

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ПОЧУ «Ижевский  
техникум экономики, управления  
и права Удмуртпотребсоюза»  
\_\_\_\_\_ Е.И. Белова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 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 очная

Нормативный срок обучения 2 года и 10 мес. на базе среднего общего образования

Год начала обучения 2022 Год окончания обучения 2025



### 3. План учебного процесса для специальности

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			Всего	самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		
					Занятия по дисциплинам и МДК			консультации	Промежуточная аттестация	по практике производственной и учебной	1 сем. 17 нед.	2 сем 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем 25 нед.	5 сем 17 нед.	6 сем 24 нед.	
					всего по УД/МДК/ПМ	в том числе											
			теоретическое обучение	лаборат. и практич. занятий		курсовых работ (проектов)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	-/6 ДЗ/-	520	10	510	126	384					64	102	84	174	52	44
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	50	2	48	36	12								50		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	50	2	48	42	6						50				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/ДЗ	164	2	162	10	152					30	24	24	34	26	26
ОГСЭ.04	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	-/-/-/-/ДЗ	162	2	160	2	158					34	28	24	32	26	18
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	58	2	56	24	32								58		
	<i>Вариативная часть</i>																
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	36	0	36	12	24							36			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	-/1 ДЗ/ 1Э	182	2	166	98	68		2	12		144	38				
ЕН.01	Химия	Э	144	0	130	80	50		2	12		144					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	38	2	36	18	18						38				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	-/3 ДЗ/ 8Э	978	8	858	432	426		16	96		320	102	154	90	240	72
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	108	0	94	62	32		2	12		108					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	108	0	94	52	42		2	12		108					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	72	0	58	30	28		2	12		72					
ОП.04	Организация обслуживания	Э	72	0	58	28	30		2	12						72	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	108	0	94	54	40		2	12				108			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	72	0	58	30	28		2	12							72
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	108	0	94	30	64		2	12						108	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	66	2	64	38	26						66				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/ДЗ	68	0	68	20	48					32	36				
	<i>Вариативная часть</i>																
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	-/Э	136	4	118	52	66		2	12				46	90		
ОП.11	Кухни народов мира	ДЗ	60	2	58	36	22									60	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	-/18ДЗ/ 7Э	2568	20	1118	372	714	32	14	84	1332	84	622	374	636	320	532
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Эк	264	0	106	38	68		2	12	144	84	180				

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36	0	36	18	18					36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	72	0	70	20	50		2			48	24				
УП.01	Учебная практика	ДЗк	36								36	36					
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		108								108	108					
ПМ.01.	<b>Экзамен по модулю</b>		12									12					
<b>ПМ 02</b>	<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>	<b>Эм</b>	<b>408</b>	<b>10</b>	<b>204</b>	<b>64</b>	<b>124</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>180</b>	<b>70</b>	<b>338</b>				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	36	0	36	18	18					36					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	180	10	168	46	106	16	2			34	146				
УП.02	Учебная практика	ДЗк	36								36	36					
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		144								144	144					
ПМ.02	<b>Экзамен по модулю</b>		12									12					
<b>ПМ 03</b>	<b>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</b>	<b>Эм</b>	<b>336</b>	<b>0</b>	<b>142</b>	<b>54</b>	<b>88</b>		<b>2</b>	<b>12</b>	<b>180</b>		<b>36</b>	<b>300</b>			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	36	0	36	18	18					36					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	108	0	106	36	70		2				108				
УП.03	Учебная практика	ДЗк	36								36	36					
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)		144								144	144					
ПМ.03	<b>Экзамен по модулю</b>		12									12					
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>	<b>Эм</b>	<b>336</b>	<b>0</b>	<b>178</b>	<b>60</b>	<b>118</b>		<b>2</b>	<b>12</b>	<b>144</b>		<b>336</b>				
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗк	36	0	36	18	18						36				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		144	0	142	42	100		2				144				
УП.04	Учебная практика	ДЗк	36								36	36					
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		108								108	108					
ПМ.04	<b>Экзамен по модулю</b>		12									12					

