

РАССМОТРЕНО

НА ЗАСЕДАНИИ ПЦК

ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_ ОТ \_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

УТВЕРЖДАЮ

Директор АНПОО "БИРСККООПТЕХНИКУМ"

Ахунова Р.Г.

\_\_\_\_\_.2024

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

**АНПОО "БИРСККООПТЕХНИКУМ"**

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

*код*

**Поварское и кондитерское дело**

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

**основное общее образование**

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

форма обучения

**Очная**

Нормативный срок освоения ОПОП

**3 г.10 м.**

год начала подготовки по УП **2024**

профиль получаемого профессионального образования

**социально-экономический**

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от **09.12.2016**

№ **1565**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



























### **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;  
Актный зал.

#### **Спортивный комплекс:**

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

<p><b>4. Пояснительная записка</b></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 программы, 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", Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 24 августа 2022 г. № 762 (с изменениями), Методическими рекомендациями по реализации СОО в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования (от 20.03.2023 г.).</p> <p><b>Срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.</b></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> <p>1. На увеличение количества часов учебных дисциплин/ профессиональных модулей использовано 114 часов.</p> <p>2. Всего на самостоятельную работу выделено 336 часов.</p> <p>3. Всего на проведение промежуточной аттестации выделено 184 часа</p> <p>4. Введены новые учебные дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ОГСЭ 06 Русский язык и культура речи (72 часа)</li> <li>-ОГСЭ 07 Башкирский язык в профессиональной деятельности (42 часа)</li> <li>-ОП.10 Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний (46 часов)</li> <li>-ОП.11 Организация предпринимательской деятельности и бизнес- планирование в общественном питании (128 часов)</li> <li>"-ОП.12 Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании (106 часов)</li> <li>"-ОП.13 Технологии чемпионата "ПРОФЕССИОНАЛЫ" в профессиональной деятельности (78 часов)</li> <li>-МДК 07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий простого ассортимента 118 часов</li> </ul> <p>5. Введена учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (36 часов)</p> <p>6. Увеличено количество часов на учебную практику по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (36 часов)</p>
<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.	
	<b>Согласовано</b>	
	Заместитель директора по учебно-методической работе	А.А.Лутфулина
	Заместитель директора по учебно-производственной работе	Э.Ш.Хисамова
	Председатель ПИК	Р.Р. Каратаева