"УТВЕРЖДАЮ" Директор ГАПОУ "БСТК"

А.С. Маслов

<u> авщета</u> 2022 г.

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Бугульминский строительно-технический колледж»

по специальности среднего профессионального образования **43.02.15** Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому дело
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования
социально-экономический

## 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным	Учебная практика	Производстве	енная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая)	Каникулы	Всего (по курсам)
	курсам		по профилю специальности	преддипломная		аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39				2		11	52
II курс	29	5	6		1		11	52
III курс	28	5	7		2		10	52
IV курс		5	8	4	2	6	2	43
Всего	112	15	21	4	7	6	34	199

						T	Учебн	ая нагр	рузка обу	Авютни	ися (акад	змически:	x часов)																Pacn	ределе	ие учеб	ной иаг	грузки п	о курса	м и сем	естрам	(48C. 8 C	еместр	n)										à.	1		
		١,	Формы			r	Т												Licyp	ıc									II кур	c								III кур	oc.									IV K	/pc	_		
		пров атте	иежуточ стации местра	(no			Уч	ебная н	нагрузка	во взаи	модейств	им с прег	подавате	лем		1 c	вместр 7 нед				2 co	местр 1 нед			17		:местр в т.ч. 2 і			24 нед	4 ceme 8 T.4. 3 F	эстр н. УП 6	3н ПП			семест , в т.ч. 3			24 нед		еместр . 2 н. УГ	і 17н. І	nn			еместр в тч. З			8 семе нед. в т	т.ч. 2н. У	УП, 8н. П Эн ГИА	24 1П. 4н ПДП.
9	Наименияльние шилов Дисциплин,						Hai	груака і	на дисци	иплины	и МДК						TOM 4	исле				том чи	спе				том чи	сле			8 10	эм числя	e			в том ч	мсле				в том ч	исле				B TOM 4I	исле		$\Box$		в том чи	cue
N. S.	дасцатиля, профессиональных модулей, МДК, практик					П		_	n m	ом чист	ne								1		- 1	3							1																	T						
		Зачеты	Qubdepenysynasissos advista	Эклямения	Объём образовательной нагруэм	С-мостоять пи учебная работа	Boero y e66460; 28 smrtvi		теоратическое обучание	лаб. и практ Занятий	куроовые реботы (проекты)	Учабная и производстванная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Всего часов за семестр	Учебные занятия	Кинтультации	Промежуточная аттестация	Свмостоятельная учебная работа	Всего часов за семестр	Учебные занятия	Non-installaw	Промежуточная шттестация	Самостоятельняя учебная работа	Всего чесов за семестр	Yve5 hate 38 HYTMA	Комсультация	Промежуточная аттестация	мостоят льна учерная работа	Всего часов за семестр	KONCVIETE UMM	Промежуточная аттаствция	зи учеб	Воего часов за семестр	Учебны занятия	Консультации	Промежуточнея аттестация	Самостоятельная учебная работа	Воего честе за семестр	Ward Huse saustrass	Моноультацум	Промежуточная аттестация	Самостоятвльная учебная работа	Воего часов за семвстр	Учебные занятия	Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа	Всего часов за семестр	YugGene saverno	(ce cyrtera year	Промежуточкая вттестация Свмостоятельная учебная padota
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12	13	14	15	18	17	10	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28 2	29	30 3	1 32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53 54
0.00	Общеобразовательный цикл	0	9	3	1471	6 0	140	14	988	416	0	0	48	24	612	596	16	0	0	864	808	32	24	0			Т		Т	Т			Т					Т				T	П					$\neg$	$\Box$	$\top$		
	Общие учебные дисциплины	0	6	2	940	0	88	8	640	248	0	a	36	16	490	478	12	0	0	450	410	24	16	•		T			T	$\top$								T	$\top$	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	T	$\dashv$					$\Box$		$\top$	
ОУД 01	Русский язык			2	118	3	98	3	98				- 12	8	48	44	4			70	54	в	8														$\uparrow$	十	寸				寸	T	T	T			$\dashv$	$\dashv$	$\rightarrow$	$\top$
