

# УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ГТМАУ

Л.М.Фенева

«18» мая 2023 г

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

## образовательной программы

## среднего профессионального образования

*государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»*

по специальности среднего профессионального образования

### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - **очная**

Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев  
(на базе основного общего образования)

ФГОС: № 1565 от 09.12.2016 г.

## **1. Календарный учебный график**

Обозначения:		Теоретическое обучение	А	Промежуточная аттестация	Практическая подготовка			И	Государственная итоговая аттестация	К	Каникулы
					У	Учебная практика	П				

## **2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практическая подготовка		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная практика	Производственная практика				
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	39	-	-	2	-	11	52
II курс	25	6	8	2	-	11	52
III курс	21	7	12	2	-	10	52
IV курс	16	5	12	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>101</b>	<b>18</b>	<b>32</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки								
					Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Всего занятий	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс 2023-2024 уч.год	II курс 2024-2025 уч.год	III курс 2025-2026 уч.год	IV курс 2026-2027 уч.год		
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены					По учебным дисциплинам и МДК	Лабораторных и практических курсовых работ	по курсам и семестрам (час. в семестр)										
					1 сем. /17	2 сем. /22+2	3 сем. /12(4)+1	4 сем. /13(10)+1	5 сем. /11(5)+1	6 сем. /10(14)+1	7 сем. /8(8)+1	8 сем. /8(9)+1									
<b>ОП.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>1476</b>	<b>344</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>660</b>	<b>744</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОП.6.01	Русский язык			2	72	12	0	54	18	36			12	6		72					
ОП.6.02	Литература			2	108	14	0	108	54	54					48	60					
ОП.6.03	История			2	136	0	0	136	90	46					66	70					
ОП.6.04	Обществознание			2	72	18	0	72	50	22						72					
ОП.6.05	География			1	72	16	0	72	44	28					72						
ОП.бр.06	Иностранный язык			2	144	58	0	126	0	126			12	6	64	80					
ОП.6.07	Математика			2	232	48	0	214	138	76			12	6	68	164					
ОП.6.08	Информатика			2	108	52	0	108	28	80					34	74					
ОП.6.09	Физическая культура /Адаптивная физическая культура	1	2		72	20	0	72	14	58					34	38					
ОП.6.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2	68	10	0	68	22	46						68					
ОП.6.11	Физика			1	108	0	0	108	86	22					108						
ОП.бр.12	Химия			2	144	42	0	126	66	60			12	6	70	74					
ОП.6.13	Биология			2	72	12	0	72	48	24					36	36					
ОП.6.14	Родной язык			2	36	10		36	10	26						36					
ОП.6.15	Индивидуальный проект (Биология / Химия)			2	32	32	0	32	0	32					12	20					
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>460</b>	<b>184</b>	<b>70</b>	<b>390</b>	<b>110</b>	<b>280</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>116</b>	<b>120</b>	<b>48</b>	<b>82</b>	<b>42</b>

