



Утверждаю

Директор

ГБПОУ «Лысковский агротехнический техникум»

_____ / М.Л.Тарасова

"14" июня 2026г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной 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

по программе базовой подготовки

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО – 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -
социально-экономический

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативно-правовая база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Лысковский агротехнический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), а также следующих документов, регламентирующих деятельность профессионального образовательного учреждения:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года регистрационный № 413 (с изменениями на 11 декабря 2020 года);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года регистрационный №464;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года регистрационный №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 года регистрационный № 291;
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года регистрационный №968;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке
- «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (утв. приказом Минтруда России от 15 июня 2020 года № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004)
- «Кондитер» (утв. приказом Минтруда России от 7 сентября 2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940)
- «Повар» (утв. приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
- Устава ГБПОУ «Лысковский агротехнический техникум» и локальных актов к нему.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1. Организация учебного процесса и режим занятий.

Образовательный процесс в техникуме ведется на государственном языке Российской Федерации – русском.

Учебный год в техникуме начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса. Занятия проводятся в соответствии с календарным графиком и расписанием:

- по шестидневной учебной неделе в период теоретического обучения и учебной практики;
- по пятидневной учебной неделе в период производственной практики на предприятиях;
- продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами. Перерыв между парами - 15 минут. В течение дня предусмотрен 45 - минутный перерыв на обед.
- недельная нагрузка обучающихся выдержана в нормативах стандарта и составляет 36 часов аудиторных занятий и самостоятельной работы в неделю;

Общая продолжительность каникул составляет 35 недель, из них:

- на 1 курсе 11 недель, в том числе 9 недель в летний период, 2 недели в зимний,
- на 2 курсе 11 недель, в том числе 9 недель в летний период, 2 недели в зимний,
- на 3 курсе 11 недель, в том числе 9 недель в летний период, 2 недели в зимний,
- на 4 курсе 2 недели в зимний период.

Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС СОО составляет 5940

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателями организуется через основные виды учебных занятий: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторная работа, консультации, самостоятельная работа, учебная и производственная практики.

В учебных циклах учебного плана выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий: (урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации), учебная и производственная практики и самостоятельной работы обучающихся

Время на самостоятельную работу не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии с преподавателем, но входит в объем часов образовательной программы и используется для контроля выполнения самостоятельной работы обучающихся.

Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом формой контроля знаний.

Численность студентов в учебной группе при финансировании подготовки за счет бюджетных ассигнований по очной форме получения образования устанавливается 25 человек.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели; на защиту – 2 недели. Всего 6 недель.

Общий срок обучения – 3 года 10 месяцев.

При получении среднего профессионального образования в соответствии с индивидуальным учебным планом сроки получения образования могут быть изменены с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

1.2.2. Формы и процедуры текущего контроля знаний и проведения промежуточной аттестации, система оценок.

Текущий контроль знаний по учебным дисциплинам, МДК и учебной практике регламентируется "Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации" и проводится на основе разработанных фондов оценочных средств (КОСы и КИМы). По отдельным дисциплинам, МДК и ПМ разработана балльно-рейтинговая система оценок, которая предусматривает оценивание в баллах отдельных видов заданий на экзамене, выполнения лабораторных, практических, самостоятельных работ, контрольных срезов (тестов) обучающимися, а также позволяет учитывать их внеаудиторную самостоятельную работу, участие в олимпиадах, конкурсах и т.д. Баллы переводятся в оценку с учетом коэффициента освоения. По всем учебным дисциплинам, МДК, ПМ, учебной и производственной практике выставляется семестровая оценка по 5-ти балльной шкале.

Формы и методы текущего контроля отражаются в рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики), исходя из специфики их содержания, требований по формированию общих и профессиональных компетенций.

Разработку контрольно-измерительных материалов и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки студентов, обеспечивает преподаватель учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

По некоторым учебным дисциплинам, МДК по окончании семестра не предусмотрены дифференцированный зачет или экзамен. Семестровая оценка выставляется по традиционной 5-ти балльной системе оценивания качества освоения образовательной программы (в том числе и с использованием балльно - рейтинговой системы оценивания).

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам, МДК, ПМ, учебной и производственной практики профессионального цикла спланирована в форме дифференцированного зачета, экзамена или экзамена (квалификационного) и проводится в соответствии с положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в дни, освобожденные от других видов занятий в соответствии с календарным графиком.

По завершению освоения программы профессионального модуля проводится экзамен по модулю, который принимает комиссия с участием работодателей и включает в себя теоретическую часть по результатам освоения МДК и практическую часть, по результатам дается оценка - «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен». Условием сдачи экзамена по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - МДК, учебной и производственной практики. Заключение комиссии о результатах экзамена оформляется в аттестационной ведомости с оценкой.

