



УТВЕР
Директор
«Бирскскооптех
Р.Г.А

« ____ » _____

Приказ № ____ от ____

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

АНПОО «Бирскскооптехникум»

наименование образовательной организации

по специальности среднего профессионального образования

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

Профиль получаемого профессионального

образования социально-экономический

(при реализации программы среднего общего образов.

Приказ об утверждении ФГОС № 1565 от 09.1

РАССМОТРЕНО на заседании ПЦК

Председатель ПЦК № ____ от ____ 2021 г.

Р.Р. Капатаева

Календарный учебный график

К у р с ы	Сентябрь			Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль				Март			Апрель									
	1-7	9-14	16-21	23-28	30-5	7-12	14-19	21-26	28-2	4-9	11-16	18-23	25-30	2-7	9-14	16-21	23-28	30-4	6-11	13-18	20-25	27-1	3-8	10-15	17-22	24-1	3-8	10-15	17-22	24-29	31-5	7-12	14-19	21-26
	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
I																/A	K	K																
II																		K	K															У
III																		K	K															
IV														У	У	Т	Т	К	К						У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С
Обозначения:	Теоретическое обучение																А	Промежуточная аттестация										У	У					
	С			Производственная практика (преддипломная)													К	Каникулы										П	Под госуда					
	*			Неделя отсутствует																														

Сводные данные по бюджету времени (в неделях для специальности)

+

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация
			по профилю специальности	преддипломная	
1	2	3	4	5	6
I курс	39	-	-	-	2
II курс	31	4	6	-	-
III курс	33	3	6	-	-
IV курс	18	5	8	4	-
Всего	121	12	20	4	2

28-5	Май				Июнь				Июль				Август				
	5-10	12-17	19-24	26-31	2-7	9-14	16-21	23-28	30-5	7-12	14-19	21-26	28-2	4-9	11-16	18-23	25-31
	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
							/А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К
С	С	С	П	П	П	П	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*
учебная практика								Т	Производственная практика (по профилю специальности)								
подготовка к итоговой государственной аттестации								И	Итоговая аттестация								

наименование	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
	7	8	9
	-	11	52
	-	11	52
	-	10	52
	6	2	43
	6	34	199

2. План учебного процесса

№ п/п	43.02.15. Поварское и кондитерское дело	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Суммарная	Консультации	Самостоятельная работа	Курс 1																	Семестр 1	Семестр 2								Семестр 2																												
											Во взаимодействии с преподавателем											17 нед							22 нед						16																														
											в том числе											в том числе							в том числе						в том числе																														
											Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежуг. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Суммарная	Консультации	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преп	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		Промежуг. аттестация	Индивид. проект	Суммарная	Консультации	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преп	Лекции, уроки	Пр.занятия		Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежуг. аттестация	Индивид. проект	Суммарная	Консультации	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преп	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежуг. аттестация	Индивид. проект												
																																																						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежуг. аттестация	Индивид. проект	Суммарная	Консультации	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преп	Лекции, уроки
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	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																				
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																					36		36														36																											
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							5	1	10		9	1476		1404	844	560																																															
13	БД	Учебные предметы (базовый уровень)							2	1	5		5	699		663	375	288																																															
14	ОБП.01	Русский язык	1					1	57			39	20	19					18				57							0																																			
15	ОБП.02	Литература			2			1	117			117	109	8								52			117	109	8																																						
16	ОБП.03	Родной язык			2				39			39	20	19								0			39	20	19																																						
16	ОБП.04	Иностранный язык	2					1	135			117	20	97					18				57			117	20	97																																					
16	ОБП.05	Астрономия			2				39			39	33	6								0			39	33	6																																						
16	ОБП.06	Обществознание			2*			1	78			78	70	8								34			78	70	8																																						
17	ОБП.07	История			2			1	78			78	70	8								34			78	70	8																																						
18	ОБП.08	Физическая культура			1	2			117			117	2	115								52			117	2	115																																						
19	ОБП.09	Основы безопасности жизнедеятельности			1				39			39	31	8								39			39	31	8																																						
19	ПД	Учебные предметы (углубленный уровень)							2	0	1		1	465		429	276	153																																															
25	ОПП.01	Математика	2						252			234	97	137					18				84			234	97	137																																					
26	ОПП.02	География			2*			1	117			117	109	8								52			117	109	8																																						
26	ОПП.03	Экономика	2						96			78	70	8				18				0			78	70	8																																						
30	ОУД	Дополнительные предметы/элективные курсы							0	0	4		3	312		312	193	119																																															
30	ОПД.01	Информатика			2			1	78			78	38	40								34			78	38	40																																						
30	ОПД.02	Право			2*			1	78			78	72	6								34			78	72	6																																						
30	ОПД.03	Экологическая безопасность			2*				39			39	33	6								0			39	33	6																																						
30	ОПД.04	Башкирский язык			2			1	78			78	19	59								44			78	19	59																																						
31	ОПД.05	Финансовая грамотность			1				39			39	31	8								39			39	31	8																																						
32	ИП	Индивидуальный проект				2*			36*																																																								
35	ОГСЭ+ЕН+ОП																												1976	52	178	1746	772	878																															
37	ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл							644	18	54	572	162	376					34																																														
38	ОГСЭ.01	Основы философии			6				42	2	2	38	36	0																																																			
39	ОГСЭ.02	История			3				56	2	8	46	36	8																																																			
40	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8				204	6	20	178	4	162																																																			
41	ОГСЭ.04	Физическая культура/Адаптированная физическая культура			3,4,5,6,7				176	0	0	176	6	158																																																			
42	ОГСЭ.05	Психология общения			5				52	2	8	42	32	8																																																			
43	ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи			4				72	4	10	58	36	20																																																			
45	ОГСЭ.07	Башкирский язык в профессиональной деятельности			3				42	2	6	34	12	20																																																			
47	ЕН.00	Математический и естественнонаучный цикл							208	6	14	188	144	36					8																																														
47	ЕН.01	Химия	6						166	4	12	150	108	36																																																			
48	ЕН.02	Экологические основы природопользования			6				42	2	2	38	36																																																				
48	ОП.00	Общепрофессиональный цикл							1 124	28																																																							

