

**Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права
потребительской кооперации»**

Согласовано
председатель Союза потребительских
обществ

Республики Тыва

Ооржак В.Ч.
Ооржак В.Ч.

«18» *сентября* 20*24* г.



Утверждаю:

Директор АНОО ПО КТЭиП ПК

Кондрашова О.П.
Кондрашова О.П.

от «18» *сентября* 20*24* г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
Автономной некоммерческой образовательной организации
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права
потребительской кооперации»**

**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

2. План учебного процесса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (час.в п/год)											
			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная нагрузка	Во взаимодействии с преподавателем					1 курс		2 курс		3 курс								
					нагрузка на дисциплины и МДК					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем							
					Всего учебных занятий	в том числе по учебным дисциплинам и МДК		промежуточная аттестация	ТО 10 нед.	УП 3 нед. + ПП 3 нед.	ТО 18 нед.	УП 2 нед. + ПП 3 нед.	ТО 12 нед.	УП 1 нед. + ПП 3 нед.	ТО 17 нед.	УП 2 нед. + ПП 5 нед.	ТО 11 нед.	УП 2 нед.+ПП 3 нед.	ТО 10 нед.	УП 0 нед.+ ПП 3 нед.		
Теоретического обучения	лабораторные и практические занятия	курсовые работы	Консультации	Экзамены																		
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	16	17	21	22	25	26	21	22	25	26	
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																					
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		472		472	150	322															
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	48		48	48											48					
ОГСЭ.02	История	ДЗ	48		48	48											48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	.-/ДЗ .-/ДЗ .-/ДЗ	164		164	0	164			26		32		26		36		24		20		
ОГСЭ.04	Физическая культура	.-/ДЗ .-/ДЗ .-/ДЗ	164		164	6	158			26		32		26		38		22		20		
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	48		48	48												48				
ЕН. 00.	Математические и общие естественнонаучные дисциплины		180		180	144	36															
ЕН.01	Химия	.-/ДЗ .-/Э	144		144	108	36	2	8	36		36		36		36						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	36		36	36												36				
П.00	Профессиональный цикл		3236	0		0																
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		962		962	658	304															
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		

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	1590	1186	32	34	182	360	108 + 108	648	72+ 108	432	36+ 108	612	72+ 180	396	72+ 108	360	108		
ПА	Промежуточная аттестация[2]		216			0					10	3	18	2+3	12	1+3	17	2+5	11	2+3	10	3		
	преддипломная практика		144		Дисциплин и МДК							360	648	432	612	396	360							
	Вариативная часть образовательной программы		1296		Учебной практики							108	72	36	72	72	0							
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216		Производственной практики							108	108	108	180	108	108							
	ГИА.00 Государственная итоговая аттестация в том числе:		6		Преддипломной практики																		144	
	ГИА.01 Подготовка выпускной квалификационной работы		4		Экзаменов							1	3	2	3	1	1							
	ГИА.02 Защита выпускной квалификационной работы		2		Дифференцированных зачетов							3	8	2	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.	Актный 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, отведенного 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	Вариативная 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 потребителей, видов и форм обслуживания	336	114	450
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

А.Б. Монгуш