

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

Согласовано
председатель Союза потребительских
обществ

Республики Тыва

 Ооржак В.Ч.

«18»  2024 г.



Утверждаю:

Директор АНОО ПО КТЭиП ПК

 Кондрашова О.П.

от «18»  2024 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: 3 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				
1 курс	39	0	0	0	2	0	11	52
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	117	10	20	4	8	6	34	199

2. План учебного процесса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3. Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки с промежуточной	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная нагрузка	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (час.в п/год)		
						Во взаимодействии с преподавателем							
						нагрузка на дисциплины и МДК					ПА		
						Всего учебных занятий	в том числе по учебным дисциплинам и МДК			Теоретическое обучение			лабораторные и практические занятия
О.00	Общеобразовательный цикл												
	Базовые учебные дисциплины												
ОДБ.01	Русский язык	ДЗ/Э	78	78		78	30	48	0			40	38
ОДБ.02	Литература	-/ДЗ	117	117		117	30	87	0			49	68
ОДБ.03	Иностранный язык	-/ДЗ	117	117		117	30	87	0			49	68
ОДБ.04	Математика	ДЗ/Э	234	234		234	50	184	0			140	94
ОДБ.05	История	-ДЗ	117	117		117	30	87	0			58	59
ОДБ.06	Физическая культура	-/ДЗ	160	160		160	2	158	0			80	80
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	88	88		88	38	50	0				88
ОДБ.08	Астрономия	ДЗ	36	36		36	36		0				36
ОДБ.09	Родной язык	ДЗ	32	32		32		32	0				32
ОДБ.10	География	ДЗ	60	60		60	30	30	0			60	
Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей/ Профильные дисциплины													
ОДП.11	Информатика	ДЗ	65	65		65	20	45	0				65
ОДП.12	Обществознание: (включая Экономика, Право) (Индивидуальный проект)	Э/Э	150	150		150	50	100	36			50	100
ОДБ.13	Естествознание: Химия, Биология, Физика	ДЗ/ДЗ	150	150		150	50	100	0			50	100
	Промежуточная аттестация		72						0				
	ИТОГО		1476	1404	0	1404	396	1008	0	0	0	576	828

**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.	иностранного языка;
4.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
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 и сроки получения среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов., 3 года 10 мес.

Учебный год на базе основного общего образования состоит из двух семестров, самостоятельная работа не предусмотрена.

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» и приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413». (Федеральный закон от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. N ТС-194/08 "Об организации изучения учебного предмета "Астрономия" (вместе с "Методическими рекомендациями по введению учебного предмета "Астрономия" как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования"), письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. N 03-510 "О направлении информации" (вместе с "Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного"), приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован в Минюсте России 30.07.2013 г. N 29200), приказом Минобрнауки России от 29.10.2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (зарегистрирован в Минюсте России 26.12.2013 г. N 30861)).

В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения по ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 52 недели (1год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) -39 нед./1404 ч., промежуточная аттестация 2 нед./72ч. , индивидуальный проект 1 нед/36ч., каникулярное время 11 недель.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение 1404 час. распределено на изучение общих дисциплин, дисциплин по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных дисциплин.

В общеобразовательный цикл учебного плана включены общие из обязательных дисциплин Русский язык 78ч, Литература 117ч. Иностранный язык 117ч., Математика 234, История 117ч., Физическая культура 160 ч, Основы безопасности жизнедеятельности 88ч, Астрономия 36ч. В рамках предметной области «Родной язык и родная литература» включена дисциплина Родной язык 32ч.

Социально-экономическом профиле для изучения на углубленном уровне выбраны учебные предметы преимущественно из предметных областей "Математика и информатика", "Общественные науки". Дисциплины: Информатика – 65ч, Обществознание: (включая Экономика, Право) – 150ч, Естествознание:(Химия, Биология, Физика) – 150ч, изучаются углублено с учётом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности СПО.

В соответствии с ФГОС СОО обязательным требованием на базе основного общего образования с получением среднего общего образования является выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта, в ОДП.13, Естествознание:(Химия, Биология, Физика) предусмотрен индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов с учетом специфики осваиваемой профессии или специальности. При определении тем индивидуального проекта и организации деятельности обучающихся по его выполнению целесообразно предусмотреть взаимосвязь проекта с будущей профессиональной деятельностью студентов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение периода освоения общеобразовательного (преимущественно профильного) учебного

предмета в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом. Индивидуальный проект оценивается в рамках осваиваемого одного или нескольких учебных предметов.

Промежуточная аттестация 72 ч проводится по учебным предметам "Русский язык", "Математика" и по одному из общеобразовательных учебных предметов, изучаемых на углубленном уровне с учетом получаемой профессии/специальности.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведённого на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

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 ППСЗ» 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 объёма 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	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 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