



Директор Я.М.Фенева

«14» июня 2021 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)

Профиль получаемого профессионального образования: *социально-экономический*



### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
		зачеты	дифференцированные	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс 2021-2022 уч.год	II курс 20220-2023 уч.год	III курс 2023-2024 уч.год	IV курс 2024-2025 уч.год					
								Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации					Промежуточная аттестация				
									Теоретическое обучение	Лабораторных и практических	курсовых работ			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
по курсам и семестрам (час. в семестр)																						
<b>О. 00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>1476</b>	<b>222</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>646</b>	<b>758</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>612</b>	<b>864</b>						
<b>ОУП.00</b>	<b>Общие учебные предметы</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>886</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>832</b>	<b>334</b>	<b>498</b>			<b>42</b>	<b>12</b>	<b>348</b>	<b>538</b>						
ОУП.б.01	Русский язык			2	58		0	40	0	40			12	6		58						
ОУП.б.02	Литература		2		90		0	90	0	90					34	56						
ОУП.б.03	Иностранный язык		2		117		0	117	2	115					51	66						
ОУП.у.04	Математика			2	254	70	0	236	166	70			12	6	102	152						
ОУП.б.05	История		2		156		0	156	116	40					68	88						
ОУП.б.06	Физическая культура /Адаптивная физическая культура	1	2		117		0	117	2	115					51	66						
ОУП.б.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		40		0	40	28	12						40						
ОУП.б.08	Астрономия		1		36		0	36	20	16					36							
	Индивидуальный проект				18		0						18		6	12						
<b>ОУП.00</b>	<b>Учебные предметы по выбору</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>422</b>	<b>142</b>	<b>0</b>	<b>404</b>	<b>204</b>	<b>200</b>			<b>12</b>	<b>6</b>	<b>170</b>	<b>252</b>						
ОУП.б.09	Родная литература		2		78		0	78	0	78					34	44						
ОУП.у.10	Экономика			2	188	82	0	170	108	62			12	6	68	120						
ОУП.у.11	Обществознание		2		156	60	0	156	96	60					68	88						
<b>ОУП.00</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>108</b>	<b>60</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>94</b>	<b>74</b>						
ОУП.б.12	Основы естественных наук для социально-экономического профиля		2		168	10	0	168	108	60					94	74						

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
		зачеты	дифференцированные	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс 2021-2022 уч.год	II курс 20220-2023 уч.год	III курс 2023-2024 уч.год	IV курс 2024-2025 уч.год					
								Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации					Промежуточная аттестация				
		Теоретическое обучение	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>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>	
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							
		зачеты	дифференцированные	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс 2021-2022 уч.год		II курс 20220-2023 уч.год		III курс 2023-2024 уч.год		IV курс 2024-2025 уч.год		
								Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Теоретическое обучение	Лабораторных и практических	курсовых работ	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						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	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные цикл</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>13</b>	<b>2730</b>	<b>2184</b>	<b>138</b>	<b>648</b>	<b>308</b>	<b>304</b>	<b>36</b>	<b>1800</b>	<b>66</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>232</b>	<b>580</b>	<b>376</b>	<b>640</b>	<b>444</b>	<b>458</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>308</b>	<b>220</b>	<b>20</b>	<b>96</b>	<b>68</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>308</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
		зачеты	дифференцированные	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс 2021-2022 уч.год		II курс 20220-2023 уч.год		III курс 2023-2024 уч.год		IV курс 2024-2025 уч.год		
								Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Теоретическое обучение	Лабораторных и практических курсовых работ		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.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					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих		4		120	68	20	100	38	42	20						40	80				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
		зачеты	дифференцированные	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс 2021-2022 уч.год		II курс 20220-2023 уч.год		III курс 2023-2024 уч.год		IV курс 2024-2025 уч.год		
								Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Теоретическое обучение	Лабораторных и практических	курсовых работ					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			
		зачеты	дифференцированные	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических	курсовых 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
	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																					
УП.02	Учебная практика		3		144						144							144				
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		4		180						180							180				
ПМ.02.Э	Экзамен (квалификационный)			4	12							6	6					12				
<b>ПМ.03</b>	<b>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</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>326</b>	<b>260</b>	<b>20</b>	<b>90</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>326</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5	66	40	10	44	14	30			6	6					66			
МДК.03.0 2	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			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающегося (час.)									Распределение обязательной аудиторной нагрузки											
		зачеты	дифференцированные	экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс 2021-2022 уч.год		II курс 20220-2023 уч.год		III курс 2023-2024 уч.год		IV курс 2024-2025 уч.год					
								Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час. в семестр)										
									Теоретическое обучение	Лабораторных и практических работ	курсовых работ				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			
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.04.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8		72	20	12	60	40	20											36	36			
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			8	86	44	14	60	20	40			6	6									86		
УП. 04	Учебная практика		7		180	180						180									180				
ПП. 04	Производственная практика (по профилю специальности)		8		180	180						180											180		
ПМ.04.Э	Экзамен (квалификационный)			8	12								6	6									12		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	0	1	3	454	362	20	80	38	42	0	324	12	18	0	0	0	0	0	0	454	0	0		