Экзамен по модулю представляет процедуру независимой оценки результатов обучения с участием работодателей – носителей профессионального контекста. Расписание консультаций и экзаменов по профессиональным модулям согласовывается с работодателем. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ООП» ФГОС СПО. По итогу экзамена по модулю в экзаменационной ведомости, зачетной книжке и в выписке к диплому проставляется дифференцированная оценка и происходит присвоение квалификации по профессии рабочего с участием работодателей.

Количество экзаменов в каждом учебном году соответствует требованиям ФГОС - не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). Программой предусмотрено 27 экзаменов, 39 дифференцированных зачетов, 6 зачетов (по физической культуре).

Дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, МДК, учебной или производственной практики.

Экзамены проводятся в дни, освобожденные от других видов учебной нагрузки (в период экзаменационных сессий), непосредственно после завершения освоения учебной дисциплины, МДК, ПМ, что отражается в календарном графике учебного процесса на каждый учебный год. При концентрированном изучении учебных дисциплин, междисциплинарных курсов допускается проведение экзаменов без предоставления времени подготовки к ним.

По окончании каждого семестра по всем изучаемым дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям преподавателями выставляются оценки успеваемости студентов на основании накопительных систем оценивания, независимо от того, выносятся эти дисциплины на экзамен или нет. Экзаменационная оценка рассматривается как окончательная.

В семестрах, где не предусмотрена промежуточная аттестация по дисциплинам или МДК, используются текущие формы контроля (проверка выполнения письменных домашних заданий, практических и расчетно-графических работ; защита практических, лабораторных работ; контрольные работы; тестирование, в т.ч. компьютерное; контроль самостоятельной работы (в письменной или в устной форме); защита реферата или творческой работы; защита презентации; зачетные работы; терминологический диктант и т.д), результат которых учитывается в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или профессионального модуля. При этом могут использоваться рейтинговые и (или) накопительные системы оценивания.

Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и уровня формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации определены в соответствии с Разъяснениями по формированию учебного плана основной образовательной программы среднего профессионального образования.

1.2.3. Организация консультаций.

Консультации для обучающихся по отдельным теоретическим вопросам, выполнению некоторых видов ЛПР, подготовке к экзаменам и зачетам, а также к итоговой аттестации за счет часов, выделенных на промежуточную аттестацию. Консультации ежегодно распределяются при планировании педагогической нагрузки по дисциплинам и МДК. По необходимости, по усмотрению преподавателей проводятся групповые и индивидуальные консультации.

1.2.4. Порядок проведения учебной и производственной практики.

На основании приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрированного в Минюсте России 11.09.2020 г. № 59778) 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 компетенции по профилю соответствующей образовательной программы образовательная деятельность организуется в форме практической подготовки.

Практическая подготовка организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик. Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется непрерывно в соответствии с учебным планом, путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных видов учебной деятельности.

Учебная практика организована в мастерских и лабораториях техникума параллельно с изучением МДК.

Производственная практика организуется на предприятиях города после изучения МДК и учебной практики каждого модуля, завершается экзаменом по профессиональному модулю.

На учебную и производственную практику в рамках учебных циклов отводится 576 часов (16 недель).

По всем профессиональным модулям предусмотрена учебная практика в объеме 7 недель (252 часа). Учебная практика может проводиться концентрировано при изучении соответствующего МДК в учебных кабинетах, лабораториях и организациях и учреждениях различных форм собственности преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее профильное образования, стаж педагогической работы не менее 5 лет, опыт производственной деятельности не менее 3 лет.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в организациях, предприятиях, учреждениях в объеме 9 недель (324 часа) после завершения теоретического обучения и прохождения учебной практики в последнем семестре на основе заявок и договоров с работодателями. Производственная практика может завершаться дифференцированным зачетом, дифференцированным зачетом комплексным, промежуточная аттестация может быть не предусмотрена.

Изучение профессионального модуля заканчивается экзаменом квалификационным. Экзамен квалификационный принимает комиссия, председателем которой является представитель работодателя, члены комиссии - преподаватели профессионального цикла.

Преддипломная практика проходит в организациях, учреждениях, предприятиях на основе договоров с работодателями. Продолжительность практики – 4 недели. При направлении на преддипломную практику учитывается тема выпускной квалификационной работы. Руководителем преддипломной практики от техникума назначается руководитель выпускной квалификационной

1.2.5. Порядок организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа спланирована по каждому циклу (кроме ООЦ) и каждой дисциплине, МДК и ПМ.