ОУД 02	Литература	Щ	2		126	_	11-	_	114			<u> </u>	12		48	$\rightarrow$	4	$\perp$	-	_	-	В	$\perp$	4	$\perp$	1	$\perp$	$\perp$	4								$\perp$	$\perp$	$\Box$			$\Box$	$\Box$					$\Box$	$\Box$	$\Box$	$\Box$	
0УД 03	Иностранный язык		2		118	_	- 11	$\rightarrow$		118			Ш	Щ	48	48	$\dashv$	$\dashv$			70	$\rightarrow$	_	4	$\rightarrow$	4	4	$\perp$	4	+	-	$\perp$	$\bot$		Ш	$\rightarrow$	_	4	_	_	4	4	_	_	_	_	4	_		_	$\dashv$	$\bot$
ОУД 04 ОУД 05	Матеметика	Н		2	102	_	10	_	232 102		-	-	12	8	100	96 102	4	$\dashv$	$\dashv$	152 0	136	6	8	4	$\dashv$	+	+	+	-	+	+	-	-	⊢	Н		$\dashv$	+	+	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	-	$\dashv$	-	-	-	-	-	$\rightarrow$	+
оудов	История Физическая культура	Н	2	-	118	_	11	$\rightarrow$	102 B	110	$\vdash$		-	$\dashv$	74	74	$\dashv$	-+	-	44	44	+	$\dashv$	+	-	+	+		+	-		+	+	⊢	Н	-	$\rightarrow$	+	$\dashv$	-+	$\rightarrow$	-	-	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	$\rightarrow$	$\rightarrow$	$\dashv$	+
оуд 07	Основы безопесности		1	-	70	+-	70	$\rightarrow$	50	20			Н	$\dashv$	70	70	+	$\dashv$	┪	0	44	+	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	+	+	+	+	+	+-	+	+	$\vdash$	$\vdash$		+	+	+	+	$\dashv$	$\dashv$	+	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	-	$\dashv$	+	+	+
оуд ое	Астрономия	Н	2		36	+	36	6	36				Н	$\dashv$	0	0	$\dashv$	$\dashv$	-	36	36	+	$\dashv$	+	+	+	+	+	+	+	+-	+	+	$\vdash$	$\vdash$	$\dashv$	-+	+	-+	+	$\dashv$	$\dashv$	-	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	+		$\dashv$	$\dashv$	+	+
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предматных областей	а	3	1	636	1	51	$\dashv$	348	168	0	0	12	8	122	118	4	0	寸	$\dashv$		В	8	0					1	$\dagger$									1		$\dashv$								$\top$	T	$\top$	$\top$
OУД 09	География			2	170	3	15	ic	40	110			12	8	56	52	4		$\neg$	114	98	В	8	寸	$\neg$	$\uparrow$	$\top$	$\top$	十							$\neg$	$\neg$	十	$\top$	寸	寸	寸	寸			$\dashv$	+	7	$\rightarrow$	$\dashv$	$\rightarrow$	+
ОУД 10	Экономика		2		158	9	15	88	100	58					66	66			丁	92	92		寸	丁				丁										丁					丁							$\top$	$\top$	$\top$
оуд 11	Обществознание		2		130	_	13	_	130						۵	$\Box$	$\Box$	$\Box$	_	130	_	$\perp$	$\perp$	$\perp$		I	$\perp$													$\Box$								J				
ОУД 12	Родной язык		2		78	1	78	8	78		_		Щ		0	_	4	$\dashv$	4	78	78	$\perp$	+	4	$\rightarrow$	$\downarrow$	+	4	4	4		_						_	_	_		4	4	[	_	_	_[	_[				$\perp$
OFC3.00	тивы собивурно-засночилаския собивурно-засночилаския	a	3	2	616	6 38	46	8	120	348	0	0	6	8					ı						92	82	0	0 1	ıa .	48 4	4 0	0	4	44	40	0	0	4 1	168	162	٥		16	120	116	٥	٠	4	44	32	6	8 0
огса 01	Основы философии		6		46	В	40	0	40															T				Ì									T	Ť	46	40			6	T				1	$\neg$	$\neg$	$\top$	
огса 02	История		3		48	6	4:	2	42																48	42			Б									_				_	丁						o		_	
OFC3 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8	206	ß 10	18	34		184			6	6							T				22	20			2	22 2	0		2	20	18		T	2	40	38	T		2	80	78			2	22	10	6	6
OFG3.04	Физическая культура	3,4,5,	8		174	_	-	_		184									二						22	20		- 1	2	26 2	4		2	24	22			2	40	38			2	40	38			2	22	22	士	
огса.05	Психология общения			6	42	6	34	8	38							Ц	$\perp$	Ц	Ц	Ţ				$\Box$		1													42	36	$\Box$		6					$\Box$	$\Box$	$\Box$	$\perp$	$\perp$
EH.00	материтиче :::::::: и общий естественнонаучный цика	a	1	1	201	<b>a</b> 16	18	10	130	60	a	0	6	6											22	28	0	o :	2	52 4	8 0	0	4	48	46			2	44	30	6	6	2						42	36		6
EH.01	<b>Римих</b>			6	166	6 10	14	14	94	50			6	6		$\Box$	$\Box$	$\Box$	コ	$\Box$	$\Box$	I	$\Box$		22	20	T	1	2	52 4	8		4	48	46			2 .	44	30	6	6	2					$\Box$	$\Box$	$\Box$		
EH 02	Зкологические основы природопользования		В		42	6	30	6	36																																				ſ		T		42	36		6
•		•		-	-	_			- 1			•	1 1	' '			-1			_				_								_			ш			_	_	_	_						_		_			