						64	28	
						96	16	
						64	14	
						64	10	
						96	16	
10				2		32	30	
						96	14	
						32	10	
						68	16	
						0	46	
						0	128	
						0	106	
						0	78	
						1584	544	
						212	86	
						32	32	
						36	42	
						72	0	
						72	0	
						0	12	
						336	40	
						34	14	
						86	14	
						72	0	
						144	0	
						0	12	
						212	64	

						32	24	
						36	28	
						36	0	
						108	0	
						0	12	
						176	94	
						32	22	
						36	24	
						36	36	
						72	0	
						0	12	
200				16		264	66	
6				2		32	20	
14				2		52	34	
72						72	0	
108						108	0	
				12		0	12	
144				12		204	64	
						96	16	
36						0	36	
108						108	0	
				12		0	12	
						180	130	
						0	118	
						72	0	
						108	0	
						0	12	

	<p>4. Пояснительная записка</p> <p>1. Настоящий учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) с изменениями и дополнениями от 17.12.2020 г., с учетом примерной основной образовательной программой, 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 (код в реестре- 43.02.15-181228, Протокол № 3 от 18.10.2018 г. Дата 28.12.2018), в соответствии с основной образовательной программой (организация разработчик АНПОО «Бирский кооперативный техникум»), Приказом Минобрнауки РФ №885/390, от 05 августа 2020 г. "О практической подготовке обучающихся", Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (с изменениями), Методическими рекомендациями по реализации СОО в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования (от 14.04.2021 г.).</p> <p>Профиль получаемого образования - социально-экономический.</p> <p>Срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.</p>
	<p>2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком . Продолжительность учебной недели- пятидневная. Группировка учебных занятий - парами. По учебным дисциплинам/ профессиональным модулям предусмотрены консультации.</p>
	<p>3. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.</p>
	<p>4. Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта</p>
	<p>5. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин и профессиональных модулей/ практик и введения новых учебных дисциплин/МДК. Часы на самостоятельную работу и проведение промежуточной аттестации также выделены из часов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. На увеличение количества часов учебных дисциплин/ профессиональных модулей использовано 114 часов. 2. Всего на самостоятельную работу выделено 336 часов. 3. Всего на проведение промежуточной аттестации выделено 184 часа 4. Введены новые учебные дисциплины: <ul style="list-style-type: none"> -ОГСЭ 06 Русский язык и культура речи (72 часа) -ОГСЭ 07 Башкирский язык в профессиональной деятельности (42 часа) -ОП.10 Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний (46 часов) -ОП.11 Организация предпринимательской деятельности и бизнес- планирование в общественном питании (128 часов) -ОП.12 Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании (106 часов) -ОП.13 Технологии World Skills в профессиональной деятельности (78 часов) -МДК 07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий простого ассортимента 118 часов 5. Введена учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (36 часов) 6. Увеличено количество часов на учебную практику по ПМ.04 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 (36 часов)
	<p>6. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.</p>

	7.Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме 164 часа. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 68 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.	
	8.Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. По завершении освоения программ профессиональных модулей предусмотрены экзамены по модулям, по итогам проверки которого выносится решение: «основной вид деятельности освоен / не освоен» с оценкой".Квалификационный экзамен проводится по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.В процессе обучения на 1 курсе предусмотрены письменные экзамены по дисциплине "Математика", "Русский язык", "Иностранный язык", "Экономика". Предусмотрены комплексные дифференцированные зачеты по итогам практики по ПМ.01-ПМ.05., а также в структуре общеобразовательного цикла (*)	
	9.Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 12 недель (432 часа), объем производственной практики составляет 24 недели (864 часа), включая часы (144 часа) на производственную практику (преддипломную), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл.	
	10.Курсовые работы предусмотрены по ПМ.02 и ПМ.06	
	11.Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.	
	Согласовано	
	Заместитель директора по учебно-методической работе	А.А.Лутфулина
	Заместитель директора по учебно-производственной работе	З.Ш.Хисамова
	Председатель ПЦК	Р.Р. Каратаева
	Методист	Т.А.Полюдова

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
ОБЖ, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
математики
русского языка, литературы и культуры речи
естественных наук
башкирского языка
бухгалтерского учета
организации предпринимательской деятельности

Лаборатории:

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

Залы:

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

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Стрелковый тир или место для стрельбы