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки											
					Объем образовательной нагрузки		Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс 2023-2024 уч.год		II курс 2024-2025 уч.год		III курс 2025-2026 уч.год		IV курс 2026-2027 уч.год					
		зачеты	дифференцированные зачеты	Экзамены	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК	Лабораторных и практических работ	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. /17	2 сем. /22+2	3 сем. /12(4)+1	4 сем. /13(10)+1	5 сем. /11(5)+1	6 сем. /10(14)+1	7 сем. /8(8)+1	8 сем. /8(9)+1				
ОГСЭ.01	Основы философии	5		48	0	8	40	40	0										48					
ОГСЭ.02	История	4		48	0	8	40	40	0										48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		164	84	26	138	0	138										26	34	42	20	22	20
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	3-7	8	164	86	22	142	0	142										26	34	30	28	24	22
ОГСЭ.05	Психология общения / Социально-психологический практикум	7		36	14	6	30	30	0														36	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>72</b>	<b>28</b>	<b>152</b>	<b>116</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>32</b>	<b>72</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
ЕН.01	Химия		6		144	58	22	122	86	36									28	32	36	48		
ЕН.02	Экологические основы природопользования		5		36	14	6	30	30	0												36		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>878</b>	<b>526</b>	<b>136</b>	<b>670</b>	<b>238</b>	<b>422</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>136</b>	<b>44</b>	<b>164</b>	<b>86</b>	<b>148</b>		
ОП. 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		3	82	44	12	58	26	32				6	6				82						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		3	96	58	14	70	26	44				6	6				96						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		3	82	50	12	58	30	28				6	6				82						
ОП.04	Организация обслуживания		6		64	38	10	54	20	34												64		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки									
					Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Всего занятий	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс 2023-2024 уч.год	II курс 2024-2025 уч.год	III курс 2025-2026 уч.год	IV курс 2026-2027 уч.год			
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены					По учебным дисциплинам и МДК	Лабораторных и практических кулеровых работ	Практики	1 сем. /17				2 сем. /22+2	3 сем. /12(4)+1	4 сем. /13(10)+1	5 сем. /11(5)+1	6 сем. /10(14)+1	7 сем. /8(8)+1	8 сем. /8(9)+1
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6			96	58	16	80	38	42									44	52		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	8			36	14	6	30	20	10												36
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии		4		108	74	18	78	6	72			6	6				40	68			
ОП.08	Охрана труда	6			48	28	8	40	20	20											48	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4			68	40	12	56	8	48										68		
ОП.10	Основы предпринимательства и финансовой грамотности	8			36	14	6	30	14	16												36
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании		7		86	52	14	60	22	38			6	6								86
ОП.12	Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания		8		76	46	8	56	18	38			6	6								76
ПМ.00	Профессиональные цикл	0	17	13	2730	2184	138	648	308	304	3 6	180 0	66	78	0	0	232	580	376	640	444	458
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0	4	1	308	220	20	96	68	28	0	180	6	6	0	0	0	308	0	0	0	0

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки										
					Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических курсовых работ	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс 2023-2024 уч.год	II курс 2024-2025 уч.год	III курс 2025-2026 уч.год	IV курс 2026-2027 уч.год	
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены				по курсам и семестрам (час. в семестр)								1 сем. /17	2 сем. /22+2	3 сем. /12(4)+1	4 сем. /13(10)+1	5 сем. /11(5)+1	6 сем. /10(14)+1	7 сем. /8(8)+1
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3			48	84	8	40	32	8									48			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4			68	32	12	56	36	20									68			
УП. 01	Учебная практика	4			72	72					72								72			
ПП. 01	Производственная практика (по профилю специальности)	4			108	108					108								108			
ПМ.01.Э	Экзамен (квалификационный)		4		12							6	6						12			
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	0	4	1	504	402	28	140	68	52	20	324	6	6	0	0	232	272	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3			48	10	8	40	30	10								48				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки										
					Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Всего занятий	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс 2023-2024 уч.год	II курс 2024-2025 уч.год	III курс 2025-2026 уч.год	IV курс 2026-2027 уч.год				
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены					По учебным дисциплинам и МДК	Лабораторных и практических кулеровых работ	Практики	1 сем. /17				2 сем. /22+2	3 сем. /12(4)+1	4 сем. /13(10)+1	5 сем. /11(5)+1	6 сем. /10(14)+1	7 сем. /8(8)+1	8 сем. /8(9)+1	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4			120	68	20	100	38	42	20						40	80					
УП.02	Учебная практика	3			144	144						144						144					
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	4			180	180						180							180				
ПМ.02.Э	Экзамен (квалификационный)		4		12								6	6					12				
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	0	1	3	326	260	20	90	30	60	0	180	18	18	0	0	0	326	0	0	0	0	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5	66	40	10	44	14	30			6	6				66					

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки													
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены	Объем образовательной нагрузки		в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических кулинарных работ	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс 2023-2024 уч.год		II курс 2024-2025 уч.год		III курс 2025-2026 уч.год		IV курс 2026-2027 уч.год	
					1 сем. /17	2 сем. /22+2			3 сем. /12(4)+1	4 сем. /13(10)+1	5 сем. /11(5)+1	6 сем. /10(14)+1														
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	68	40	10	46	16	30		6	6									68					
УП.03	Учебная практика	5*		72	72					72											72					
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	5*		108	108					108											108					
ПМ.03.Э	Экзамен (квалификационный)		5	12							6	6									12					
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	0	3	2	530	424	26	120	60	60	0	360	12	12	0	0	0	0	0	0	216	314				
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8		72	20	12	60	40	20											36	36				



Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки										
					Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических работ	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс 2023-2024 уч.год	II курс 2024-2025 уч.год	III курс 2025-2026 уч.год	IV курс 2026-2027 уч.год		
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены	по курсам и семестрам (час. в семестр)								1 сем. /17	2 сем. /22+2	3 сем. /12(4)+1	4 сем. /13(10)+1	5 сем. /11(5)+1	6 сем. /10(14)+1	7 сем. /8(8)+1	8 сем. /8(9)+1			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6	76	30	12	52	22	30			6	6							76			
УП.05	Учебная практика		6*	108	108						108										108		
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)		6*	216	216						216										216		
ПМ.05.Э	Экзамен (квалификационный)		6	6																	6		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0	1	2	228	182	16	80	22	42	1 6	108	12	12	0	0	0	0	0	228	0		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		7	108	74	16	80	22	42	1 6		6	6								108		
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)		7	108	108																	108	
ПМ.06.Э	Экзамен (квалификационный)		7	12																		12	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	0	2	1	236	190	8	42	22	20	0	180	0	6	0	0	0	0	50	186	0	0	
МДК.07.01	Теоретические основы профессии 16675 Повар		5	50	10	8	42	22	20										50				



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

##### **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**

##### **Залы:**

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- Актовый зал.

### **5. Пояснительная записка**

#### **5.1. Нормативная база реализации образовательной программы**

Настоящий учебный план образовательной программы (далее ОП) среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) ГБПОУ «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (далее техникум) разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Перечня специальностей среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрированного в Минюст России 26 декабря 2013 года, рег. № 30861);
- Приказа Минпросвещения России от 17.05.2022 N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 N 68887);
- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**,

утверженного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года);

– приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 62178 от 22 января 2021 года);

– приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

– приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413;

– Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763);

– Приказа Министерства просвещения РФ от 21 августа 2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования России № 885, Министерства просвещения РФ № 390 от 05.08.2020 г.;

– Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800;

– Приказом Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

– Устава техникума;

– локальных актов техникума;

с учетом:

– примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, размещенной на сайте «Реестр примерных основных образовательных программ СПО», Раздел «ПОП СПО по статусам» – Режим доступа: [https://reestrspo.firpo.ru/listview/approved\\_unregistered](https://reestrspo.firpo.ru/listview/approved_unregistered) - Загл. с экрана;

– Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным

и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. исх. № 06-174, от 20.02.2017 г. исх. № 06-156);

– Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций»);

– Рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки, размещенных на сайте «Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» - Режим доступа <https://firpo.ru/cams/>

– Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

– Методик преподавания по общеобразовательным (обязательным) дисциплинам (распоряжение Минпросвещения России от 25.08.2021 г. № Р-198);

– Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин (распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 г. № 98-Р).

– Письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;

– Методических материалов по 13 обязательным общеобразовательным дисциплинам [Электронный ресурс]: Сайт: Институт развития професионального образования / Деятельность / Реализуемые проекты / Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования / Документы - URL: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/> - Загл. с экрана - (дата обращения 17.05.2023) - Режим доступа: свободный.

## 5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** вводится в действие с 01 сентября 2023 года и предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации и каникул.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами УД и ПМ и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно с учетом требований рынка труда в соответствии с ФГОС и с учетом примерной образовательной программой по специальности.

В техникуме устанавливаются следующая учебная деятельность обучающихся: учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельная работа, выполнение индивидуального и курсового (работы)-проекта, практика, а также другие виды учебной деятельности.

Для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий. При выполнении лабораторных и практических занятий, курсового проектирования предусматривается разделение учебных групп на подгруппы наполняемостью не менее 8 человек и количество часов для оплаты, указанное в соответствующей ячейке, увеличивается пропорционально числу подгрупп.

Объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

В конце третьего курса с юношами проводятся учебные сборы на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации. Продолжительность учебных сборов – 5 дней, т.е. 35 часов.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья техникум устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура/Адаптивная физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

При формировании образовательной программы образовательная организация предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: социально-психологический практикум, адаптивные информационные технологии.

