

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ИО БТТТ  
М.Н. Староверова  
приказ №50/о от «25» марта 2022 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Иркутской области  
«Братский торгово-технологический техникум»  
по основной профессиональной образовательной программе  
среднего профессионального образования  
(программа подготовки специалистов среднего звена)

### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: заочная

Срок освоения ОП: 3 года 10 месяцев  
на базе среднего общего образования

2022г.

## 2. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	0	0		1		11	<b>52</b>
II курс	31	3	6		1		11	<b>52</b>
III курс	26	4	9		2		11	<b>52</b>
IV курс	24	2	4	4	1	6	2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>121</b>	<b>9</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>35</b>	<b>199</b>





### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№ п/п	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	Кабинет социально-экономических дисциплин
2.	Кабинет иностранного языка
3.	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Кабинет экологических основ природопользования
5.	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1.	Лаборатория химии
2.	Лаборатория метрологии и стандартизации
3.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
	<b>Учебный кондитерский цех</b>
	<b>Учебный кулинарный цех</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир (любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актальный зал

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОП СПО) программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (срок обучения 3года 10 месяцев на базе основного общего образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области "Братский торгово-технологический техникум" разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 декабря 2016 года, регистрационный №44828;
2. Примерной ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
3. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями и дополнениями;
4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
6. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
7. Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования".
8. Распоряжение министерства образования Иркутской области № 976-мр от 03.10.2013 года « Об организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области»;
9. Распоряжение министерства образования Иркутской области № 617-мр от 10.06.2014 года «Об итогах совещания руководителей государственных профессиональных образовательных организаций»;
10. Распоряжение министерства образования Иркутской области № 941-мр от 22.09.2014 года «О внесении изменений в распоряжение министерства образования Иркутской области № 617-мр от 10.06.2014 года »;

Срок освоения ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе на 1 курсе - 52 недели, на 2 – 52 недели, на 3 – 52 недели, на 4 – 43 недели.

Продолжительность учебной недели 5 дней. Максимальный объём учебной нагрузки составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Объём обязательной учебной нагрузки не превышает 36 академических часов в неделю и 6 академических часов в день. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, в зависимости от темы или типа урока возможно группирование уроков парами.

Различные формы аудиторных занятий (уроки, практические занятия, лабораторные занятия, консультации, лекции, семинары и т.д.), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа обучающихся. Теоретические и практические занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика носят практико – ориентированный характер и обеспечивают овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями. При

проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы по 10 – 15 человек.

Учебные занятия проводятся в специальных помещениях представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещение для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов Контроль и оценка результатов освоения дисциплин осуществляются педагогом в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий, проектов, исследований. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (в том числе с применением компьютерных технологий) позволяют проверять не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. Применяется традиционная оценка знаний и умений по 5-балльной шкале. Педагоги по согласованию с методическими объединениями имеют возможность разработать и применять рейтинговую или накопительную систему оценивания по учебной дисциплине, МДК или профессиональному модулю в целом.

Учебная практика осуществляется в учебных группах по 10-15 человек. Учебная практика проводится рассредоточено по завершении изучения определённого раздела теоретической части модуля. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания на практике. Рекомендуется учебную группу делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных кулинарных и кондитерских цехах, либо в предприятиях общественного питания на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и Учреждением.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по каждому профессиональному модулю. Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки на основе договоров между организацией, и Учреждением.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

#### **4.1. Формирование вариативной части ППССЗ**

Распределение вариативной части ППКРС осуществлено с учётом запросов и рекомендаций работодателей рассмотрено и утверждено на заседании Совета Учреждения (приказ №49/о от 11.03.2021г.).

Вариативная часть учебных циклов ППССЗ в объёме 864 часов распределена следующим образом:

Индекс	Элементы учебного процесса	Обязательная учебная нагрузка	
		Всего	В том числе лаб.и практ. занятий
1	2	3	4
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	410	163

ОГСЭ.01	Основы философии	12	
ОГСЭ.02	История	12	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	42	42
ОГСЭ.05	Психология общения	8	
ЕН.01	Химия	36	10
ЕН.02	Экологические основы природопользования	9	9
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	16	1
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	24	
ОП.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания	16	
ОП.04	Организация обслуживания в ресторанном бизнесе	14	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	30	
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности	8	5
ОП.08	Охрана труда	13	10
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	16	16
ОП.10в	Эффективное поведение на рынке труда.	48	24
ОП.11в	Основы предпринимательской деятельности	36	14
ОП.12в	Деловая культура	36	14
ОП.13в	Индивидуальный проект	34	18
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>886</b>	<b>266</b>
МДК 01.01	Организация процессов приготовления ,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	2
МДК 01.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	26	8
МДК 02.01	Организация процессов приготовления ,подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	8	2
МДК 02.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	2
МДК 03.01	Организация процессов приготовления ,подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10	2
МДК 03.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	76	22
МДК 04.01	Организация процессов приготовления ,подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	10	
МДК 04.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	78	20
МДК 05.01	Организация процессов приготовления ,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	18	6
МДК 05.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	84	60



МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	100	10
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии повар	132	48
МДК 07.02	Выполнение работ по профессии кондитер	90	48
	Промежуточная аттестация	180	
ПП ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	36	36
		1296	429

С целью формирования дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника часы вариативной части по общепрофессиональным дисциплинам направлены:

-ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья –ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров, методы контроля качества продуктов при хранении; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве, процедуры и правила инвентаризации запасов сырья;

- ОП.04 Информационные технологии профессиональной деятельности методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные компоненты компьютерных сетей, технологию поиска информации в сети Интернет, направления автоматизации бухгалтерской деятельности, основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности;

-ОП.05 Метрология и стандартизация -виды дефектов, методы контроля качества; назначение испытательных лабораторий, правила отбора проб и проведение контроля качества; виды фальсификации сырья и готовой продукции;

- ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга – принципы рыночной экономики, роль и организация хозяйствующих субъектов в региональной рыночной экономике, механизмы ценообразования на продукцию; стили управления и виды коммуникации, управленческий цикл. и введены дополнительно:

- ОП.10 Калькуляция – осуществление контроля прихода и расхода продуктов, ведение нормативно служебной документации, контрольных журналов, составление товарных отчетов, разработка новых блюд и взаимозаменяемости продуктов на основе регионального сырья, работа в программе «Мастер ТТК», «Мастер ТТК 1».

- ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании – учет кассовых операций и денежных средств на расчетных счетах, оформление денежных и кассовых документов, заполнение кассовой книги, отчетов кассира в бухгалтерию, учет материалов на складе и в бухгалтерии, учет затрат на производство и калькулированные себестоимости; калькуляция себестоимости продукции; учет выручки от реализации продукции; учет дебиторской и кредиторской задолженности и форм расчетов; учет расчетов с работниками и прочие операции ; расчеты с подотчетными лицами.

- ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания – подбор необходимого оборудования, оценка эффективности его использования; новейшие достижения научно-технического прогресса в сфере обслуживания; принципы подбора современного малогабаритного оборудования; причины возникновения и профилактика производственного травматизма.

- ОП.13 Документационное обеспечение управления – состав документов специальных систем документации, формуляры документов, основные направления унификации и стандартизации специальных систем документации, общая характеристика и правила работы на ПК в программе «1С: Предприятие».

-ОП-16 Эффективное поведение на рынке труда – сформировать представление о рынке труда и

ситуации трудоустройства молодых специалистов в сфере обслуживания в городе Братске и братском районе; пути повышения конкурентные возможности на рынке труда в сфере обслуживания; подготовка будущих специалистов к собеседованию с работодателем.

Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями из вариативной части распределено 326 часов. В рамках профессиональных модулей дополнительно освещаются следующие вопросы:

-в МДК.01.01 Технология приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции-приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использование продуктов Сибирского региона;

-в МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции – приготовление сложных супов и соусов с использование продуктов Сибирского региона, сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и регионального сырья;

- в МДК.04.01 Технология приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – приготовление сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, национальных кондитерских изделий и изделий с пониженной калорийностью, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона. Стандартизация и контроль качества продукции в городе Братске;

-МДК. 06.01 Управление структурным подразделением – Организационные и экономические основы деятельности структурного подразделения организации ; введены дополнительно:

- МДК.06.02 Организация обслуживания – методы, формы и средства обслуживания; виды и характеристика торговых помещений; правила составления и оформления меню с учетом национальных особенностей населения города Братска; особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных видов и классов; порядок предоставления различных услуг.

- МДК.06.03 Организация производства – отраслевые особенности общественного питания, инфраструктура отрасли, организационно-правовые формы и классификация предприятия общественного питания; нормативная база деятельности; организация снабжения складского и тарного хозяйства, фермерских хозяйств Братского района, организация процессов производства  
Результаты вариативной части в формате опыта практической деятельности, умений и знаний зафиксированы в соответствующих частях программы (в соответствии с требованиями к структуре).

#### **4.2 Формы проведения консультаций**

В общем гуманитарном и социально - экономическом, математическом и общем естественно научном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинары).

#### **4.3. Формы поведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме дифференцированных зачетов, экзаменов и экзаменов квалификационных. В первом семестре промежуточная аттестация не предусмотрена. Аудиторные контрольные работы и дифференцированные зачеты проводится за счет часов, отведенных на освоение учебных дисциплин и модулей. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8. В межсессионный период выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не превышает десяти. Экзамены квалификационные проводятся по завершению теоретического обучения и прохождению практики по каждому профессиональному модулю. Для проведения этого экзамена разработаны комплекты контрольно-оценочных средств, предназначенные для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной

нагрузки.

#### **4.4. Форма проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)**

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Учреждении осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и локальными нормативными актами в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями Учреждения совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими методическими объединениями. При этом темы дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения. На ГИА отводится 216 часов, из них на выполнение дипломной работы - 144 часа, защита дипломной работы - 72 часа.