O(I.00	Общепрофессиональный цикл	0	6	4	798	56	700	406	294	0	a	8	24									230	212	2	6	16 1	70 16	2 2	6	10	196 1	70 2	6	18	132	126	a	0 0	6 26	6 24	0	0	2	28	18	2 6	2
OT 01	Микробиология, физиология питиния, санитария и гигиена			3	70	2	60	34	26			2	6									70	60	2	6	2				П			Т						T								П
Off 02	вонтроль запасов и сырья			4	102	8	. 88	52	36			2	6			$\top$		Г			$\top$	44	40	П		4 5	8 4	2	6	2	$\top$	+	+-		H		$\dashv$	+	+	+	+	H	_	$\dashv$	+	+	+
оп.03	Твюмческое оснащение организаций гитания		4		68	4	64	38	26			$\top$	П		$\top$					$\neg$	_	44	42	П		2 2	4 2:	2	$\square$	2	+	+	+		H		+	+	+	+	+	Н	$\dashv$	4	*	+	+
ОП.04	Организация обслуживания			5	90	6	76	48	28			2	6		$\top$	+-				$\neg$	$\top$	1		П	$\dashv$	3	6 3	1	$\Box$	2	54 4	12 2	6	4	Н		+	+		+	+	H	$\dashv$	-	+	+	+
OП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8	120	6	106	64	42			2	6			+-		┢		$\dashv$	$\top$	十	+	Н	$\neg$	╅	+	+	$\Box$	十	38 3	38	+		28	26	$\dashv$	+	2 26	3 24			2	28	18 :	2 6	2
<b>О</b> П 06	Правовые основы профессиональной деятельности		6		58	. 6	52	30	22			T	П			T						T	T					+-		7	20 1	16	$\dagger$	4	38	36	$\top$	1	╁				1		$\dagger$	$\dagger$	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6		96	10	86	50	36																					1	30 2	24		6	66	64	1	2	2								
OU 08	Охраня труда	Н	5	-		2	32	20	12				$\Box$		$\bot$	1				$\dashv$	$\downarrow$	工			$\Box$	#	$\perp$			コ	34 3	12		2		$\Box$		$\perp$	土				⇉				
OL 08	жизнедентельности	Ш	5	_	72	4	68	38	30			$\perp$	Ш		$\perp$		$oxed{oxed}$	_	Ш	_		26	24	Ш	_	2 2	6 26		Ш		20 1	В	$\perp$	2	Ш		$\perp$	$\perp$	$\perp$								
оп.10	Эстетики и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий		4		78	10	68	32	36													52	45			6 2	6 2	2		4																	
П.00	Профессиональный цикп	0	20	16	2736	62	792	590	182	20	1044	54	54	0	0	a	a	0	0	9	0	263	170	0	a	20 69	14 19	4 24	36	16	124 11	88 6	6	16	620	148	18	18 1	2 46	6 30	12	12	26	670	16 2	4 24	2
FIM.00	Профессиональные модули	0	19	16	2592	62	782	690	182	20	900	54	54	a	0	0	a	0	0	0	0 4	262	170	0	0	20 69	14 19	4 24	36	16	124 18	88 6	6	16	620	148	18	18 1:	2 466	6 301	12	12	26	426	16 2	4 24	2
MM.01	процессов приготовления и процессов приготовления и подготования среализации полуфабриватов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментя	o	3	2	302	12	122	88	34	a	144	12	12			+						142	98	a	0	B 16	10 24	12	12	4					*				T								
МДК 01 01	пристовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		32	2	30	22	8													32	30			2				1			-				1	$\dagger$									
<b>МДК</b> 01 02	лодготовки к реализации			4	114	10	92	66	26			6	6		$\top$	$\top$		Г			$\top$	74	68	П		6 40	0 24	6	6	4	+	+	+	$\vdash$		$\dashv$	$\dashv$	+	╈	+	-	$\forall$	$\dashv$	+	+	+	$\vdash$
уп 01	Учебнея практика		4	⊐	72						72											38			$\perp$	30	5					+			$\Box$		$\perp$	+	╈	+	<del> </del>	$\vdash$	$\dashv$	+	+	+	$\vdash$
ITIT 01	Производственная практика (по профилю специальности)		4		72						72															7:	2																				П
	Экаммен по ПМ.01			4	12							6	6	$\pm$	$\pm$	$\pm$		_		_	+	╈	+	H	$\dashv$	1:	1	6	6	+	+	+	+	Н	$\vdash$	+	+	+	╁	+	-	$\vdash$	⇥	+	+	+	$\vdash$
ПМ.02	троцьесов приготовления, оформления и подготовки реавкамации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ележного ассортимента с учатом потребисска потребителей, выдов и форм обслуживания	a	3	2	508	12	220	g154	46	20	262	12	12													11	8 114	i 0	0	4 1	64 89	6 0	0	đ	228	20	12	2 2									*
<b>MДК</b> 02 01	приготовления, подготовки в реализации горячии блюд кулинарных изделий, закусох сложного ассортимента		4		34		34	28	6																	34	34																				
<b>мдк</b> 02 02	Процессы приготовления, подготовкия к реали зации горячих блюд, купинарных наделей, закусок сложного ассортиментя			6	210	12	186	126	40	20		6	6													84	80			4 9	12 86	5		6	34	20	6	5 2					1				П
у <b>П</b> 02	Учебная практика		6	╛	108	П		<u> </u>	$\vdash$	$\Box$	108			$\neg$	+	+	$\vdash$		$\rightarrow$	$\dashv$	-	+		$\vdash$	+	+	+	+	$\dashv$	-	2	+			36	$\dashv$	$\dashv$	+	+-	+	$\vdash$	$\dashv$	+	+	+	+	H

