



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ОГБПО
Большенгаткинский ТТИС
А.Ф.Саланов
31 августа 2021 года

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Областного государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения
"Большенгаткинский техникум технологии и сервиса"

среднее профессиональное образование по программе подготовки специалистов среднего звена по
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль общего образования

социально-экономический

СОГЛАСОВАНО:

Референт Департамента профессионального образования и науки
МПив УО Хохлова Е.А.

_____ 2021 года

Группа ТП-14	2021-2022	1 курс
	2022-2023	2 курс
	2023-2024	3 курс
	2024-2025	4 курс

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обчение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3		4	5	6	7	9
1 курс	39	0	0	0	2	0	11	52
2 курс	30	4	6	0	1	0	11	52
3 курс	31	3	6	0	2	0	10	52
4 курс	18	3	8	4	2	6	2	43
Итого	118	10	20	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (чел.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)							
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины										
		теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий				курсовых работ (проектов)	в том числе по УД и МДК	1 семестр 17 недель 612 часов	2 семестр 22 недели 792 часа	3 семестр 16 недель 576 часов	4 семестр 14 недель 504 часа	5 семестр 12 недель 432 часа	6 семестр 19 недель 684 часа	7 семестр 8 недель 288 часов	8 семестр 10 недель 360 часов	
Зачеты	Экзамены	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
				5328	50	4198	2379	1791	32	612	792	576	504	432	684	288	360
0.00.	Общеобразовательный цикл			1404	0	1404	886	518	0	612	792	0	0	0	0	0	0
	Общие учебные дисциплины																
ОУД.01	Русский язык (базовая)		-Э	39		39	27	12		17	22						
ОУД.02	Литература (базовая)		-Э	117		117	97	20		51	66						
ОУД.03	Родная литеоатура (базовая)	3		39		39	33	6		39							
ОУД.04	Иностранный язык (базовая)	-ДЗ		117		117	0	117		51	66						
ОУД.05	Математика (профильная)		-Э	234		234	154	80		58	176						
ОУД.06	История (базовая)	-ДЗ		78		78	78	0		34	44						
ОУД.07	Физическая культура (базовая)	-ДЗ		117		117	0	117		51	66						
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности (базовая)	-З		39		39	29	10		17	22						
ОУД.09	Астрономия (базовая)	ДЗ		39		39	21	18		39							
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей																
ОУД.10	Информатика (профильная)	-ДЗ		100		100	42	58		34	66						
ОУД.11	Обществознание (базовая)	-ДЗ		78		78	78	0		34	44						
ОУД.12	Экономика (профильная)		-Э	117		117	87	30		51	66						
ОУД.13	Право (профильная)	-ДЗ		95		95	95			51	44						
ОУД.14	География (профильная)	-ДЗ		117		117	97	20		51	66						
	Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся																
ОУД.15	Основы финансовой грамотности (профильная)	-ДЗ		78		78	48	30		34	44						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			452	6	446	135	311	0	0	0	112	56	96	76	32	80
ОГСЭ.01	Основы философии	3		48	1	47	47							48			
ОГСЭ.02	История	3		48	1	47	47					48					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3		158	2	156		156				32	28	24	38	16	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	3		158	1	157	2	155				32	28	24	38	16	20
ОГСЭ.05	Психология общения	3		40	1	39	39										40
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл			182	3	179	107	72	0	0	0	32	28	84	38	0	0
ЕН.01	Химия	3	3	134	2	132	72	60				32	28	36	38		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3		48	1	47	35	12						48			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины			1042	20	1022	634	388	0	0	0	208	266	84	228	96	160
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3		90	2	88	56	32				48	42				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3		76	2	74	50	24				48	28				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3		76	2	74	44	30				48	28				
ОП.04	Организация обслуживания	3		74	2	72	36	36						36	38		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3		118	2	116	66	50					56	24	38		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3		70	1	69	61	8								40	30
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3		118	2	116	56	60					56	24	38		
ОП.08	Охрана труда	3		60	1	59	49	10				32	28				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3		76	1	75	39	36							76		
ОП.10	Технология профессионально-личностного развития	3		38	1	37	27	10							38		
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	3		60	1	59	51	8									60
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров	3		60	1	59	39	20				32	28				
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	3		126	2	124	60	64								56	70
П.00	Профессиональный цикл			2248	21	1147	617	502	32	0	0	224	154	168	342	160	120
ПМ.00	Профессиональные модули			2248	21	1147	617	502	32	0	0	224	154	168	342	160	120
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		ЭК	296	3	149	99	50	0	0	0	96	56	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э	48	1	47	39	8				48					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			104	2	102	60	42				48	56				
УП.01	Учебная практика	3		72								36	36				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	3		72									72				
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		ЭК	442	3	223	135	72	16	0	0	128	98	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э	48	1	47	41	6				48					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			178	2	176	94	66	16			80	98				
УП.02	Учебная практика	3		72									72				
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	3		144									144				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПМ.03	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		ЭК	312	3	165	79	90	0	0	0	0	0	168	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э	72	1	71	35	36						72			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			96	2	94	44	54							96		
УП.03	Учебная практика	3		36										36			
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	3		108										108			
ПМ.04	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		ЭК	134	2	78	48	30	0	0	0	0	0	0	0	80	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Э	32	1	31	21	10								32	
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			48	1	47	27	20									48
УП.04	Учебная практика	3		18												18	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	3		36												36	
ПМ.05	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		ЭК	351	4	167	113	54	0	0	0	0	0	0	171	0	0
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э	76	2	74	62	12							76		
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			95	2	93	51	42							95		
УП.05	Учебная практика	3		72												72	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	3		108												108	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		ЭК	228	2	118	52	50	16	0	0	0	0	0	0	0	120
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		Э	120	2	118	52	50	16								120
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	3		108													108
ПМ.07	Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар» и "Кондитер"		ЭК	485	4	247	91	156	0	0	0	0	0	0	171	80	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар		Э	171	2	169	73	96							171					
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер		Э	80	2	78	18	60								80				
УП.07	Учебная практика	3		90											72	18				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	3		144											108	36				
ПДП	Преддипломная практика																4 нед.			
Всего				5328	50	4198	2379	1791	32	612	792	576	504	432	684	288	360			
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация																6 нед.			
Консультации на учебную группу 4 часа в в год на каждого студента																				
Государственная итоговая аттестация										Всего	Дисциплин и МДК		15	15	13	12	10	11	6	7
1. Программа обучения по специальности											Учебной практики				36	108	36	72	108	
1.1. Дипломный проект (работа)											Производственной практики/преддипломн					216	108	108	180	108
Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05 по 14.06 (всего 4 недели)											Экзаменов		0	3		4	2	4	4	3
Защита дипломного проекта (работы) с 15.06 по 28.06 (всего 2 недели)											Дифференцированных зачетов		1	8		2		3		2
1.2. Выполнение демонстационного экзамена с 15.06 по 28.06 (всего 2 недели)											Зачетов		1	1	2	6	1	2		3

Заместитель директора по УПР

Мынина О.Ю.

СОГЛАСОВАНО: Председатель ЦМК по дисциплинам сферы обслуживания

Нуйкина В.С.

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.
для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№	Наименование
Кабинеты:	
	социально-экономических дисциплин;
	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	иностранного языка;
	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	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
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;
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
Залы:	
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	актовый зал.

5. Пояснительная записка к учебному плану по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Настоящий учебный план по программе среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Большенагаткинский техникум технологии и сервиса» разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565.

- приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";

- приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";

- приказа Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. № 413»;

- приказа Минобрнауки России от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт общего образования, утвержденный приказом Минобра РФ от 17 мая 2012г. № 413»;

- приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464";

- приказа Министерства образования и науки РФ от 7 июня 2017 г. N 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089";

- приказ МО РФ от 09.03.2004г. №1312 «Об утверждении федерального Базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»

- изменений, которые вносятся в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (Утверждены приказом Минобрнауки России от 20 августа 2008 г. № 241)

- рекомендаций по организации получения среднего общего образования в

пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО МОН РФ от 17 марта 2015 года № 06-259)

- разъяснений по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин (Письмо ФИРО МОН РФ от 11.10.2017г. № 01-00-05/925;

- Рекомендаций по формированию учебного плана образовательного учреждения начального / среднего профессионального образования по профессии начального / специальности среднего профессионального образования.

- Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочий учебный план определяет: сводные данные по бюджету времени, план учебного процесса, производственную практику, государственную итоговую аттестацию, перечень кабинетов, учебных лабораторий и мастерских.

На всех курсах обучение начинается 1 сентября и заканчивается 28 июня.

Учебные занятия проводятся по пятидневной учебной неделе. Продолжительность одного учебного занятия 45 минут. Учебные занятия проводятся парами с перерывом между учебными занятиями 5 минут, между парами 10 минут.

Обязательный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 4 часа на каждого студента на каждый учебный год.

При реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности предусматривается обязательное выполнение курсовых работ по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и МДК 06.01 «Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала».

Преподаватели самостоятельно разрабатывает тематику курсовых работ. Курсовая работа является видом учебной работы и выполняется в пределах часов, отводимых на изучение дисциплины и междисциплинарного курса.

При проведении лабораторных работ, практических и семинарских занятий, а также занятий по физическому воспитанию проводится деление групп на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемыми требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности)

проводятся концентрированно и(или) рассредоточено, путем чередования с теоретическими занятиями.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, назначаемой приказом директора техникума, с участием ведущего(их) преподавателя(ей).

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину и междисциплинарный курс, в течение или после окончания их изучения.

Объем практической подготовки студентов (производственная практика, лабораторные работы, практические занятия, курсовые работы) составляет 56% от общего учебного времени.

На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся учебные сборы (пункт 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998г. № 53-ФЗ)

Трудовые функции, предусмотренные профессиональным стандартом «Повар» для повара 3 разряда заложены в содержании профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03 и ПМ.05, для повара 4 разряда в содержании профессионального модуля ПМ.07. После освоения ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.05 и ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар» проводится итоговая аттестация на присвоение студентам рабочей профессии Повар 3 или 4 разряда.

Трудовые функции, предусмотренные профессиональным стандартом «Кондитер» для кондитера 3 разряда заложены в содержании профессионального модуля ПМ.05, для кондитера 4 разряда в содержании профессионального модуля ПМ.07. После освоения ПМ.05 и ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Кондитер» проводится итоговая аттестация на присвоение студентам рабочей профессии Кондитер 3 или 4 разряда.

Уровень квалификации по рабочим профессиям определяется аттестационной комиссией. По итогам аттестации студенту выдается свидетельство о профессии рабочего.

Государственная итоговая аттестация предусматривает выполнение выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена.

Учебный план включает

1) циклы:

- общеобразовательный цикл – объем образовательной нагрузки 1404 часа;

- общепрофессиональный и профессиональный цикл – объем образовательной нагрузки 2210 часов, учебная практика 360 часов, производственная практика (по профилю профессии) 720 часов;

2) и разделы:

- производственная практика (преддипломная) – 144 часа;

- промежуточная аттестация 252 часа;

- государственная итоговая аттестация – 216 часов.

Распределение обязательной и вариативной части программы

Основная образовательная программа распределяет обязательную часть - не более 70% (по специальности) объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС.

Не менее 30% - предусмотрено для формирования вариативной части.

Вариативная часть составляет 1296 часов. Вариативная часть распределена на увеличение часов ОГСЭ, общепрофессионального и профессионального циклов.

Индекс	Наименование дисциплины или МДК	Количество часов
ОГСЭ.01	Основы философии	12
ОГСЭ.02	История	10
ОГСЭ.05	Психология общения	8

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	26
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	22
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	38
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	22
ОП.08	Охрана труда	28
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	8
ОП.10	<i>Технология профессионально-личностного развития</i>	38
ОП.11	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	60
ОП.12	<i>Товароведение продовольственных товаров</i>	60
ОП.13	<i>Бухгалтерский учет в общественном питании</i>	126
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	84
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	106
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	43
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	42
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	78
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	136
ПМ.07	Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар» и «Кондитер»	485

Заместитель директора по УПР

Мынина О.Ю.