Для самостоятельной работы обучающихся оборудованы помещения с компьютерной техникой и с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

1.3 Общеобразовательный учебный цикл

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением СОО в пределах соответствующей образовательной программы СПО. ОП СПО разработано на основе требований, федерального государственного образовательного стандарта среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии или специальности СПО.

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее - ФГОС СОО).

Общеобразовательный учебный цикл образовательной программы СПО по специальности сформирован с учетом технологического профиля получаемого профессионального образования в соответствии с перечнем профессий и специальностей СПО и разработан в соответствии с

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 24.09.2022 N 371-ФЗ);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в ред. Приказа Минпроса от 12.08.2022
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (вступает в силу с 01.03.2023);
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования».

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определен федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ОП СПО, включая получение СОО. Объем академических часов составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулярное время - 11 недель.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины». Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой профессии СПО или специальности СПО.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта.

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

Порядок выполнения, особенности организации выполнения работы и оценки индивидуальных проектов определены локальным актом техникума – положением «Об индивидуальном проекте обучающегося при освоении программы среднего общего образования в рамках реализации основных образовательных программ СПО».

Учет профессиональной направленности ОП СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине. 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.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивают в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются локальным нормативным актом.

Промежуточная аттестация (зачет, дифференцированный зачет, комплексный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен) проводится в форме установленной учебным планом и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных результатов освоения по общеобразовательным дисциплинам, в соответствии с методическими системами и образовательными технологиями и за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины.

Обучающиеся, не имеющие СОО, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ СОО и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании.

1.4 Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО предусматривает изучение:

учебных циклов общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного и профессионального в общем объеме 4464 часов (124 недели), в том числе 3204 часов обязательных аудиторных учебных занятий (89 недель),

252 часа учебной практики (7 недель),

324 часа производственной практики (9 недель),

преддипломной практики – 4 недели,

промежуточной аттестации студентов – 8 недель;

Государственной итоговой аттестации (подготовка и защита ВКР) – 6 недель.

Консультации проводятся перед экзаменом, в объеме, указанном в учебном плане. Формы проведения консультаций – групповая и индивидуальная.

Самостоятельная работа по учебным дисциплинам и МДК планируется по профессиональной программе для контроля выполнения самостоятельных заданий студентами.

Обязательная часть образовательной программы по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Обязательная часть общего и гуманитарного и социально-экономического учебного цикла образовательной программы СПО предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

По дисциплине «Физическая культура» общий объем составляет более 160 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья техникум устанавливает особый порядок освоения дисциплины с учетом здоровья обучающихся.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний (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)

С юношами по основам военной службы проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей Нижегородской области (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего общего образования, образовательных учреждениях НПО/СПО и учебных пунктах»). Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки.

В целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся и с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн) в учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: Адаптивная физическая культура, Психология личности и профессиональное самоопределение, Социальная адаптация и основы социально правовых знаний.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входит один или более междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

Образовательная программа СПО специальности предусматривает выполнение курсовой работы (проекта) по МДК.02. 02 Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Выполнение курсовых работ (проектов) рассматривается как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная и производственная практика в форме практической подготовки от 60 до 80% и предусматривают выполнение, моделирование обучающимися практических видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к производственным.

Организация производственной практики (по профилю специальности) осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. N 291 г.)

Учебная и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

По результатам освоения профессионального модуля Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, после успешной сдачи квалификационного экзамена, студент получает документ (свидетельство) о 3 уровне квалификации по профессии.

Преддипломная практика в объеме 4 недели проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Производственная практика (по профилю специальности) и (преддипломная) проводятся на основе договоров между техникумом и предприятиями, организациями. Во время преддипломной практики студенты зачисляются на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет на 1 курсе - 11 недель, на 2 курсе - 11 недель, на 3 курсе - 10 недель, 4 курсе - 2 недели, в том числе по две недели в зимний период.

Необходимость введения новых дисциплин, увеличения количества часов на учебные дисциплины и модули обусловлена особенностями развития региона, запросами работодателей

1.5 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) согласно ФГОС СПО специальности проводится в форме выпускной квалификационной работы (дипломный проект) и демонстрационного экзамена. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, утверждается на заседании предметно-цикловой комиссии и выдается обучающимся за полгода до ее проведения.

На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели; на защиту - 2 недели. Всего 6 недель.