<b>1</b> 02	Производственная практика (по профилю специальности)		6		144						144										
	Эканмин по ПМ 02			6	12							6	6								Г
TM.03	Организация и ведение процессов приготивления, оформания и подготовки к рампизация колодина и подготовки к рампизация колодина документа до подготовку учетом потребителей, выдоля и форм обстуживания и потребителей, выдоля и форм обстуживания	a	3	2	316	10	102	72	30	0	180	12	12								
<b>мд</b> к 03 01	Организация процессов приготовления подготовки к реализации колодных блюд кулексерьых изделий, закусок сложного восортимента		5	36	36	4	32	22	10												
<b>M/DK 0</b> 3 02	Процессы приготовления, подготовком к реалисации экоподных блюд, купинарных изделий, закусок сложного вссортиманта			5	88	6	70	50	20			6	6								
YTI 03	Учебная практика	$\vdash$	6	$\vdash$	72	$\vdash$					72		$\vdash$	$\vdash$		<u> </u>		-	$\vdash$	$\vdash$	+
		$\vdash$	۳	$\vdash$							12	$\vdash$	$\vdash$				$\vdash$	$\vdash$	-	<u> </u>	H
пп 03	Производственная практика (по профилю специальности)		6		108						108						4				
	Эклемен по ПМ 03	П		6	12							6	6		$\Box$	$\Box$					Γ
ПМ.04	Органквация и ведение процессов приготовления, оформления в подготовки и равлизации колодных и горачих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	0	3	2	260	12	116	86	30	a	108	6	6								
<b>мдк</b> 04 01	Организация процессов приготовления, подготовки в реализации холодных и горячих десертав, напитков сложного вссортиманта	Г	7		40	6	34	24	10												
<b>МДК</b> 04.02	Процессы приготовления, подготовки к рвализвции холодных и горячих десертов, нагитков сложного вссортименти			8	100	6	82	62	20												
<b>У</b> П.04	Учебная практика		а		36						36					П					Γ
ΠΠ 04	Производственная практика (по профилю опециальности)		8		72						72										r
	Экземен по ПМ 04	Г	$\vdash$	8	12			4				6	6		_					$\vdash$	T
ITM: 06	Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовля и реализация клебобувочных, мучных кондитерских махаряма спокогого ассортамента с учетом пограбностей различных акатегорий потребителей, мидов и форм обслуживания мядов и форм обслуживания	a	3	2	488	16	232	190	42	0	216	. 12	12								
<b>мдк</b> 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации изгебобулочных, мучных кондитерскох изделий спожного ассортимента		6		42	6	36	24	12												

