



Утверждаю:

*И.О. директора ГБПОУ "Лысковский агротехнический техникум"*

М.Л.Тарасова  
14 июня 2020 г

**У Ч Е Б Н Ы Й   П Л А Н**  
образовательной программы  
среднего профессионального образования  
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
"Лысковский агротехнический техникум"  
наименование образовательного учреждения  
по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
код и наименование специальности

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

**2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация		Каникулы	Всего (по курсам)
			По профилю специальности	Преддипломная		Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)		
1 курс	39	0	0	0	2	0	0	11	52
2 курс	30	4	5	0	2	0	0	11	52
3 курс	25,0	6	8	0	2	0	0	11	52
4 курс	22	2	5	4	2	4	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>116</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

## Календарный график учебного процесса

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело																																																										
КУРС	ГРУППА	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август												
		1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	2	9	16	23	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24														
		7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	8	15	22	8	15	22	29	12	19	26	10	17	24	31	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	31														
		35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30									
Порядковые номера недель учебного года																																																										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52							
1 курс	C12							17									=	=				22																																				
2 курс	C22							14																																																		
3 курс	C32							11																																																		
4 курс	C42							16																																																		

- - теоретическое обучение
- :: - промежуточная аттестация
- 0 – учебная практика
- 8 - производственная практика

- X - преддипломная практика
- Δ - подготовка к государственной итоговой аттестации
- III - государственная итоговая аттестация
- = - каникулы

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
				Во взаимодействии с преподавателем								1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
				По учебным дисциплинам и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.		2 сем. 22 нед.		3 сем. 17 нед.		4 сем. 22 нед.		5 сем. 17 нед.		6 сем. 22 нед.		7 сем. 17 нед.		8 сем. 12 нед.		
				Самостоятельная учебная работа							в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК	учебные занятия	самостоятельная работа	учебные занятия	самостоятельная работа	учебные занятия	самостоятельная работа	учебные занятия	самостоятельная работа	учебные занятия	самостоятельная работа	учебные занятия	самостоятельная работа	учебные занятия	самостоятельная работа		
				Теоретическое обучение	лаб.и практ.занятий	курсовых работ (проектов)	учебные занятия																			самостоятельная работа	учебные занятия
<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>	<b>7.</b>	<b>8.</b>	<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	<b>14.</b>	<b>15.</b>	<b>16.</b>	<b>17.</b>	<b>18.</b>	<b>19.</b>	<b>20.</b>	<b>21.</b>	<b>22.</b>	<b>23.</b>	<b>24.</b>	<b>25.</b>	<b>26.</b>	<b>27.</b>	<b>28.</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>1з/11дз/4э</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>1069</b>	<b>325</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>612</b>		<b>792</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>0</b>	
	<b>Общие учебные дисциплины</b>	<b>1з/7дз/3э</b>	<b>1236</b>	<b>0</b>	<b>1188</b>	<b>883</b>	<b>305</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>522</b>	<b>0</b>	<b>666</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.01.01	Русский язык	-,Э	84	0	78	78					6	34		44													
ОУД.01.02	Литература	-, ЭК	129	0	117	117					12	51		66													
ОУД.01.03	Родной язык	-, ЭК	42		36	36					6	0		36													
ОУД.02	Иностранный язык	-,ДЗ	117	0	117	0	117					51		66													
ОУД.03	Математика	ДЗ, Э	252	0	234	234					18	102		132													
ОУД.04	История	-,Э	123	0	117	117					6	51		66													
ОУД.05	Физическая культура	.З,ДЗ	117	0	117	2	115					51		66													
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	70	0	70	70						34		36													
ОУД.07	Информатика	-,ДЗ	92	0	92	42	50					34		58													
ОУД.11	Обществознание	-,ДЗ	72	0	72	68	4					34		38													
ОУД.12	Экономика	-,ДЗ	66	0	66	60	6					34		32													
ОУД.13	Право	-,ДЗ	72	0	72	59	13					46		26													
	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>0з/3дз/1э</b>	<b>194</b>	<b>0</b>	<b>182</b>	<b>152</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.14	Естествознание	ДЗ,Э	117	0	105	75	20				12	51		54													
ОУД.16	География	ДЗ	39	0	39	39	0					39		0													
ОУД.17	Астрономия	-,ДЗ	38	0	38	38								38													
УД.П.00	<b>Дополнительные учебные дисциплины, по выбору обучающихся, предлагаемые колледжем</b>	<b>0з/0дз/1э</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>		<b>34</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>0</b>	
Удп.01	Технология	Э	34		34	34								34													
Удп.02	Экология родного края																										
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>5з/5дз/0э</b>	<b>444</b>	<b>2</b>	<b>442</b>	<b>130</b>	<b>312</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>		<b>112</b>		<b>72</b>		<b>52</b>		<b>68</b>		<b>122</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	-,,-,-,-,ДЗ	36	0	36	36																			36		







**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по специальности**

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1	Русского языка
2	Литературы
3	Истории
5	Биологии
6	Географии
7	Экологии
8	Физики
9	Математики
10	Информатики
11	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности
12	Социально-экономических дисциплин
13	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
14	Иностранного языка
15	Информационных технологий в профессиональной деятельности
16	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
17	Экологических основ природопользования
18	Технологии кулинарного и кондитерского производства
19	Организации обслуживания
20	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
21	Организации хранения и контроля запасов и сырья
	<b>Лаборатории</b>
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).
3	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	<b>Залы</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал



## 5. Пояснительная записка

### 5.1. Нормативная база реализации

Настоящий учебный план ГБПОУ "Лысковский агротехнический техникум" разработан в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года и на основе Федерального государственного образовательного стандарта 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 (зарегистрированным в Минюсте России 20 декабря 2016 г. № 44828); Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. №1199; Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 года №413; Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 ноября 2016 г. № 1477 "О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации, касающиеся профессий и специальностей среднего профессионального образования"; Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО «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 и специальности среднего профессионального образования» от 17 марта 2015 г. № 06-259, Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 года №968; Пункт 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 13, ст. 1475; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 30, ст. 3111; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 30, ст. 3616; 2013, N 27, ст. 3477), письмо Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ "ФИРО" № 01-00-05/925 от 11.10.2017

### 5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

План разработан для студентов обучающихся на базе основного общего образования, которые приступают к обучению с 1 курса. Начало учебных занятий -1 сентября при шестидневной учебной недели, проведение занятий предусмотрено парами. Окончание занятий - в соответствии с графиком образовательного процесса.

Объем образовательной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу обучающихся.

По учебному плану предусматривается выполнение двух курсовых работ. 1. ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2. ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Курсовая работа реализуется в пределах времени, отведенного на изучение профессионального модуля.

Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная и производственная практика. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей как концентрированно, так и рассредоточено по семестрам. Преддипломная практика проводится концентрированно.

Учебная дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 68 академических часов. Из них на освоение военной службы (для юношей) в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28.03.1998г. №53-ФЗ и Приказа Министра обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. №96/134. направлено 70% (48 часов) от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для подгрупп девушек предусмотрено 70% (48 часов) от общего объема времени, отведенных на указанную дисциплину, по основам медицинских знаний.

Для промежуточной аттестации на каждом курсе организуются:

- \* на 1-ом курсе летняя сессия продолжительностью 2 недели
- \* на 2-ом курсе зимняя сессия продолжительностью 0 недель, летняя сессия продолжительностью 2 недели
- \* на 3-ем курсе зимняя сессия продолжительностью 0 недель и летняя сессия продолжительностью 2 недели;
- \* на 4-ом курсе зимняя сессия продолжительностью 0 недель и летняя сессия продолжительностью 2 недели;

Общий объем каникулярного времени составляет 35 недель:

- \* 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 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- \* на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

### 5.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по образовательной программе оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебные дисциплины общеобразовательного учебного цикла изучаются концентрированно, обучающиеся в рамках промежуточной аттестации сдают пять обязательных экзаменов по общеобразовательным дисциплинам - русский язык, литература, родной язык (комплексный, письменно); математика, история, естествознание, технология.

При формировании общеобразовательного цикла учебного плана в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ОП СПО при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение 1404 час. распределяются на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОП СПО.

Особая форма организации образовательной деятельности - индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется студентами I курса самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, иной)

#### 5.4. Формирование вариативной части

Вариативная часть в объеме 1296 часов распределена в соответствии с потребностями работодателя и спецификой образовательного учреждения следующим образом: цикл ОГСЭ дисциплина история -12 часов; цикл ЕН-4 часа;

в цикл ОП.00 -96 часов в том числе включена новая дисциплина ОП.10 Бухгалтерский учёт в общественном питании 68 часов; на профессиональные модули 1184 часа

При распределении часов вариативной части учтены требования к участникам Чемпионатов международного движения WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело», в связи с чем включен новый МДК 07.01 Повар - 122 час., МДК 07.02 Кондитер-98 час., УП.07 - 72 час., ПП.07 - 108 час. в рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (400 час.)

#### 5.5. Порядок аттестации обучающихся

Формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации проводятся согласно Положения "Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации". Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в форме зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), комплексного дифференцированного зачета ДЗ (к), экзамена (Э). По дисциплине физическая культура предусмотрены зачет и дифференцированный зачет. По этапам учебной и производственной практики предусмотрена промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета ДЗ(к). Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям - экзамен квалификационный и квалификационный экзамен Э(кв). Итогом проверки сформированности компетенций в рамках профессионального модуля является однозначное решение: "Вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен" с оценкой.

В 4 семестре проводятся комплексные дифференцированные зачеты по дисциплинам Химия и Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; по УП.07 и ПП.07 в рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, по УП 01 и ПП 01 в рамках ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Проводится квалификационный экзамен по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

В 6 семестре проводятся комплексные дифференцированные зачеты по УП.02 и ПП.02 в рамках 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; по УП.03 и ПП.03 в рамках ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных; по УП. и ПП.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В 7 семестре проводится комплексный дифференцированный зачет по дисциплинам ОГСЭ Основы философии и Психология общения.

В 8 семестре проводится комплексный дифференцированный зачет по УП.05 и ПП.05 в рамках ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8 экзаменов, а количество зачетов - 10 в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. Экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, экзамены квалификационные по профессиональным модулям проводятся в период экзаменационных сессий. При концентрированном изучении учебных дисциплин, междисциплинарных курсов допускается проведение экзаменов без предоставления времени подготовки к ним.

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

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.





