

**Союз потребительских обществ Республики Тыва
Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации»**

Утверждаю:
Директор АНОО ПО КТЭиП ПК
Кондрашова О.П.
от « 08 » 04 2024г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе базовой подготовки

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
срок получения образования: 2 года 10 мес.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курсы	Обучение по дисциплинарным и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			По профилю специальности	Преддипломная				
2 курс	28	5	6	0	2	0	11	52
3 курс	29	3	8	0	2	0	10	52
4 курс	21	2	6	4	2	6	2	43
Всего	78	10	20	4	6	6	23	147

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ/Э	106	106	74	32	2	8	50	56								
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	ДЗ/Э	96	96	62	34	2	8	36	60								
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	64	64	37	27	2	8		64								
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ/Э	100	100	66	34	2	8			64	36						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	96	96	54	42												96
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32	32	27	5											32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/ДЗ	96	96	24	72					50	46						
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	32	32	22	10				32								
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	68	20	48				68								
В.ОП.10	Технология трудоустройства	ДЗ	42	42	42													42
В.ОП.11	Учет и калькуляция в общественном питании	ДЗ	50	50	50					50								
В.ОП.12	Кухня народов мира	ДЗ	50	50	50												50	
В.ОП.13	Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства	ДЗ/ДЗ	130	130	130												72	58
ПМ.00	Профессиональные модули		2284	1204	638	534												
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Экзамен по модулю	252	108	88	20												
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЭМ	50	50	42	8	2	10	50									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		58	58	46	12	2	10	58									
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72							72								
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72							72								
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	Экзамен по модулю	450	234	170	48	1 6											
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ/Э	100	100	94	6	2	12		50	50							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		134	134	76	42	1 6	2	12		68	66						

2	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																						
УП. 05	Учебная практика	ДЗ	72																				72
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ	108																				108
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	Экзамен по модулю	232	124	66	42	16																
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	Э	124	124	66	42	16	2	10														124
ПП. 06	Производственная практика	ДЗ	108																				144
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)[1]	Экзамен квал.	472	292		292																	
МДК 07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар -кондитер	ДЗ/ДЗ/Э	292	292				2	16	78		100		114									
УП. 07	Учебная практика	ДЗ	72								36		36										
ПП. 07	Производственная практика	ДЗ	108								36		36		36								
			3888	2808	1672	1104	64	34	182	30	108	64	720	432	360	612	720	396	720	360	108	108	
ПА	Промежуточная аттестация[2]		216		0					10	3	18	23	13	17	25	11	23	10	3			
	преддипломная практика		144									360	648	432	612	396	360						
	Вариативная часть образовательной программы		1296									108	72	36	72	72	0						
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216									108	108	108	180	108	108						
	ГИА.00 Государственная итоговая аттестация в том числе:		6																			144	
	ГИА.01 Подготовка выпускной квалификационной работы		4									1	3	2	3	1	1						
	ГИА.02 Защита выпускной квалификационной работы		2									3	8	2	5	5	5					5	
	ВСЕГО		4464									1404		1440		1044							

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений
для подготовки по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№	Наименование
1.	Кабинеты:
2.	Гуманитарных, социально-экономических дисциплин
3.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
4.	иностранного языка;
5.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7.	технологии кулинарного и кондитерского производства;
8.	организации хранения и контроля запасов и сырья;
9.	организации обслуживания;
10.	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
11.	химии;
12.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
13.	учебный кондитерский цех.
	Залы:
14.	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
15.	Актовый зал.
16.	Спортивная площадка, открытый стадион с полосой препятствий

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план АНОО ПО «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утверждённого приказом Министерства образования и науки России от 9 декабря 2016 № 1565 (далее – ФГОС СПО). Примерной основной образовательной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Устава АНОО ПО «КТЭиП ПК».

В учебном заведении в соответствии с Уставом установлена 6-дневная учебная неделя. Занятия группируются парами, продолжительность пары 90 минут. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Контроль успеваемости обучающихся осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся техникума.

Учебный год состоит из двух семестров. Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий студента в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Аудиторная самостоятельная работа по дисциплине (профессиональному модулю) выполняется на учебных занятиях под непосредственным руководством преподавателя (мастера производственного обучения) и по его заданию.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 2 года 10 мес. Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 4464 академических часа.

Объем образовательной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 70%, от объёма, отводимого на учебные циклы образовательной программы СПО.

Общая продолжительность каникул при освоении программ СПО составляет 2 недели в зимний период, 11 недель в летний период в каждом учебном году, за исключением последнего. В последний год обучения каникулы составляют 2 недели в зимний период.

Практикоориентированность подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 54% от объёма образовательной нагрузки. Это даёт возможность выпускникам быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда.

При реализации ППССЗ предусматривается проведение учебной и производственной практики. Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07. концентрированно, общее количество часов 360 ч.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, соответствующих профилю подготовки обучающихся. Продолжительность данного вида практики составляет 20 недель, что составляет 720 ч.

Проведение преддипломной практики, ориентированно на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы (дипломного проекта). Продолжительность преддипломной практики составляет 4 недели/144ч, проводится в период между временем проведения последней сессии и временем, отведённым на государственную итоговую аттестацию (ГИА).