													144															
		H			F	F	$\vdash$	H					12		6	6		F					F					
								160	102	6	6	10	156	G	€	G	a	a	a	0	0	0		0	0	a	a	
49								36	32			4																
								88	70	6	6	6																
	$\Box$	F				F	H	36					36			H			H	H			F				H	
													108															
													12		6	6		H					F					
																		110	100	0	0	10	160	16	12	12	2	
																		40	34			6						
																		70	66			4	30 i	16	6	6	2	
																							36					
																							72					
																							12		6	6	1	
													138	128	O	0	10	230	184	6	6	6	120	0	6	6	a	
													22	18			4	20	18			2						

<b>мД</b> К 05 02	подписсы помготовления подготовки в реализации хлебобулочных мученых вондитерских изделий спожного всеортимента			7	218	10	198	166	30				6																									118	110			đ	102	86	6	6	4				
		Щ	$\blacksquare$		L	╙		<u> </u>	ļ	_	+	$\perp$	$\perp$	╀	$oxed{oxed}$	Щ		_		4	4	$\perp$	┸	$\perp$	_	$\perp$	┸	$\perp$		$\perp$	$\perp$	$\perp$	L		Ш		_		$\Box$			_								L	
УП 05	Учебная практика	Н	7	_	108	⊢	⊢	+	+	+	10	6	+	╀	-	$\vdash$	$\dashv$	-4	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	+	+	+	+-	+	+	╀	+	+	+	+	┡	$\vdash$			4	-	$\dashv$	-	-	4	108	_	$\square$		$\vdash$	1	$\vdash$	_	
nn os	Производственная практива (по профилю спациальности)		8		108						10	6																													İ	-	``			1.3		108			
	Экамиян гю ГІМ.05	Ц		8	12	L		$oxed{}$	$\perp$				6	$\perp$									I		$\perp$	$\perp$		I									$\Box$					$\Box$						12		6	6
TIM.U8	текущай деятельности подчиненного персонала		2	2	282	10	104	62	36	16	14	4 1	2 12																														126	104	e	a	10	166	a	6	6 0
МДК 06 01	тепущей деятельностью			7	126	10	104	52	38	16		,	6									L	1					I															126	104	6	6	10	Г	Г		
YTT 06	Учебная практика		8		36	L					3	5																																		$\Box$		36			
mn 06	Производственная практика (по профилю специальности)		В		108						10	6																				T													П	П		108			
	Экзамен по ПМ Об			В	12		Г		1	T		,	6					╗		$\dashv$	$\top$	$\top$	1		T	T	$\top$	T	T	T	T	+				$\exists$	┪	$\dashv$		$\forall$	$\top$	┪	+		$\Box$	$\sqcap$	$\vdash$	12		6	6
PIM.07	Выполнение ребот по одной- жив изстойных протисства ребочих: должноства служащих (повар, кондитер, пакары)		2	3	436	20	126	98	30		26	2 1	2 24										1	120 7	/2 6	0	12	311	86	12	24																				
МДК 07 01	Тиннополические процессы приготовления кулинерной продукции мессавого спроса и ве отпуск			4	90	10	68	52	18				6	T									4	44 3	38	T	6	46	30	6	6	4	T				1				1		$\dagger$								
МДК 07 02	Тезнологические процессы приготовления простых сприготовления простых спебобугоченых, мучных кондитерских изделий			4	82	10	60	46	14			6	6										4	40 3	34		6	42	26	6	е	4	Γ										7								
<b>УП</b> 07	Учебная практика		4		108		100				10	8								$\perp$	$\perp$		3	36				72											$\dashv$	$\neg$	$\neg$	7	$\top$			$\neg$	Н	$\square$	$\square$		$\top$
<b>nn</b> 07	Производственная практика (по профилю специальности)		4		144						14	4		L														144																					П		
	Экземен по ПМ.07			4	12								12						一	士						$\top$		12	$\top$	$\top$	12	+			Н	$\dashv$	7	$\dashv$		$\dashv$	$\dashv$	7	_		$\dashv$	$\dashv$	Н		$\vdash$	Н	
<b>пдп</b> .00	Производственняя практика (праддипломияя)		8		144		0				14	4											I			I		Ι									П					$\neg$						144	П		
	Изиго	a	39	26	6724	172	3644	2234	128	36	144	14	150	612	969	16	a	0	164	808	32	24	6	12 41	B4 2	6	41	864	438	26	42	34	612	444	1	12	40	864	466	24	24	36	612	448	12	12	32	£84	102	32	36 10
THA.00	аттостиция	Ц			216			$\perp$		$\perp$	$\perp$	4		L				_		$\perp$			_							L	L																	216			