<b>ПМ.05</b>	<b>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</b>	<b>Эм</b>	<b>408</b>	<b>0</b>	<b>214</b>	<b>76</b>	<b>138</b>		<b>2</b>	<b>12</b>	<b>180</b>				<b>20</b>	<b>388</b>			
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗк	36	0	36	18	18								20	16			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗк	180	0	178	58	120		2							180			
УП.05	Учебная практика	ДЗк	36								36					36			
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)		144								144					144			
ПМ.05	<b>Экзамен по модулю</b>		<b>12</b>														12		
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Эм</b>	<b>300</b>	<b>10</b>	<b>132</b>	<b>38</b>	<b>78</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>144</b>				<b>300</b>				
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	144	10	132	38	78	16	2						144				
УП.06	Учебная практика	ДЗк	36								36					36			
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)		108								108					108			
ПМ.06	<b>Экзамен по модулю</b>		<b>12</b>														12		
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>Эк</b>	<b>372</b>	<b>0</b>	<b>142</b>	<b>42</b>	<b>100</b>		<b>2</b>	<b>12</b>	<b>216</b>		<b>372</b>						
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности по профессии Повар	ДЗ	144	0	142	42	100		2				144						
УП.07	Учебная практика	ДЗк	36								36		36						
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)		180								180		180						
ПМ.07	<b>Экзамен по модулю</b>		<b>12</b>										12						
<b>ПДП</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	<b>ДЗ</b>	<b>144</b>								<b>144</b>					<b>144</b>			
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>216</b>													<b>216</b>			
	<i>Защита дипломной работы</i>																		
	<i>Демонстрационный экзамен</i>																		
<b>Всего</b>		<b>-/28ДЗ/16Э</b>	<b>4464</b>	<b>40</b>	<b>2652</b>	<b>1028</b>	<b>1592</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>192</b>	<b>1332</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>		
<b>Государственная итоговая аттестация:</b>											дисциплин и МДК		2092	556	476	404	534	426	296
											учебной практики		252	0	72	36	72	36	36
6 недель с 18.05.по 28.06											производственная практика (по профилю специальности)		936	0	288	144	252	108	144
											производственная практика (преддипломная)		144	0	0	0	0	0	144
											промежуточная аттестация		224	56	28	28	42	42	28
											ГИА		216						216
											количество экзаменов		16	4	2	2	3	3	2
											количество ДЗ (без учета физической культуры)		27	1	9	4	6	3	4

## **Перечень специальных помещений**

### **Кабинеты:**

истории и философии;  
психологии;  
социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
правого обеспечения профессиональной деятельности;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
экологических основ природопользования;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
организации хранения контроль запасов и сырья;  
организации обслуживания;  
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;  
экономики и менеджмента;  
организации кооперативного дела и предпринимательства;  
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.

### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
зал аэробики;  
теннисный зал;  
стадион.

### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;  
Актный зал.

## **5. Пояснительная записка**

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, примерной основной образовательной программы 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 регуливающими образовательную деятельность.

### **5.1. Организация учебного процесса и режим занятий**

Начало учебных занятий 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса, разрабатываемой для каждой группы с учетом продолжительности недель теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной) практик, каникул и сроков проведения государственной итоговой аттестации.

Учебным заведением принята шестидневная рабочая неделя. Занятия сгруппированы парами. Продолжительность одного занятия 45 минут.

*Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные.* Групповые консультации проводятся перед экзаменами. Консультации по профессиональным модулям проводятся перед учебной практикой или производственной практикой (по профилю специальности). Индивидуальные консультации могут проводиться при подготовке курсовой работы. Консультации могут быть письменные, устные.

*Порядок организации самостоятельной работы.* Самостоятельная работа входит в общий объем часов по дисциплине, междисциплинарному курсу. Виды работ конкретизированы в рабочих программах. Общий объем самостоятельной работы составляет 168 часов (40 часов по дисциплинам и междисциплинарным курсам и 128 часов на процедуры промежуточной аттестации).

*Учебным планом предусмотрены следующие виды практик:* учебная, производственная (по профилю специальности), производственная (преддипломная). Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) реализуются при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика (по профилю специальности) реализуется концентрированно.

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление студентами первоначального профессионального опыта, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Реализуется концентрированно на 3 курсе в течение 4 недель.

Конкретные периоды прохождения практик определяются графиком учебного процесса на каждый учебный год.

### **5.2. Формирование вариативной части.**

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.

### **5.3. Формы проведения промежуточной аттестации.**

Формами промежуточной аттестации являются: дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен, экзамен по модулю. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения. По результатам промежуточной аттестации выставляется оценка 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Дифференцированные зачеты по дисциплинам проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин или междисциплинарных курсов. Дифференцированные зачеты, комплексные дифференцированные зачеты по практикам проводятся в последний день практики. Экзамены по дисциплинам проводятся за счет времени отведенного на промежуточную аттестацию, рассредоточены в течение семестра после завершения изучения дисциплины без выделения сессии.

Экзамен по модулю, квалификационный экзамен по модулю проводятся в соответствии с календарным графиком учебного процесса и после изучения всех междисциплинарных курсов и прохождения всех видов практик, предусмотренных учебным планом.

Промежуточная аттестация на общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественно-научный, общепрофессиональный и профессиональный циклы составляет 224 часа: консультации 32 часа, самостоятельная работа студента по подготовке к экзамену 96 часов, проведение экзамена 96 часов.

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.

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

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена.

Вид выпускной квалификационной работы – дипломная работа. Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Программой ГИА по специальности, методическими рекомендациями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы.