДЗ	104	6	96	62	34				2	48	2	46			56
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	128	10	110	70	40			2	6	74	4	70			54
ОП.04	Организация обслуживания	Э	82	4	70	36	34			2	6						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	112	6	98	56	42			2	6						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	42	4	36	30	6				2						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	108	10	96	24	72				2						
ОП.08	Охрана труда	Э	52	4	40	30	10			2	6						52
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68		66	18	48				2						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
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	44	6	36	24	12				2						
П.00	Профессиональный цикл	0/13/14	2630	86	950	660	258	32	1440	24	130	288	12	256	4	16	338
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0/2/2	288	12	112	92	20		144	4	16	288	12	256	4	16	

распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам																							
				2 курс										3 курс									
1 семестр 24 недели				3 семестр 17 недель					4 семестр 25 недель					5 семестр 17 недель					6 семестр 18 недель				
в т.ч.				всего объем образовательной программы	в т.ч.			всего объем образовательной программы	в т.ч.			всего объем образовательной программы	в т.ч.			всего объем образовательной программы	в т.ч.						
самостоятельная работа всего занятий и практики	консультации	промежуточная аттестация	самостоятельная работа всего занятий и практики		консультации	промежуточная аттестация	самостоятельная работа всего занятий и практики		консультации	промежуточная аттестация	самостоятельная работа всего занятий и практики		консультации	промежуточная аттестация	самостоятельная работа всего занятий и практики		консультации	промежуточная аттестация					
19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42
0	124		8	98	0	92		6	68		64		4	52		48		4	38		34		4
				42		40		2															
	36		2																				
	26		2	28		26		2	34		32		2	28		26		2	18		16		2
	26		2	28		26		2	34		32		2	24		22		2	20		18		2
	36		2																				
4	66	2	6	0					38		36		2										
4	66	2	6																				
									38		36		2										
24	264	6	22	94	6	86		2	240	14	208	4	14	54	4	42	2	6	86	10	72		4
6	62	2	6																				
4	50		2																				
6	40	2	6																				
				0					82	4	70	2	6										
									112	6	98	2	6										
																			42	4	36		2
				62	6	56			46	4	40		2										
4	40	2	6																				
	36			32		30		2															
														54	4	42	2	6					
4	36		2																				
																			44	6	36		2
6	314	2	16	420	16	378	4	22	554	20	508	4	22	506	20	450	8	28	524	12	484	2	26

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	42	4	32	24	8			2	4	42	4	32	2	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		94	8	80	68	12			2	4	94	8	80	2	4
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				8
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	0/2/2	554	20	220	156	48	16	288	4	22					
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	44	4	34	28	6			2	4					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		210	16	186	128	42	16		2	6					
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72						72							
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	216						216							
ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	Эм	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	16	162	132	30		216	4	22					
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	42	4	32	22	10			2	4					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		150	12	130	110	20			2	6					
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72						72							
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144						144							
ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	Эм	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	10	98	68	30		144	4	18					

[illegible]

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	42	4	32	22	10			2	4						
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		78	6	66	46	20			2	4						
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72						72								
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72						72								
ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю	Эм	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	10	136	98	38		180	4	22						
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	42	4	32	20	12			2	4						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		118	6	104	78	26			2	6						
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72						72								
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108						108								
ПМ.05.Эм	Экзамен по модулю	Эм	12							12							
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0/1/2	260	12	124	66	42	16	108	2	14						
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	144	12	124	66	42	16		2	6						
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108						108								
ПМ.06.Эм	Экзамен по модулю	Эм	8							8							
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	0/2/2	338	6	98	48	50		216	2	16						338
МДК.07.01	выполнение работ по профессии рабочего Повар	Э	112	6	98	48	50			2	6						112
УП.07	Учебная практика	ДЗ	72						72								72
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	144						144								144
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	КЭ	10							10							10
ПДП	Преддипломная практика	ДЗ	144						144								
	Всего		4248	160	2394	1400	962	32	1440	38	216	612	24	564	4	20	864
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216														
	итого		4464														
Государственная итоговая аттестация всего 216 часов Подготовка к государственной итоговой аттестации 144 часа с 20.05 по 16.06 Выполнение демонстрационного экзамена 36 часов с 17.06 по 23.06 Защита дипломной работы 36 часов с 24.06 по 30.06			всего		дисциплин и МДК						420						552
					учебной практики						72						72
					производственной практики						72						144
					преддипломной практики												
					самостоятельная работа						24						34
					промежуточная аттестация						20						52
					консультации						4						10
					экзаменов						2						6
					дифференцированных зачетов						4						8
					зачетов						0						0

															42	4	32	2	4					
															78	6	66	2	4					
															72		72							
															72		72							
															10				10					
															232	10	208	4	10	120		108		12
															42	4	32	2	4					
															118	6	104	2	6					
															72		72			0				
															0					108		108		
															0					12				12
															0					260		232		14
															0					144	12	124	2	6
																				108		108		
																				8				8
6	314	2	16																					
6	98	2	6																					
	72																							
	144																							
			10																					
																				144		144		
34	768	10	52	612	22	556	4	30	900	34	816	8	42	612	24	540	10	38	648	22	590	2	34	
				340					528					324					230					
				72					72					144										
				144					216					72					216					
																			144					
				22					34					24					22					
				30					42					38					34					
				4					8					10					2					
				2					4					4					3					
				6					6					5					7					
				0					0					0					0					

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	Документационного обеспечения управления
13	Основ предпринимательской деятельности
14	Помещения для самостоятельной работы
	Лаборатории:
15	Химии
16	Учебная кухня ресторана
17	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
18	Спортивный зал
	Залы:
19	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
20	Актный зал