	Bearo	۵	38	26	6940	172	3544	2234	1280	36	164	14	160	612	598	16	0	٥	864	808	32	24 (	8.	12 48	84 2	0	48	864	438	26	42	34	612	444	0	12	40	864	450	24	24	36	612	448	12	12	32	900	102	32	36 10
	-						чесов д	исциплин	и МДК (	ноя Р.Т в	сультици	BM H 34536	MRHL)	L		612		$\Box$			364		I		49	2		I		506					484					504					472					170	
							часов у	е <u>с</u> но <u>ў</u> пр	актики					┺		0		_			0		1		77	2		L		108					108		4			72		$\perp$			108					72	
государства	иния итогомая аттрезация;						⊢	ронаводс						_		0		4			0		1		0			╄		216					0		$\downarrow$			252		4			0	_		_		432	
1. Выпускная	навлифинационная работа: —игуспион диалифинационной рабо	nation.	- 144	unc. (4	нод.):	Итого	┢	MOCTORT	ыной р	аботы				-		0		4			0		4		48			╀		34					40		4			36		4			32		_			10	
2. Выполнен	не Чемонсаришионного экзимен Аскион кампифакалнонной барс	n - 36 va	е. (1 ни	ид.).			Bcero ·							₽		612		4			164		1		61			$\perp$		814			_		612		4			864		4			612	_		<u> </u>		684	
								мффере: «Замено:		ньог заче	тов (без	учета		╀		0		$\dashv$			3	_	+		1			╀		8			<u> </u>		2		+			3		4			2	_	$\dashv$	_		5	
							физ кул	ьтуры) ячетов (б	02 WIOT**	chus mes	TOPPIL)			╀		0		$\dashv$			6		╀		2			╀		7			$\vdash$		3		+		-	3		4	_		2	_	_	-	_	7	
								==e108 (C	en luata	ърна ку∏ <u>к</u>	(Albert)					U					U				0					0					0		L			0					0					0	

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

Nº	Наименование
	Кабинеты:
1.	Русского языка и литературы
2.	Иностранного языка
3.	Химии и биологии
4.	Математики
5.	Социально-экономических дисциплин
6.	Татарского языка
7.	Экологических основ природопользования
8.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
9.	Безопасности жизнедеятельности
10.	Охраны труда
11.	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
13.	Химии
14.	Микробиологии, санитарии и гигиены
15.	Учебный кулинарный цех
16.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
17.	Спортивный зал
18.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
19.	Стрелковый тир
	Залы:
20.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
21.	Актовый зал

#### Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж» разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565(далее ФГОС СПО);
- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 15.12.2014г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 г. N 968 г. (ред. от 17.11.2017г.) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный номер №30306) в редакции от 17.11.2017 г.;
- Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
  - Письма Министерства образования и науки РФ от 20 февраля 2017 г. № 06-156 «О методических рекомендациях»;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочихкадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.03.2017 № 06-174 (Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям);
  - Федерального государственного образовательного стандарта среднего(полного) общего образования, утвержденного
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012 года, реализуемого в пределах программы подготовки специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования», утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. № 413;
- 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 среднего общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259);

- Информационно-методического письма ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925 «Разъяснения 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»;
- Приказ Минпросвещения Россииот 28.08.2020 г. №442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Концепция преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утв. Распоряжением Минпросвещения России от 30.04.2021 г. № Р-98;
  - Устава колледжа ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж».

