

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ПОЧУ «Ижевский  
техникум экономики,  
управления и права  
Удмуртпотребсоюза»  
\_\_\_\_\_ Е.И. Белова  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

М.П.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования  
Профессионального образовательного частного учреждения  
«Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»  
*наименование образовательного учреждения*

по специальности **43.02.15** **Поварское и кондитерское дело**  
*код и наименование специальности СПО*

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу Форма обучения заочная  
Нормативный срок обучения 3 года и 4 мес. на базе среднего общего образования  
Год начала обучения 2023 Год окончания обучения 2026

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565 в редакции

### 1. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студента при очной форме обучения, ч			Обязательные учебные занятия при заочной форме обучения во взаимодействии с преподавателем, ч			Распределение обязательных учебных занятий по курсам												
			максимальная	самостоятельная	Обязательная	Всего	в том числе			1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
							обзорно-установочные занятия	лабораторно-практич. занятия	курсовой проект (работа)	обзорно-установочные занятия	лабораторно-практич. занятия	домашние контрольные работы, шт.	обзорно-установочные занятия	лабораторно-практич. занятия	домашние контрольные работы, шт.	обзорно-установочные занятия	лабораторно-практич. занятия	домашние контрольные работы, шт.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	6 ДЗ	520	20	500	34	14	20	-	8	6		4	10		2	4				
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	50	2	48	6	4	2					4	2							
ОГСЭ.02	История	ДЗ	50	2	48	6	4	2		4	2										
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	164	12	152	8		8						8							
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	162	2	160	2	2			2											
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	58	2	56	6	2	4		2	4										
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	36	0	36	6	2	4								2	4				
ЕН.00	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	1ДЗ/1Э	182	2	168	28	16	12		12	10	1							4	2	
ЕН.01	Химия	Э	144	0	132	22	12	10		12	10	1									
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	38	2	36	6	4	2											4	2	
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	3ДЗ/8Э	978	32	850	164	76	88		38	32	2	22	18	2	16	38	2			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	108	4	92	24	14	10		14	10	1									
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	108	4	92	24	14	10		14	10	1									
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	72	4	56	10	4	6								4	6	1			
ОП.04	Организация обслуживания	Э	72	0	60	12	6	6								6	6	1			

ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	108	4	92	24	14	10					14	10	1						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	72	4	56	8	4	4					4	4	1						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	108	4	92	22	2	20								2	20				
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	66	2	64	8	4	4					4	4							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	0	68	6	4	2		4	2										
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	Э	136	4	120	16	6	10		6	10										
ОП.11	Кухни народов мира	ДЗ	60	2	58	10	4	6								4	6				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>18ДЗ/ 7Э</b>	<b>2568</b>	<b>44</b>	<b>1108</b>	<b>302</b>	<b>108</b>	<b>162</b>	<b>32</b>	<b>22</b>	<b>32</b>	<b>1</b>	<b>34</b>	<b>72</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>64</b>	<b>1</b>	<b>16</b>	<b>26</b>	<b>1</b>
ПМ.01	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	ЭК	264	4	104	36	16	20		16	20	1									
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36	0	36	6	4	2		4	2	1									
МДК01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	72	4	68	30	12	18		12	18										
УП.01	Учебная практика	ДЗк			36																
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)				108																
ПМ.02	<b>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</b>	Эм	408	10	206	64	18	30	16				18	46							





ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)				144																
ПМ.06	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	Эм	300	10	134	52	18	18	16							18	34				
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	ДЗ	144	10	134	52	18	18	16							18	34				
УП.06	Учебная практика	ДЗк			36																
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)				108																
ПМ.07	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	ЭК	372	0	144	18	6	12		6	12										
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности по профессии Повар	ДЗ	144	0	144	18	6	12		6	12										
УП.07	Учебная практика	ДЗк			36																
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)					180															
ПДП	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>																				144
ГИА	<b>Государственная итоговая аттестация</b>																				216
<b>УП.00</b>	<b>Всего</b>	24/9/8	<b>4464</b>	<b>98</b>	<b>2626</b>	<b>528</b>	<b>214</b>	<b>282</b>	<b>32</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>4</b>	<b>60</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>54</b>	<b>106</b>	<b>3</b>	<b>22</b>	<b>28</b>	<b>1</b>
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год  <b>Государственная итоговая аттестация 14.11.2026-25.12.2026</b>					Всего	Дисциплин и МДК	11		9		8		3								
						Домашние контрольные работы	4		3		3		1								
						Курсовые работы	0		1		1		0								
						Экзамены	6		4		5		1								
						Дифференцированные зачеты	9		9		6		4								
						Учебная практика	72		72		72		36								
						Производственная практика	288		288		216		144								
Производственная практика (преддипломная)							144														

## 1. График учебного процесса

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель					Май					Июнь					Июль				Август																
	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	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53															
<b>1</b>						::																																																						К	К	К	К	К	К	К	К	К
<b>2</b>																																																												К	К	К	К	К	К	К	К	К
<b>3</b>																																																												К	К	К	К	К	К	К	К	К
<b>4</b>																																																																				

**Обозначения:**

Самостоятельное изучение	Лабораторно-экзаменационная сессия	Производственная практика (преддипломная)	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
--------------------------	------------------------------------	---	-------------------------------------	----------

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Самостоятельное изучение	Лабораторно-экзаменационная сессия	Производственная практика (преддипломная)	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
<b>1</b>	38	5			9	52
<b>2</b>	38	5			9	52
<b>3</b>	38	5			9	52
<b>4</b>	5	2	4	6		17
<b>Всего</b>	119	17	4	6	27	173

#### **4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

##### **Кабинеты:**

основ философии;  
психологии;  
социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка в профессиональной деятельности;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
правового обеспечения в профессиональной деятельности;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
организации хранения контроля запасов и сырья;  
организации обслуживания;  
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;  
менеджмента и экономики организации;  
основ предпринимательской деятельности;  
центр (класс) деловых игр.

##### **Лаборатории:**

химии;  
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;

##### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
зал аэробики;  
теннисный зал;  
стадион.

##### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.



## **5. Пояснительная записка к учебному плану.**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 года, зарегистрированного в Минюсте России 20.12.2016 № 44828, Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 года с изменениями и дополнениями, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации № 732 от 12 августа 2022 года «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»; ПООП по специальности, разработанной рабочей группой Федерального учебно-методического объединения 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 и другими нормативными актами регулирующими образовательную деятельность.

### **5.1. Организация учебного процесса.**

1. Срок обучения по заочной форме составляет 3 года 4 месяца. Лабораторно-экзаменационные сессии в графике учебного процесса фиксируются условно.

2. Максимальная аудиторная нагрузка обучающегося составляет 54 часов в неделю. В продолжительность лабораторно-экзаменационных сессий включаются дни самостоятельной подготовки студентов и сдачи экзаменов. В один день продолжительность занятий составляет не более 8 часов, продолжительность одного занятия составляет 45 минут, занятия сгруппированы парами.

3. Программа дисциплины "Физическая культура" реализуется обучающимися самостоятельно. Для контроля ее выполнения планируется проведение письменной контрольной работы.

4. Время, предусмотренное на проведение консультаций, планируется из расчета 4 часа в год на каждого студента. Групповые и индивидуальные консультации проводятся в период сессий или в межсессионный период. За счет времени, отведенного на консультации, с обучающимися первого года обучения проводятся занятия по изучению основ организации самостоятельной работы.

5. *Порядок организации самостоятельной работы.* Самостоятельная работа входит в общий объем часов по дисциплине, междисциплинарному курсу. Виды работ конкретизированы в рабочих программах.

6. Формами промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен, экзамен по модулю, квалификационный экзамен. Дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины или МДК. Комплексный дифференцированный зачет по практикам предусмотрен по всем ПМ. По дисциплинам МДК 04.01 и МДК 04.02; МДК 05.01 и МДК 05.02 предусмотрен комплексный дифференцированный зачет.

7. Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине, профессиональному модулю, видам практики доводятся до сведения студентов в период проведения установочной сессии. По результатам промежуточной аттестации выставляется оценка 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

8. Поскольку при заочной форме обучения бюджет времени обязательных учебных занятий не позволяет в период лабораторно-экзаменационных сессий выполнить в полном объеме лабораторно-практические занятия, часть этих работ обучающиеся выполняют самостоятельно.

9. За период обучения предусмотрено выполнение двух курсовых работ: по 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, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

10. Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности), производственная (преддипломная). Все виды практик, за исключением практики преддипломной, реализуется обучающимися индивидуально. Обучающиеся, имеющие стаж работы или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, освобождаются от прохождения всех видов практик, кроме практики преддипломной. Преддипломная практика проводится на 4 курсе в объеме 4 недели.

11. Вариативная часть в объеме 1296 часов распределена следующим образом.

Объем часов, предусмотренных ФГОС на цикл общий гуманитарный и социально-экономический, увеличен на 88 часов:

-включение в цикл дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» - 36 часов согласно Концепции вариативной составляющей ОП среднего профессионального образования в УР;

-углубление подготовки по циклу на 52 часа.

Объем часов, предусмотренных ФГОС на цикл математический и общий естественнонаучный, увеличен на 2 часа:

-углубление подготовки по циклу на 2 часа.

Объем часов, предусмотренных ФГОС на общепрофессиональный цикл увеличен на 366 часов:

-увеличение на 196 часов за счет включения в цикл дисциплин «Основы предпринимательской деятельности» - 136 часов, «Кухни народов мира» - 60 часов, с целью получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей;

-углубление подготовки по циклу на 170 часов.

Объем часов, предусмотренных ФГОС на профессиональный цикл увеличен на углубление подготовки по циклу на 840 часов.

## **5.2. Формы проведения государственной итоговой аттестации.**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы. Объем времени, отведенный на государственную итоговую аттестацию, составляет 216 часов.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Программой ГИА по специальности, методическими указаниями по выполнению и защите дипломной работы.