#### **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;
- Актальный зал.

### **5. Пояснительная записка**

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

Настоящий учебный план основной образовательной программы (далее ООП) 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);

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного 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;
  - Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464;
  - 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 16 августа 2013 г. № 968;
  - 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 «Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования», Раздел «Примерные основные образовательные программы СПО» – Режим доступа: <https://firpo.ru/spo-programms/> - 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);
  - Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования, размещенных на сайте «Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» - Режим доступа <https://firpo.ru/cams/>
  - 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/>

– Рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.07.2015 г. исх. № 06-846);

– 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);

– 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 рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей основные образовательные программы среднего профессионального образования по актуализированным и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям. Проект август 2018 [Электронный ресурс]: Сайт Центра развития профессионального образования Московский политехнического университета / Центр развития профессионального образования / Документы / Методические рекомендации - Режим доступа: <https://www.crpm.ru.com/432225553> - Загл. с экрана;

– Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением ФУМО по общему образованию (протокол от 28.06.2016 г. № 2/16-з).

## 5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ООП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** вводится в действие с 01 сентября 2021 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 основной образовательной программой по специальности.

В техникуме устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, практическая подготовка, а также виды учебной деятельности обучающихся: самостоятельная работа, курсовое проектирование, контрольная работа, а также могут проводиться другие виды учебной деятельности.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количе-

ство и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий. При выполнении лабораторных и практических занятий по общепрофессиональным дисциплинам и МДК профессионального цикла, 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 в период теоретического обучения, учебной и производственной практики составляет – 36 часов в неделю и включает все виды учебной работы, в том числе самостоятельную работу.

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 ОПОП 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.

При реализации профессиональных модулей предусмотрена учебная практика (далее УП) и производственная практика по профилю специальности (далее ПП), при этом все УП и ПП проводится концентрированно.

Часть профессионального цикла ООП, выделяемого на проведение практик составляет 65,9% от профессионального цикла образовательной программы.

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**

Общеобразовательный цикл ОПОП СПО по специальности сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, примерной основной образовательной программой среднего общего образования, а также Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов

и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, указанными в пп.5.1.

В соответствии со спецификой ОПОП СПО по специальности выбран социально-экономический профиль получаемого профессионального образования.

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение на первом курсе каждым обучающимся индивидуального проекта по одной или нескольким общеобразовательным дисциплинам. Дисциплины и темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию. Для руководства индивидуальными проектами обучающихся на всю группу выделяются консультации, указанные в учебном плане. В случае если руководство проектом осуществляют разные преподаватели, то часы консультаций делятся пропорционально количеству обучающихся у преподавателей.

В конце первого курса проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

По дисциплине Родной язык изучается русский язык

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме зачетов и дифференцированных зачетов и экзаменов. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены по дисциплинам:

- Русский язык – письменно;
- Математика – письменно;
- Экономика – устно.

#### **5.4. Формирование вариативной части ОПОП**

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 16472 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. Кроме того, за счет часов промежуточной аттестации учебным планом предусматривается самостоятельная подготовка к экзаменам по ПМ. По УД и МДК самостоятельная подготовка к экзаменам может быть, если для этого выделены часы.

#### **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 16472 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 семестре. 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 защиты выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.