Содержание заданий демонстрационного экзамена должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Порядок проведения ГИА определен положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО», составленным в соответствии с приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г.№968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы определен в положении «О выпускной квалификационной работе студента»

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по специальности СПО 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 профилю специальности	Преддипломная		Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	Защита выпускной работы (дипломного проекта)		
I курс	39	0	0	0	2	0	0	11	52
II курс	35	2	2	0	2	0	0	11	52
III курс	31	3	4	0	3	0	0	11	52
IV курс	23	2	3	4	3	4	2	2	43
Всего	128	7	9	4	10	4	2	35	199

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)																		
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем					Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс				2 курс				3 курс				4 курс							
					По учебным дисциплинам и МДК							По практике производственной и учебной	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.											
					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									
					всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)	неделя 17														неделя 22	неделя 17	неделя 22	неделя 16	неделя 22	неделя 16	неделя 22	неделя 16	неделя 12
1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22			
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	1з/11дз/7э					1476	0	1404	773	631	0	0	52	20	612	0	792	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Базовые дисциплины	1з/11дз/7э					1476	0	1404	773	631	0	0	52	20	612	0	792	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОУП.01	Русский язык	Э	Э							82	0	72	72	0		6	4	28	44												
ОУП.02	Литература		ДЗ							116	0	108	11	97		8		42	66												
ОУП.03	Математика	Э	Э							206	0	196	196	0		6	4	86	110												
ОУП.04	Иностранный язык		ДЗ							74	0	72	0	72		2		28	44												
ОУП.05	Информатика	ДЗ	Э							154	0	144	18	126		6	4	78	66												
ОУП.06	Физика		ДЗ							110	0	108	72	36		2		42	66												
ОУП.07	Химия	ДЗ	Э							156	0	144	66	78		8	4	56	88												
ОУП.08	Биология		ДЗ							74	0	72	47	25		2		28	44												
ОУП.09	История		Э							143	0	136	120	16		3	4	48	88												
ОУП.10	Обществознание		ДЗ							74	0	72	72	0		2		28	44												
ОУП.11	География		ДЗ							74	0	72	38	34		2		50	22												
ОУП.12	Физическая культура	З	ДЗ							108	0	108	7	101				51	57												
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины		ДЗ							69	0	68	22	46		1		47	21												
	Индивидуальный проект		ДЗ							36	0	32	32			4		0	32												
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	5з/6лз/0э					340	0	340	112	228	0	0	4	8	0	0	0	0	83	0	54	0	48	0	45	0	96	0	14	0
ОГСЭ.01	Основы философии									32	0	32	32	0		1	2											32			
ОГСЭ.02	История			ДЗ						32	0	32	32	0		1	2			32											
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			ДЗ		ДЗ				66	0	66	0	66		1	2			17		18		16		15					
ОГСЭ.04	Физическая культура		З	З	З	З	З	ДЗ		178	0	178	16	162				34	162	36		32		30		32		14			
ОГСЭ.05	Психология общения							ДЗ		32	0	32	32	0		1	2										32				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0з/2дз/0э					109	0	109	73	36	0	0	3	4	0	0	0	0	51	0	22	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ЕН.01	Химия			ДЗ						73	0	73	37	36						51		22		0		0					
ЕН.02	Экологические основы природопользования							ДЗ		36	0	36	36	0		1	2										36				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0з/8л/2э					761	0	761	508	253	0	0	15	24	0	0	0	0	238	0	176	0	112	0	0	0	172	0	63	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			ДЗ						70	0	70	49	21		1	2			34		36									
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			ДЗ						121	0	121	87	34		1	2			85		36									
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		Э							119	0	119	92	27		2	4			119											
ОП.04	Организация обслуживания				ДЗ					112	0	112	66	46		1	2						112								
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга							ДЗ		56	0	56	35	21		1	2										56				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности							ДЗ		36	0	36	26	10		1	2										36				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности							Э		80	0	80	20	60		2	4										80				
ОП.08	Охрана труда			ДЗ						36	0	36	26	10		2	2					36									
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			ДЗ						68	0	68	54	14		2	2					68									
ОП.10	Бухгалтерский учет в общественном питании							ДЗ		63	0	63	53	10		2	2												63		
ПМ.00	Профессиональный цикл	0з/12лз/18э					3070	0	3070	1548	414	32	576	76	190	0	0	0	0	240	0	540	0	416	0	747	0	272	0	355	0
ПМ.00	Профессиональные модули	0з/12лз/18э					2710	0	2710	1548	414	32	576	76	190	0	0	0	0	240	0	540	0	416	0	747	0	272	0	355	0

