

Утверждаю
Директор ГАПОУ «АТУТ»

 /Ф.Ф. Аюпов/

« 28 » августа 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
государственного автономного профессионального образовательного
учреждения «Аксубаевский техникум универсальных технологий»
по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе базовой подготовки

Квалификации: специалист по Поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Срок получения образования – 3 года 10
мес.

на базе основного общего образования

Аксубаево, 2021г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	29	4	6	-	2	-	11	52
III курс	27	4	8	-	2	-	11	52
IV курс	16	5	9	4	2	6	2	44
Всего	111	13	23	4	8	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной нагрузки (академических часов)									Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				Всего	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Всего учебных занятий	в том числе			Учебная и производственная практика	Консультации	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр		5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр				
			Теоретическое обучение														Лабораторные и практические занятия	курсовых работ (проектов)		
Зачет/диф. Зачет	Экзамен	Всего	Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	курсовых работ (проектов)	Учебная и производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОУД. 00	Общеобразовательный цикл	6	5	1476	0	1404	1310	211	0	0	42	30	612	864	0	0	0	0	0	0
	Общие дисциплины			798	0	780	736	161	0	0	12	6	320	478	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык		2	135		117	107	10			12	6	56	79						
ОУД.02	Литература	2		117		117	107	10					50	67						
ОУД.03	Иностранный язык	2		117		117	117	117					50	67						
ОУД.04	История	2		117		117	101	16					50	67						
ОУД.05	Физическая культура	1/2		117		117	117						50	67						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	2		70		70	70						30	40						
ОУД.07	Астрономия	2		39		39	39						0	39						
ОУД.08	Родной язык	2		86		86	78	8					34	52						

	по выбору из обязательных предметных областей			678	0	624	574	50	0	0	30	24	292	386	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Математика		2	252		234	222	12			12	6	104	148						
ОУД.10	География		2	129		117	107	10			6	6	54	75						
ОУД.11	Экономика		2	129		117	117				6	6	54	75						
ОУД.12	Обществознание		2	168		156	128	28			6	6	80	88						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	6	0	633	30	591	271	320	0	0	6	6	0	0	140	136	128	99	90	40
ОГСЭ.01	Основы философии	8		48		48	48												28	20
ОГСЭ.02	История		3	48	2	34	34				6	6			48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		176	14	162		162								27	48	63	38	
ОГСЭ.04	Физическая культура/Физическая культура адаптивная	3-8		164	4	160	2	158							32	20	32	36	24	20
ОГСЭ.05	Психология общения	5		48	2	46	46										48			
ОГСЭ.06	Татарский язык в профессиональной деятельности	4		110											60	50				
ОГСЭ.07	Семьеведение	4		39		39	39									39				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2	1	256	21	215	175	40	0	0	10	10	0	0	128	92	0	0	36	0
ЕН.01	Химия		4	156	14	134	94	40			4	4			64	92				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	7		36		36	36												36	
ЕН.03	Математика		3	64	7	45	45				6	6			64					
ПМ.0	Профессиональный цикл	26	8	3215	166	1485	958	471	32	1296	88	180	0	0	344	636	484	801	486	464

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	1	784	61	715	470	245	0	0	4	4	0	0	180	144	262	150	48	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4		64	6	50	28	22			4	4			30	34				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4		96	10	86	78	8							54	42				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			64	7	57	44	13							32	32				
ОП.04	Организация обслуживания	5		64	10	54	32	22									64			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6		96	2	94	70	24									40	56		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	6		32		32	32											32		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		96	6	90	18	72									60	36		
ОП.08	Охрана труда	3		32	2	30	20	10							32					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4		68	6	62	14	48							32	36				
ОП.10	<i>Технология планирования профессиональной карьеры</i>	6		124	10	114	108	6									98	26		
ОП.11	<i>Эстетика и дизайн в оформлении блюд</i>	7		48	2	46	26	20											48	
П.00	Профессиональные модули	16	7	2431	105	770	488	226	32	1296	84	176	0	0	164	492	222	651	438	464
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	1	260	12	68	44	24	0	144	12	24	0	0	128	132	0	0	0	0

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		44	4	34	24	10				6			44				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			48	8	34	20	14				6			48				
УП.01	Учебная практика	4		72						72				36	36				
ПП.01	Производственная практика			72						72					72				
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю		4	24						12	12				24				
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	2	1	396	22	126	58	52	16	216	12	20		36	360	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4		48	2	42	32	10				4			48				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				108	20	84	26	42	16		4		36	72				
УП.02	Учебная практика	4		72						72					72				
ПП.02	Производственная практика				144						144				144				

ПМ.02.Э	Экзамен по модулю		4	24							12	12				24				
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	2	1	338	10	112	80	32	0	180	12	24	0	0	0	0	116	222	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		64	6	52	40	12				6					40	24		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			70	4	60	40	20				6						40	30	
УП.03	Учебная практика	6		72						72							36	36		
ПП.03	Производственная практика				108						108								108	
ПМ.03.Э	Экзамен по модулю		6	24							12	12						24		
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	1	1	302	15	107	57	38	0	144	12	24	0	0	0	0	54	248	0	0

ГИА.01	Выполнение дипломной работы			144															144	
ГИА.02	Защита дипломной работы			72															72	
Итого				5940	217	3839	2714	1042	32	1296	146	226	612	864	612	864	612	900	612	864
Государственная (итоговая) аттестация						Всего	часов дисциплин и МДК					612	864	576	540	576	504	504	108	
1. Защита выпускной квалификационной работы, выполняемая в виде демонстрационного экзамена и дипломной работы							в том числе консультации и промежуточной аттестации					0	72	36	72	0	108	36	54	
Выполнение дипломного работы с 16.05 по 11.06 (всего 4 нед.)							в том числе самостоятельная работа					0	0	0	0	0	0	0	0	
Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы с 13 июня по 25 июня (всего 2 нед.)							часов учебной практики					0	0	36	108	36	108	108	72	
							часов производств. практики					0	0	0	216	0	288	0	324	
							часов преддиплом. практики												144	
							кол.-во экзаменов					0	5	2	4	0	4	0	2	
							кол.-во дифф. зачетов					1	7	2	9	3	7	7	3	

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

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	русского языка и литературы
2.	химии и биологии
3.	математики
4.	истории
5.	физики
6.	социально-экономических дисциплин;
7.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
8.	иностранного языка;
9.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
10.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
11.	экологических основ природопользования;
12.	технологии кулинарного и кондитерского производства;
13.	организации хранения и контроля запасов и сырья;
14.	организации обслуживания;
15.	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
16.	химии;
17.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
18.	учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
19.	спортивный зал
20.	открытый стадион широкого профиля
	Залы:
21.	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
22.	Актальный зал.

4. Пояснительная записка

Данный учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Аксубаевский техникум универсальных технологий» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Министерством юстиции России 20.12.2016 № 44828). 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

При освоении ППССЗ базового уровня выпускнику присваивается квалификация «Специалист по Поварскому и кондитерскому делу». Срок реализации данной образовательной программы на базе среднего общего образования составляет 3 года 10 месяцев. Объем образовательной нагрузки составляет 5940 часов, вариативная часть 1296 часов, из которых 392 часа отведено на промежуточную аттестацию и консультации, 904 часа распределено между дисциплинами общепрофессионального цикла и профессиональными модулями следующим образом:

- 1) На укрепление ОГСЭ (116 часа);
 - Основы философии – 16 часов
 - Иностранный язык в профессиональной деятельности – 100 часа;
- 2) создание новых ОГСЭ (123 часа);
 - Психология общения -48 часа;
 - Татарский язык в профессиональной деятельности – 110 часа;
 - Семейведение – 39 часа.
- 3) на укрепление ЕН (78 часов)
 - химия – 72 часов;
 - математика – 6 часов;
- 4) на укрепление общепрофессиональных дисциплин (40 часов):
 - Информационные технологии в профессиональной деятельности - 40 часов;
- 5) на создание новых общепрофессиональных дисциплин 212 (часов)
 - технология планирования профессиональной карьеры – 156 часа;
 - Эстетика и дизайн в оформлении блюд – 56 часов.
- 6) усиление состава профессиональных модулей (335 часов):
 - УП 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента– 36 часов;
 - УП.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 – 36 часов;

- ПП.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 – 36 часов;

- УП.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 – 36 часов;

- ПП. 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- 36 часов;

- УП.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 – 36 часов;

- ПП.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 – 36 часов;

- ПП.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 – 36 часов;

- ПП.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 36 часов;

- ПМ.07 - Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь) – 72 часа;

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 часов.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период. Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса по шестидневной учебной неделе.

Практика является обязательным разделом учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной. Учебная и производственная практика при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направлении деятельности которых

соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Промежуточная аттестация организуется следующим образом: зачеты проводятся за счет учебного времени, выделенного на их изучение; экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период сессии. Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по завершению освоения всех элементов: междисциплинарных курсов и практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 в учебном году, а зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и практикам.

Учебным планом предусматривается выполнение курсового проекта (работы) 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 во 2 курсе и по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала во 6 семестре. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучения.

Рабочие профессии 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер присваивается решением квалификационной комиссии после окончания теоретического курса по профессиональным модулям, предусмотренных учебным планом для специальности 43.02.15

Консультации проводятся согласно расписания, вне сетки обязательных учебных занятий, по формам проведения: индивидуальные и групповые, для подготовки к зачетам, выполнению курсового проекта(работы), написанию выпускной квалификационной работы(проекта) из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Самостоятельная учебная работа включена в учебную нагрузку обучающихся и разрабатывается с формами контроля преподавателем.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по завершению всего срока теоретического и практического обучения выполнением и защитой выпускной квалификационной работы. На подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится 6 недель.