Промежуточная аттестация обучающихся включает зачёт, дифференцированный зачёт, комплексный дифференцированный зачёт, экзамен, комплексный экзамен. Промежуточная аттестация в форме зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация по дисциплинам, проводимых в виде экзаменов должен быть определён день, освобождённый от других форм учебной нагрузки, в рамках недели отводимой на промежуточную аттестацию по циклам учебных дисциплин.

Консультации проводятся по дисциплинам, по которым предусмотрены экзамены и по дисциплинам общеобразовательного цикла, предполагающих реализацию индивидуального проекта за счёт времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

Выполнение курсовых проектов предусматривается в период учебных занятий по МДК 02.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», по МДК 06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала».

Количество экзаменов и зачетов не превышает установленные нормы: не более 8 экзаменов и 10 зачетов в учебном году (без учёта зачета по физической культуре). Учебным планом предусмотрен экзамен по модулю, по завершении освоения профессиональных модулей направленный на проверку форсированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определённого в разделе «требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен (не освоен)».

С целью оптимизации (сокращения) количества форм промежуточной аттестации в учебном году предусматривается использование комплексных дифференцированных зачётов и экзаменов, различных/других форм текущего контроля оценивания знаний обучающихся за счёт фондов оценочных средств, утверждённых директором техникума, в том числе итоговая оценка, защита индивидуального, курсового проекта, рейтинговых или накопительных систем оценивания знаний обучающихся.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций составляет 70 процентов, вариативная часть образовательной программы 30 процентов от общего объема времени, отведённого на ее освоение.

Вариативная часть в количестве 1296 ч, использована на введение новых элементов в ППССЗ и на дополнение обязательных элементов, перечисленных ФГОС. Часы вариативной части использованы следующим образом:

- на дополнение обязательных элементов, перечисленных ФГОС, общий гуманитарный и социально-экономический цикл увеличен на 40 ч.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы философии» - 48, «История» - 48, — «Психология общения» - 48, «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 164, «Физическая культура» - 164 часа

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин	по ФГОС	Вариативная часть	Всего
ОГСЭ.01	Основы философии	36	12	48
ОГСЭ.02	История	36	12	48
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	0	164
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	0	164
ОГСЭ.05	Психология общения	32	16	48

Общепрофессиональный цикл увеличен на 350 часов 612/962ч, введены новые общепрофессиональные дисциплины Технология трудоустройства 42ч, Учет и калькуляция в общественном питании 50 ч., Кухня народов мира 50 ч, Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства 130 ч.

При реализации дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" 70 процентов от общего объема времени, отведённого на указанную дисциплину, должно быть предусмотрено для освоения основ военной службы юношами, а для подгрупп девушек этот объем времени может быть ориентирован на освоение основ медицинских знаний.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин	по ФГОС	Вариативная часть	Всего
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	612	350	962
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	42	106
ОП.04	Организация обслуживания	64	36	100
В.ОП.10	Технология трудоустройства		42	42
В.ОП.11	Учет и калькуляция в общественном питании		50	50
В.ОП.12	Кухня народов мира		50	50
В.ОП.13	Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства		130	130

Профессиональный цикл увеличен на 510 ч. 1728/2274 ч. ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 212/252, 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 336/450 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 212/318, 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 176/258, 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 264/292ч, ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала 204/232 ч, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)[1] 360/472.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин	по ФГОС	Вариат ивная часть	Всего
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	212	40	252
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	18	50
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	22	58
УП. 01	Учебная практика	72	0	72
ПП. 01	Производственная практика	72	0	72
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	336	114	450

	потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	66	100
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	48	134
УП. 02	Учебная практика	72	0	72
ПП. 02	Производственная практика	144	0	144
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	212	106	318
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	52	84
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	54	90
УП. 03	Учебная практика	36	0	36
ПП. 03	Производственная практика	108	0	108
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	176	82	258
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	38	70
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	44	80
УП. 04	Учебная практика	36	0	36
ПП. 04	Производственная практика	72	0	72
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	264	28	292
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	22	54
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	6	58
УП. 05	Учебная практика	72	0	72

ПП. 05	Производственная практика	108	0	108
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	204	28	232
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	28	124
ПП. 06	Производственная практика	108	0	108
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)[1]	360	112	472
МДК 07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар -кондитер	180	112	292
УП. 07	Учебная практика	72	0	72
ПП .07	Производственная практика	108	0	108
	Промежуточная аттестация		216ч	
	Преддипломная практика		144ч	
	Итого вариативная часть		1296ч	

Государственная (итоговая) аттестация включает демонстрационный экзамен, подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы), соответствующей по тематике содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели, на защиту 2 недели. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации и Программа для государственной (итоговой) аттестации утверждаются директором после предварительного заключения работодателей. Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются АНОО ПО «КТЭиП ПК» на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО.

Согласовано:

Зам. директора по УР

Председатель ЦК



М.Б. Биче-оол

Р.С. Даваа