В рамках ОП осуществляется практическая подготовка обучающихся. Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций. Практическая подготовка осуществляется в техникуме и(или) на предприятии, в организации.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется:

- при реализации учебных дисциплин, МДК,
- в ходе практики.

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются в несколько периодов, т.е. концентрированно.

При реализации МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала предусматривается выполнение курсовых работ. Задания на курсовую работу выдается не позднее, чем за месяц до окончания семестра, в котором запланировано курсовое проектирование. Для руководства курсовой работой группа разбивается на подгруппы численностью не менее 8 человек.

### **5.3. Общеобразовательный цикл**

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования (далее – СОО) в пределах образовательной программы СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. ОП СПО по специ-

альности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разрабатывается на основе требований, соответствующих ФГОС среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы СОО, а также с учетом получаемой специальности СПО.

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного, общепрофессионального циклов, а также отдельных модулей профессионального цикла ОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла составляет 1476 часов.

Общеобразовательный цикл ОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Общеобразовательный цикл ОП СПО обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации.

При реализации СОО в пределах ОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в общеобразовательном цикле реализуются принципы профильного обучения за счет выбора не менее двух общеобразовательных дисциплин с увеличенным объемом на освоение содержания («Иностранный язык», «Химия»), а также выполнения обучающимися индивидуального проекта с учетом получаемой специальности.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии.

В рамках общеобразовательного цикла предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся, которая проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, комплексного дифференцированного зачета, экзамена. Промежуточная аттестация (в том числе экзамен) проводится за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины.

#### **5.4. Формирование вариативной части ОП**

ФГОС СПО по специальности предусматривает 1296 часов вариативной части циклов, которая распределена на общий гуманитарный и социально-экономический цикл (28 часов), общепрофессиональный цикл (266 часов) и профессиональный цикл (1002 часа). Вариативная часть распределена на увеличение объема часов УД, МДК, практики и промежуточной аттестации (экзамены и консультации). Кроме того, добавлены дисциплины:

*ОП.10 Основы предпринимательства и финансовой грамотности;*

*ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании;*

*ОП.12 Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания;*

*МДК.07.01 Теоретические основы профессии 16675 Повар.*

Распределение вариативной части ОПОП согласовано с работодателями.

## **5.5. Формы проведения консультаций**

Все консультации введены за счет часов промежуточной аттестации. Если по УД, МДК и ПМ предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация. Для этого в расписании освобождаются часы, т.к. часы консультаций входят в 36 часов недельной нагрузки.

## **5.6. Формы проведения промежуточной аттестации**

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. По каждому ПМ при его завершении обязательно проводится экзамен (квалификационный). Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой УД, МДК и ПМ указаны в учебном плане, рабочих программах и контрольно-оценочных средствах, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено», «незачтено». Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов соответствующих УД, МДК, УП, ПП.

Дифференцированные зачеты по УП проводятся на последнем занятии. Дифференцированные зачеты по ПП проводятся на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (дневников ПП, отчетов о ПП, аттестационных листов по практике от руководителей практики от организации и от техникума, полноты и своевременности представления дневника ПП и отчета о ПП).

Экзамены по УД, МДК проводятся по графику промежуточной аттестации в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации, при этом промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

В техникуме для текущей аттестации учебной деятельности обучающихся может применяться рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения УД, МДК;
- оценка компетенций обучающихся.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации проводится экзамен (квалификационный), на котором экзаменационная комиссия в составе представителей работодателей и техникума проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе III Требования к результатам освоения образовательной программы и приложении 2 к ФГОС СПО по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен с оценкой / не освоен». При этом может быть присвоена соответствующая квалификация по специальности.

При завершении освоения **ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар** проводится квалификационный экзамен, на котором присваивается квалификация по профессиям «Повар».

Изучение УП. 03 Учебная практика и ПП. 03 Производственная практика (по профилю специальности) завершается проведением комплексного дифференцированного зачета в 5 се-

местре. УП. 05 Учебная практика и ПП. 05 Производственная практика (по профилю специальности) завершается проведением комплексного дифференцированного зачета в 6 семестре; УП. 07 Учебная практика и ПП. 07 Производственная практика (по профилю специальности) - комплексным дифференцированным зачетом в 6 семестре.

### **5.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.