Разработка учебного плана осуществлена с учетом профессиональных стандартов:

- «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (утв. приказом Минтруда России от 15 июня 2020 года № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004) «Кондитер» (утв. приказом Минтруда России от 7 сентября 2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940)
- «Повар» (утв. приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Выпускники, освоившие данную образовательную программу, могут выполнять различные виды работ и операции в области профессиональной деятельности. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Область применения специальности «Поварское и кондитерское дело»: профессиональная деятельность специалиста осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности. Виды профессиональной деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
  - организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

### Организация учебного процесса и режим занятий

Срок начала занятий 1 сентября. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППССЗ) базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия сгруппированы по два академических часа.

Предусмотрены следующие виды практик: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная практика).

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая работу во взаимодействии с преподавателем, самостоятельную работу и консультации.

Учебный год заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком. Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия сгруппированы парами, продолжительность учебного часа 45 минут, перерыв между уроками - 10 мин. Общий объем учебной нагрузки студентов составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем, а также самостоятельную учебную работу. Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличие самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки. Общий объём каникулярного времени в учебном году составляет 10 -11 недель, в том числе 2

недели в зимний период.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов. Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину традиционными и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Формами текущего контроля знаний обучающихся являются: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, контрольная работа, практическая работа, проверочная работа, лабораторная работа, зачет по теме, защита творческой работы. Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрена промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация включена в учебные циклы и осуществляется в соответствии с фондами оценочных средств. Промежуточная аттестация оценочных гредств.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Формами промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются - зачет, дифференцированный зачет, экзамен и экзамен квалификационный в соответствии с учебным планом. Формами текущего контроля знаний является контрольная работа, рейтинговая и накопительная система оценок, тестирование и другие. Формы аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего междисциплинарного курса, модуля или дисциплины. Экзамен планируется в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Знания, умения и навыки студентов определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».

Выполнение курсовых проектов (работ) рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. Учебным планом предусматривается выполнение курсовой работыпо МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в 6 семестре (20 часов) и в 7 семестре (16 часов) по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Консультации для студентов предусматриваются из расчета часов, выделенных на промежуточную аттестацию студентов. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные в зависимости от цели их проведения.

На общеобразовательный учебный цикл отведена 1476 часов всего 12дисциплин включая «Астрономия» - 36часов и «Родной язык» - 78 часов.

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл отведена 516 часов.

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл -208 часов.

Общепрофессиональный учебный цикл -788 часов в т.ч. дополнена дисциплина ОП.10 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий -

78 часов

Общий объем нагрузки на освоение дисциплины "Физическая культура" не может быть менее 160 академических часов и составляет 174 часа.

При формировании образовательной программы при необходимости предусматривается включение адаптационной дисциплины "Физическая культура", обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, объем аудиторной нагрузки составляет 62 часа, из них на освоение основ военной службы - 48 академических часов.

В период обучения с юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы согласно п. 1 ст. 13 Федерального закона от 28.03.1998г. N 53-Ф3 "О воинской обязанности и военной службе" (в редакции Федерального закона от 02.07.2013г. N 185-Ф3 "О внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ и признании утратившими силу законодательных актов (отдельных положений законодательных актов) РФ в связи с принятием Федерального закона "Об образовании в РФ").