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)												Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
										Во взаимодействии с преподавателем																											
										Самостоятельная учебная работа	По учебным дисциплинам и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс														
											всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лаб и прак. занятия				курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.												
																		в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя													
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	Учебные занятия	самостоятельная работа																						
1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		14		15		16		17		18		19		20				
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				Э					336	0	336	186	58	0	72	12	28	0	0	0	0	136	0	180	0	0	0	0	0	0	0					
	Экзамен по модулю									20		20					4	16																			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов			Э						102	0	102	90	12			4	6					102														
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов			Э						142	0	142	96	46			4	6					34		108												
УП.01	Учебная практика					ДЗ				36	0	36						36																			
ПП.01	Производственная практика									36	0	36						36																			
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				Э					421	0	421	217	60	16	108	8	24	0	0	0	0	0	0	0	0	128	0	273	0	0	0	0				
	Экзамен по модулю									20		20					4	16																			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					ДЗ				123	0	123	111	12			2	4									48		75								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					ДЗ				170	0	170	106	48	16		2	4									80		90								
УП.02	Учебная практика					ДЗ				36	0	36						36											36								
ПП.02	Производственная практика									72	0	72						72											72								
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				Э					402	0	402	248	62	0	72	12	28	0	0	0	0	0	0	0	0	160	0	222	0	0	0	0				
	Экзамен по модулю									20		20					4	16																			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					ДЗ				78	0	78	70	8			2	4									48		30								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				Э	Э				232	0	232	178	54			6	8									112		120								
УП.03	Учебная практика					ДЗ				36	0	36						36											36								
ПП.03	Производственная практика									36	0	36						36											36								
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				Э					400	0	400	256	52	0	72	12	28	0	0	0	0	0	0	0	0	128	0	252	0	0	0	0				
	Экзамен по модулю									20		20					4	16																			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					ДЗ				92	0	92	84	8			2	4									32		60								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				Э	Э				216	0	216	172	44			6	8									96		120								
УП.04	Учебная практика					ДЗ				36	0	36						36											36								
ПП.04	Производственная практика									36	0	36						36											36								

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								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			
										Самостоятельная учебная работа	По учебным дисциплинам и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.					
											всего учебных занятий		Теоретическое обучение	Лаб и прак. занятия				курсовых работ (проектов)	неделя		неделя		неделя		неделя		неделя		неделя		неделя		неделя				
										в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК	теоретическое обучение	Лаб и прак. занятия			курсовых работ (проектов)	17	22		17	22	16	22	16	22	16	22	16	22	16	22	16	22					
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	Учебные занятия	самостоятельная работа	Учебные занятия	самостоятельная работа	Учебные занятия	самостоятельная работа	Учебные занятия	самостоятельная работа	Учебные занятия	самостоятельная работа														
1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20											
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									Э	368	0	368	176	64	0	108	12	32	0	0	0	0	0	0	0	0	128	0	220	0						
	Экзамен по модулю										20		20					4	16																		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента									ДЗ	56	0	56	48	8			4	8											56							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента									Э	Э	184	0	184	128	56			4	8							128				56						
УП.05	Учебная практика									ДЗ	36	0	36				36													36							
ПП.05	Производственная практика										72	0	72				72													72							
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала									Э	299	0	299	149	42	16	72	8	26	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	135	0						
	Экзамен по модулю										20		20					4	16																		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала									Э	Э	207	0	207	149	42	16		4	10							144				63						
УП.06	Учебная практика									ДЗ	36	0	36				36													36							
ПП.06	Производственная практика										36	0	36				36													36							
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер					Э					484	0	484	316	76	0	72	12	24	0	0	0	0	104	0	360	0	0	0	0	0						
	Экзамен по модулю										20		20					4	16																		
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар									Э	212	0	212	172	40			4	4			68		144													
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер										180	0	180	144	36			4	4			36		144													
УП.07	Учебная практика									ДЗ	36	0	36				36																				
ПП.07	Производственная практика										36	0	36				36																				
ПДП.00	Преддипломная практика										144		144																								
ГИА	Государственная итоговая аттестация										216		216																								
ВСЕГО											63/39дз/27э	5940	0	4464	2241	931	32	576	98	226	612	0	792	0	612	0	792	0	576	0	792	0	576	0	432	0	
Государственная итоговая аттестация:										Всего													Изучаемых дисциплин и МДК	612	0	792	612	648	576	540	576	252					
включает демонстрационный экзамен и защиту дипломного проекта (работы)											Учебной практики	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	108	0	0	0	72	0										
Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)											Производст. практик.	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	144	0	0	0	108	0										
Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)											Преддипломной практики																144										
											Экзаменов	2	5	2	4	2	2	5	3	4																	
											Дифф. зачетов	2	9	1	8	1	8	5	5	5																	
										Зачетов *	1	0	1	1	1	1	0	0	0																		

* В подсчет включены зачеты по физической культуре

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

№	Наименование
	Кабинеты
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
	Лаборатории
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).
3	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

