

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 очная

Нормативный срок обучения 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования

Год начала обучения 2023 Год окончания обучения 2027

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565 в редакции

3. План учебного процесса для специальности 43.02.15

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			курсовая работа,(проект)	Промежуточная аттестация	Практики	I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего по УД/МДК/ПМ	Занятия по дисциплинам и МДК					1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 24 нед.
							в том числе	другие виды занятий											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
О.00	Общеобразовательный цикл	11ДЗ/ 4Э	1476	210		1404	594	810		72		612	864						
	<i>Базовые дисциплины</i>																		
ОДБ.01	Русский язык	Э	108	10		90	32	58		18		38	70						
ОДБ.02	Литература	ДЗ	108	16		108	48	60				48	60						
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ	72	20		72	6	66				34	38						
ОДБ.04	Информатика	Э	116	22		98	44	54		18		34	82						
ОДБ.05	История	ДЗ	108	10		108	62	46				44	64						
ОДБ.06	География	ДЗ	72	8		72	44	28				34	38						
ОДБ.07	Физика	ДЗ	72	8		72	40	32				34	38						
ОДБ.08	Химия	ДЗ	72	10		72	28	44				34	38						
ОДБ.09	Биология	ДЗ	72	8		72	42	30				34	38						
ОДБ.10	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	ДЗ	74	16		74	6	68				34	40						
ОДБ.11	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68	8		68	20	48				34	34						
	<i>Дисциплины на углубленном уровне</i>																		
ОДУ.12	Математика	Э	216	26		198	90	108		18		90	126						
ОДУ.13	Обществознание	Э	162	24		144	74	70		18		66	96						
	<i>Дополнительные дисциплины</i>																		
ОДД.01	Основы проектной деятельности	ДЗ	72			72	30	42				30	42						
ОДД.02	Родной язык (русский)/ Родная литература	Э/ДЗ	36	24		36	8	28					36						
ОДД.03	Социализация и адаптация личности/ Основы этики	ДЗ	48			48	20	28				24	24						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-/6 ДЗ/-	520	208	20	500	126	374						64	102	84	174	52	44
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	50	2	2	48	36	12									50		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	50	2	2	48	42	6							50				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/ДЗ	164	152	12	152	10	142						30	24	24	34	26	26
ОГСЭ.04	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	-/-/-/-/ДЗ	162	10	2	160	2	158						34	28	24	32	26	18
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	58	18	2	56	24	32									58		
	<i>Вариативная часть</i>																		
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	36	24	0	36	12	24								36			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/1 ДЗ/ 1Э	182	22	2	168	100	68		12				144	38				
ЕН.01	Химия	Э	144	16	0	132	82	50		12				144					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	38	6	2	36	18	18							38				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/3 ДЗ/ 8Э	978	330	32	850	436	414		96				320	102	154	90	240	72
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	108	32	4	92	62	30		12				108					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	108	42	4	92	52	40		12				108					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	72	28	4	56	30	26		12				72					
ОП.04	Организация обслуживания	Э	72	30	0	60	30	30		12								72	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	108	40	4	92	54	38		12						108			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	72	28	4	56	30	26		12									72
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	108	64	4	92	30	62		12								108	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	66	26	2	64	38	26							66				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/ДЗ	68	6	0	68	20	48						32	36				
	<i>Вариативная часть</i>																		
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	-/Э	136	12	4	120	54	66		12						46	90		
ОП.11	Кухни народов мира	ДЗ	60	22	2	58	36	22										60	
ПМ.00	Профессиональный цикл	-/18ДЗ/ 7Э	2568	2046	44	1108	374	702	32	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	212	4	104	38	66		12	144			84	180				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36	18		36	18	18						36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	72	50	4	68	20	48						48	24				
УП.01	Учебная практика		36	36							36				36				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗк	108	108							108				108				
ПМ.01.	Экзамен по модулю		12							12					12				
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	Эм	408	304	10	206	66	124	16	12	180				70	338			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	36	18	0	36	18	18							36				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	180	106	10	170	48	106	16						34	146			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗк	144	144							144								144	
ПМ.05	Экзамен по модулю		12							12									12	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Эм	300	222	10	134	40	78	16	12	144							300		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	144	78	10	134	40	78	16										144	
УП.06	Учебная практика	ДЗк	36	36							36								36	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)		108	108								108								108
ПМ.06	Экзамен по модулю		12							12									12	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Эк	372	316	0	144	44	100		12	216				372					
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности по профессии Повар	ДЗ	144	100	0	144	44	100							144					
УП.07	Учебная практика	ДЗк	36	36							36				36					
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)		180	180								180				180				
ПМ.07	Квалификационный экзамен		12							12					12					
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	ДЗ	144	144							144								144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																216	
Всего		39ДЗ/20Э	5940	2816	98	4030	1630	2368	32	264	1332	612	864	612	864	612	900	612	864	
Государственная итоговая аттестация: с 18.05.2026 по 28.06.2026											дисциплин и МДК	4128	612	792	564	480	408	540	432	300
											учебной практики	252	0	0	0	72	36	72	36	36
											производственная практика (по профилю специальности)	936	0	0	0	288	144	252	108	144
											производственная практика (преддипломная)	144	0	0	0	0	0	0	0	144
											промежуточная аттестация	264	20	72	48	24	24	36	36	24
											ГИА	216	0	0	0	0	0	0	0	216
											количество экзаменов	20	0	4	4	2	2	3	3	2
											количество ДЗ (без учета физической культуры)	37	0	10	1	9	4	6	3	4

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

русского языка и литературы;
физики;
биологии и химии
географии и экологических основ природопользования;
иностранного языка;
математики;
информатики;
обществознания;
истории;
основ философии;
психологии;
социально-экономических дисциплин;
иностранного языка в профессиональной деятельности;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
правого обеспечения 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 интернет;
Актовый 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, 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 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. Групповые консультации проводятся перед экзаменами в рамках часов по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу. 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. В общеобразовательном цикле самостоятельная работа по дисциплинам не предусмотрена. Общий объем самостоятельной работы по дисциплинам и междисциплинарным курсам составляет 98 часов.

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 4 курсе в течение 4 недель.

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

Практическая подготовка представляет собой форму организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы (отдельных ее частей) в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсовой работы, всех видов практики и иных видов учебной деятельности и может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учет профессиональной направленности образовательной программы при реализации общеобразовательного цикла осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

Практическая подготовка организуется в учебных кабинетах, лабораториях, базах практики и иных структурных подразделениях техникума, а также в профильных организациях.

5.2. Общеобразовательный цикл.

Для получения обучающимися среднего общего образования в состав учебного плана входят общеобразовательные учебные дисциплины. Общеобразовательная подготовка реализуется в объеме 1476 часов за первый год обучения. Количество часов по учебным дисциплинам составляет 1404 часа и 72 часа промежуточная аттестация.

Дисциплины «Математика» и «Обществознание» изучаются на углубленном уровне с учетом профессиональной направленности. На первом курсе обучающимися выполняется индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках дисциплины «Основы проектной деятельности» с учетом получаемой специальности.

Обучающимся предложены дополнительные дисциплины по выбору. Выбор учебной дисциплины осуществляется до 05.09.2023. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов, комплексных дифференцированных зачетов и комплексных экзаменов. Дифференцированный зачет проводится за счет времени, отведенного на учебную дисциплину, экзамены – за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию в соответствии с графиком учебного процесса. Экзамены предусмотрены по дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Информатика», «Обществознание». На один экзамен предусмотрено 18 часов (4 часа - консультация, 8 часов - самостоятельная работа по подготовке к экзамену, 6 часов – экзамен).

При выборе обучающимися дисциплины «Родной язык (русский), форма промежуточной аттестации комплексный экзамен: «Русский язык» и «Родной язык (русский). При выборе обучающимися дисциплины «Родная литература», форма промежуточной аттестации комплексный дифференцированный зачет: «Литература» и «Родная литература».

5.3. 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.

5.4. 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 192 часа. Экзамен по ПМ – 12 часов (6 ч. самостоятельная работа, 6 ч. экзамен).

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.

5.5. 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.