Планирование, организация и проведение практики обеспечивается в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020г. № 885/390.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Предусматривается проведение следующих видов практики: учебная и производственная. На учебную и производственную практики учебным планом предусмотрено 1440 часа (40 недель). Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная и

производственная практика (по профилю специальности) проводятся в учебно-производственных мастерских колледжа, на учебно-производственных участках, в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки студентов и реализуются концентрированно в несколько периодов. Аттестация по итогам производственной и преддипломной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующей организации. В состав экзаменационной комиссии входят представители от работодателя и колледжа. Результаты аттестации фиксируются в протоколе, где отмечаются профессиональные компетенции и умения практиканта. Преддипломная практика в количестве 144 часов (4 недель) проводится в соответствии с Положением о преддипломной практике, в котором прописаны общие положения, этапы практики, нормативная база, организация и формы отчетности по практике. Преддипломная практика проводится после освоения ОПОП на базовых предприятиях и организациях различных организационно - правовых форм собственности на основе прямых договоров и является завершающим этапом обучения. Преддипломная практика проводится для проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора материала по дипломному проектированию.

Общий объем каникулярного времени при освоении ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования составляет 5940 часов.

Структура и объем образовательной программы:

Учебные циклы	Кол-во часов
Общеобразовательный цикл	1476
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	516
Математический и общий естественнонаучный цикл	208
Общепрофессиональный цикл	788

Профессиональный цикл	2736
в т.ч. практика (учебная и производственная)	1440 (40недель)
Преддипломная практика	144 (4 недели)
Промежуточная аттестация	150(4,2 недель)
Государственная итоговая аттестация	216

## Специфика формирование и реализация общеобразовательного цикла

В первый год обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку,с учетом этого срок обучения по программе подготовки специалистов среднего звена СПО составляет 52 недели, в том числе: 41 недельтеоретического обучения, 1 недели —промежуточной аттестации и 10 недель — каникулы. Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования составляет 1476. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Перечень общеобразовательных учебных дисциплин и объем нагрузки по ним определен в соответствии с Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (социально-экономический профиль).

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Промежуточная аттестации проводится в форма зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты — за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены — за счет времени, выделенного  $\Phi\Gamma$ ОС СПО.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

## Формирование вариативной части

Вариативная часть образовательной программы в количестве 1296 часов распределена следующим образом:

1. Добавлено время на освоение программ учебных дисциплин и профессиональных модулей (по циклам).

Код и наименование дисциплины	Объем часов
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально – экономический цикл.	84
ОГСЭ.01 Основы философии.	10
ОГСЭ.02 История.	12
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности.	42
ОГСЭ.04 Физическая культура.	10
ОГСЭ.05 Психология общения.	10
ЕН.00 Математический общий естественнонаучный цикл	28
ЕН.01 Химия.	22
ЕН.02 Экологические основы природопользования.	6
ОП.ОО Общепрофессиональный цикл	198
ОП.01 Микробиология, физиология питания санитария и гигиена.	6
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.	6
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.	4
ОП.04 Организация обслуживания.	6

ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга.	44
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности.	26
ОП.07Информационные технологии в профессиональной деятельности.	22
ОП.08 Охрана труда.	2
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.	4
ОП.10Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий	78
П.00 Профессиональный цикл, в т. ч.	986
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	12
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	78
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	12
Учебная практика.	36
МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	102
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.	12
Учебная практика.	36
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	4
МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	52
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом	12

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и	8
горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	,
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	. 64
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	12
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебная практика.	
у чеоная практика.	36
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	10
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	
МДК05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	
кондитерских изделий сложного ассортимента.	
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	12
Учебная практика.	36
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.	
	30
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	12
должностям служащих (повар,кондитер)	36
Учебная практика.	36
Производственная практика.	30
МДК.07.01.Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового	90
спроса и её отпуск.	90
МДК.07.02.Технологические процессы приготовления простых хлебобулочных, мучных	02
кондитерских изделий.	82
ИТОГО	1296

3. Вариативная часть в.т.ч в количестве 114 часов направлена на проведение промежуточной аттестации в соответствии с примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится по завершению сроков обучения и выполнению учебных планов и программ.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен. Обязательные требования — соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Учреждение не позднее, чем за полгода до государственной итоговой аттестации доводит до сведения обучающихся перечень тем выпускных квалификационных работ и знакомит с программой итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, завершившие полный курс обучения по профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом. Допуск к государственной итоговой аттестации оформляется распоряжением руководителя Учреждения.

Обучающимся, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, вручаются дипломы среднего профессионального образования и свидетельства о профессии рабочего, должности служащего по входящим в профессию квалификациям.

Выпускникам присваивается квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу.