

<p><b>СОГЛАСОВАНО</b></p> <p>Генеральный директор ООО «Дуэт», кафе</p> <p>_____ С.А. Полежаева</p> <p>МП «31» <u>марта</u> 2026 г.</p>	<p><b>Рассмотрено и принято</b></p> <p>на заседании Педагогического совета СПб ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина»</p> <p>Протокол № <u>2</u> от «<u>31</u>» <u>марта</u> 2026г.</p>	<p><b>УТВЕРЖДАЮ</b></p> <p>Директор СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»</p> <p>_____ Д.В. Бухаров</p> <p>Приказ от "<u>01</u>" <u>апреля</u> 2026г. № <u>50-уч</u></p>
--	---	--

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования  
- *программы подготовки специалистов среднего звена*

*Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина»*

по специальности

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**Квалификация:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

*Направленность: сервис, оказание услуг населению (общественное питание)*

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования** - естественно-научный

**Режим работы:** 36-часовая учебная неделя

**Год начала подготовки по УП – 2026г.**



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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практическая подготовка		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная практика	Производственная практика				
I курс	40,3	-	-	0,7	-	11	52
II курс	22	8	10	1	-	11	52
III курс	31	4	6	1	-	10	52
IV курс	21	4	9	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>114,3</b>	<b>16</b>	<b>25</b>	<b>3,7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

### 3. План учебного процесса по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, в академических часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в т.ч.					Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего учебных занятий	Обучение по дисциплинам и МДК, в том числе			Практики			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
						теоретические занятия по дисциплинам/МДК	лабораторных занятий и практических занятий	Курсовых работ											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3/9/0/1	1476	66	1410	848	538	0	0	6	18	607	779	0	0	0	0	0	0
УП	Общие учебные предметы	3/9/0/1	1476	66	1410	848	538	0	0	6	18	607	779	0	0	0	0	0	0
УПБ.01	Русский язык	Э	90	10	80	48	24			2	6	34	38	0	0	0	0	0	0
УПБ.02	Литература	ДЗ	108		108	72	36					51	57	0	0	0	0	0	0
УПБ.03	Математика	ДЗ	242	10	232	156	76					101	131	0	0	0	0	0	0
УПБ.04	Иностранный язык	ДЗ	72		72	0	72					34	38	0	0	0	0	0	0
УПБ.05	Информатика	ДЗ	89		89	0	89					34	55	0	0	0	0	0	0
УПБ.06	Физика	ДЗ	108		108	72	36					34	74	0	0	0	0	0	0
УПП.07	Химия	Э	152	10	142	99	35			2	6	57	77	0	0	0	0	0	0
УПП.08	Биология	ДЗ	87		87	73	14					28	59	0	0	0	0	0	0
УПБ.09	История	ДЗ	136	5	131	114	17					51	80	0	0	0	0	0	0
УПБ.10	Обществознание	Э	130	14	116	97	11			2	6	34	74	0	0	0	0	0	0
УПБ.11	География	ДЗ	72		72	58	14					72	0	0	0	0	0	0	0
УПБ.12	Физическая культура	З,ДЗ	74		74	0	74					32	42	0	0	0	0	0	0
УПБ.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68		68	48	20					34	34	0	0	0	0	0	0
*	Индивидуальный проект	ДФК (Защита ИП)	48	17	31	11	20					11	20	0	0	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>15/30/0/1</b>	<b>4248</b>	<b>172</b>	<b>4076</b>	<b>1308</b>	<b>1146</b>	<b>40</b>	<b>1476</b>	<b>16</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>596</b>	<b>800</b>	<b>576</b>	<b>820</b>	<b>574</b>	<b>604</b>
ОГСЭ.00	<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i>	1/3/0/0	494	34	460	114	338	0	0	2	6	0	0	68	52	52	114	126	40
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	50	2	48	48	0	0	0			0	0	0	0	0	0	24	24
ОГСЭ.02	История	ДЗ	50	2	48	38	10	0	0			0	0	0	0	0	48	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Э	186	16	170	0	162	0	0	2	6	0	0	34	26	26	34	34	8
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3 ДЗ	172	12	160	2	158	0	0			0	0	34	26	26	32	34	8
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	36	2	34	26	8	0	0			0	0	0	0	0	0	34	0
<b>ЕН.00</b>	<i>Математический и общий естественнонаучный цикл</i>	<b>1/1/0/0</b>	<b>206</b>	<b>16</b>	<b>190</b>	<b>138</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>52</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия	Э	168	14	154	110	36		0	2	6	0	0	0	28	52	66	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	38	2	36	28	8	0	0			0	0	0	0	0	36	0	0
<b>ОП.00</b>	<i>Общепрофессиональный цикл</i>	<b>3/9/0/0</b>	<b>864</b>	<b>60</b>	<b>804</b>	<b>404</b>	<b>376</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>58</b>	<b>154</b>	<b>268</b>	<b>168</b>	<b>36</b>
ОП 01.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	70	6	64	32	32	0	0			0	0	32	32	0	0	0	0
ОП 02.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	110	10	100	58	34	0	0	2	6	0	0	0	0	50	42	0	0
ОП 03.	Техническое оснащение организаций питания	Э	75	9	66	34	24	0	0	2	6	0	0	32	26	0	0	0	0
ОП 04.	Организация обслуживания	ДЗ	96	6	90	48	42	0	0			0	0	0	0	26	64	0	0
ОП 05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	128	8	120	72	40	0	0	2	6	0	0	0	0	52	60	0	0
ОП 06	Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы правовых знаний	ДЗ	38	4	34	22	12	0	0			0	0	0	0	0	0	34	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОП 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные коммуникационные технологии	ДЗ	98	4	94	0	94	0	0			0	0	0	0	26	34	34	0
ОП 08	Охрана труда	ДЗ	34	2	32	22	10	0	0			0	0	32	0	0	0	0	0
ОП 09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	70	2	68	24	44	0	0			0	0	0	0	0	32 36 сб	0	0
ОП 10	Контроль качества кулинарной продукции	ДЗ	61	5	56	40	16	0	0			0	0	0	0	0	0	32	24
ОП 11	Основы финансовой грамотности	ДФК (КР)	36	2	34	22	12	0	0			0	0	0	0	0	0	34	0
ОП 12	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	48	2	46	30	16	0	0			0	0	0	0	0	0	34	12
П.00	<i>Профессиональный цикл</i>	10/17/0/1	2684	62	2622	652	388	40	1476	6	60	0	0	432	662	318	336	280	528
П.00	<i>Профессиональные модули</i>	10/17/0/1	2684	62	2622	652	388	40	1476	6	60	0	0	432	662	318	336	280	528
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1/3/0/0	252	4	248	72	26	0	144	0	6	0	0	170	72	0	0	0	0
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ <sup>1</sup>	36	2	34	26	8	0	0			0	0	34	0	0	0	0	0
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		66	2	64	46	18	0	0			0	0	64	0	0	0	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>		144		144				144					72	72				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	-	72	-	-	-	72			0	0	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	-	72	-	-	-	72			0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.01. Эм	Экзамен по модулю	Эм	6	-	6						6								
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	2/2/0/0	509	9	500	160	94	16	216	2	12	0	0	146	340	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э <sup>1</sup>	36	2	34	26	8	0	0			0	0	34	0	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		251	7	244	134	86	16	0	2	6	0	0	112	124	0	0	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>		216		216				216						216				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72	-	72	-	-	-	72			0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144	-	144	-	-	-	144			0	0	0	144	0	0	0	0
ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	Эм	6	-	6					6									
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	1/3/0/0	332	8	324	108	66	0	144	0	6	0	0	0	0	318	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ <sup>2</sup>	34	2	32	22	10	0	0			0	0	0	0	32	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		148	6	142	86	56	0	0			0	0	0	0	142	0	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>		144		144				144							144			
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36	-	36	-	-	-	36			0	0	0	0	36	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108	-	108	-	-	-	108			0	0	0	0	108	0	0	0
ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	Эм	6	-	6					6									
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	1/3/0/0	356	14	342	68	52	0	216	0	6	0	0	0	0	0	336	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ <sup>3</sup>	38	4	34	24	10		0			0	0	0	0	0	34	0	0
МДК. 04.02	Процессы приготвления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		96	10	86	44	42		0				0	0	0	0	0	86	0
	<b>Практическая подготовка</b>		216		216				216								216		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108	-	108	-	-		108			0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	108	-	108	-	-		108			0	0	0	0	0	108	0	0
ПМ.04. Эм	Экзамен по модулю	Эм	6	-	6						6								
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	2/1/0/1	451	15	436	106	64	0	252	2	12	0	0	0	0	0	0	146	276
МДК. 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э <sup>2</sup>	38	4	34	22	12		0			0	0	0	0	0	0	34	0
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		155	11	144	84	52		0	2	6		0	0	0	0	0	0	112
	<b>Практическая подготовка</b>		252		252				252										252
УП.05	Учебная практика	ДЗ	108	-	108	-	-		108			0	0	0	0	0	0	0	108
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	144	-	144	-	-		144			0	0	0	0	0	0	0	144
ПМ.05. Эм	Экзамен по модулю	Эм	6		6						6								
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2/2/0/0	408	8	400	84	62	24	216	2	12	0	0	0	0	0	0	134	252
МДК. 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	186	8	178	84	62	24		2	6	0	0	0	0	0	0	134	36

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	<b>Практическая подготовка</b>		<b>216</b>		<b>216</b>				<b>216</b>										<b>216</b>	
УП.06	Учебная практика	ДЗ	<b>36</b>	-	<b>36</b>	-	-		<b>36</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	<b>180</b>	-	<b>180</b>	-	-		<b>180</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	
ПМ.06. Эм	Экзамен по модулю	Эм	<b>6</b>		<b>6</b>						<b>6</b>									
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	1/3/0/0	<b>376</b>	<b>4</b>	<b>372</b>	<b>54</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>250</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК. 07.01	Организация выполнения работ по профессии «повар»	ДЗ	<b>82</b>	<b>4</b>	<b>78</b>	<b>54</b>	<b>24</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	<b>Практическая подготовка</b>		<b>288</b>		<b>288</b>				<b>288</b>					<b>72</b>	<b>216</b>					
УП.07	Учебная практика	ДЗ	<b>144</b>	-	<b>144</b>	-	-		<b>144</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	<b>144</b>	-	<b>144</b>	-	-		<b>144</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ПМ.07. Эм	Экзамен по модулю	Эм	<b>6</b>	-	<b>6</b>						<b>6</b>									
	<b>ИТОГО</b>	<b>18/39/0/2</b>	<b>5724</b>	<b>238</b>	<b>5486</b>	<b>2156</b>	<b>1684</b>	<b>40</b>	<b>1476</b>	<b>22</b>	<b>108</b>	<b>607</b>	<b>779</b>	<b>596</b>	<b>800</b>	<b>576</b>	<b>820</b>	<b>574</b>	<b>604</b>	
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>216</b>		<b>216</b>															
	<b>ВСЕГО</b>	<b>18/39/0/2</b>	<b>5940</b>	<b>238</b>	<b>5702</b>	<b>2156</b>	<b>1684</b>	<b>40</b>	<b>1476</b>	<b>22</b>	<b>108</b>	<b>607</b>	<b>779</b>	<b>596</b>	<b>800</b>	<b>576</b>	<b>820</b>	<b>574</b>	<b>604</b>	
<b>Комплексные ДЗ и Э:</b> ДЗ <sup>1</sup> - МДК.01.01 и МДК.01.02 ДЗ <sup>2</sup> - МДК.03.01 и МДК.03.02 ДЗ <sup>3</sup> - МДК.04.01 и МДК.04.02 Э <sup>1</sup> - МДК.02.01 и МДК.02.02 Э <sup>2</sup> - МДК.05.01 и МДК.05.02 ДФК - другие формы контроля  <b>Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)</b>					Всего							<b>1 сем</b>	<b>2 сем</b>	<b>3 сем</b>	<b>4 сем</b>	<b>5 сем</b>	<b>6 сем</b>	<b>1 сем</b>	<b>2 сем</b>	
						<i>Количество недель</i>						<b>17</b>	<b>24</b>	<b>17</b>	<b>24</b>	<b>17</b>	<b>25</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	
						Дисциплин и МДК						<b>3880</b>	<b>607</b>	<b>779</b>	<b>452</b>	<b>296</b>	<b>432</b>	<b>604</b>	<b>574</b>	<b>136</b>
						самостоятельная работа						<b>238</b>	<b>5</b>	<b>61</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>50</b>	<b>38</b>	<b>8</b>
						Учебной практики						<b>576</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>144</b>
						Производственной практики						<b>900</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>324</b>
						Консультации						<b>22</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
						Промежуточная аттестация						<b>108</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
						Экзаменов						<b>18</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
						Дифференцированных зачетов						<b>39</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>6</b>
						Зачётов						<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>
Другие формы контроля						<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>						

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан для обучающихся, поступивших на обучение в Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина» в **2026-2027 учебном году**.

##### 4.1. Нормативная база реализации ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина" разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
3. Приказ Минпросвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
4. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);
5. Приказ Минпросвещения от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);
6. Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148);
7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 декабря 2023 г. № 1028 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования» (зарегистрирован Минюстом России 02 февраля 2024 г., регистрационный № 77121);
8. Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014"Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763)
9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573);
10. Устав СПб ГБПОУ «Сестрорецкого технологического колледжа им. С.И. Мосина».

При составлении учебного плана учитывалась:

1. Примерная основная образовательная программа по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 38 Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

## 4.2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации 36 часовая учебная неделя.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена специалист по поварскому и кондитерскому делу.

## 4.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В соответствии с требованиями ФГОС СПО объем образовательной нагрузки на освоение общеобразовательного цикла составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в качестве профиля получаемого образования выбран естественно-научный профиль получаемой специальности за счет введения профильных предметов (предметов, изучаемых на углубленном уровне): «Химия» и «Биология», соответствующих по целям, задачам и содержанию личностным результатам ФГОС СОО и познавательным универсальным учебным действиям.

Учет профессиональной направленности осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждом общеобразовательном предмете.

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на 1 курсе. Общеобразовательная подготовка включает в себя 13 обязательных учебных предметов(в том числе 2 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне):

- русский язык,
- литература,
- математика,
- иностранный язык,
- информатика,
- физика,
- химия,
- биология,
- история,

- обществознание,
- география,
- физическая культура,
- основы безопасности и защиты Родины.

В рамках общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта, который может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла на первом курсе в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом.

Реализация аудиторных занятий по учебным предметам, имеющих практическую направленность («Иностранный язык», «Информатика», «Индивидуальный проект»), осуществляется с делением групп на подгруппы.

Экзамены проводятся по учебным предметам «Русский язык», «Химия», «Обществознание».

Консультации проводятся в рамках часов, отведенных на промежуточную аттестацию как вид учебного занятия во взаимодействии с преподавателем.

#### 4.4. Структура образовательной программы и учебного плана

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (30%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося.

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>62</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	14
ОГСЭ.02	История	14
ОГСЭ.03	Иностранный язык	22
ОГСЭ.04	Физическая культура	8
ОГСЭ 05	Психология общения	4
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>26</b>
ЕН.01	Химия	24
ЕН.01	Экологические основы природопользования	2
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>252</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	6
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	14
ОП 03.	Техническое оснащение организаций питания	11
ОП 04.	Организация обслуживания	32
ОП 05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	32
ОП 06	Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы правовых знаний	6

ОП 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные коммуникационные технологии	2
ОП 08	Охрана труда	2
ОП 09	Безопасность жизнедеятельности	2
ОП 10	Контроль качества кулинарной продукции	61
ОП 11	Основы финансовой грамотности	36
ОП 12	Основы предпринимательской деятельности	48
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>956</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>40</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>	<b>173</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	171
<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>120</b>
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	118
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>	<b>144</b>
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	66
УП.04	Учебная практика	72
<b>ПМ.05</b>	<b>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</b>	<b>151</b>
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	109
УП.05	Учебная практика	36
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>132</b>
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96

УП.06	Учебная практика	36
<b>ПМ.07</b>	<b>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</b>	<b>196</b>
МДК.07.01	Организация выполнения работ по профессии «повар»	88
УП.06	Учебная практика	72
<b>ПП.07</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>36</b>
	<b>Объем вариативной части в академических часах</b>	<b>1296</b>

Учебный план имеет следующую структуру:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Таблица 1

### Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательная подготовка	1476	-
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	62
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	26
Общепрофессиональный цикл	612	252
Профессиональный цикл	1728	956
Государственная итоговая аттестация	216	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	<b>5940</b>	

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПОП в основной таблице учебного плана.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 95,8 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

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

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Комплексный экзамен
- Дифференцированный зачет
- Комплексный дифференцированный зачет
- и другие формы контроля

Другие формы контроля (ДФК) являются формой промежуточной аттестации. К ДФК относятся такие формы контроля как: контрольная работа, защита индивидуального проекта (ИП). Все дисциплины, указанные в учебном плане с формой контроля ДФК, оцениваются оценкой и проводятся за счет часов выделенных на дисциплину.

В соответствии с требованиями 762 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

- 1 курс - 9 дифференцированных зачетов, 3 экзамена;
- 2 курс - 10 дифференцированных зачетов, 5 экзаменов;
- 3 курс - 10 дифференцированных зачетов, 5 экзаменов;
- 4 курс - 10 дифференцированных зачетов, 5 экзаменов.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля.

### СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ п/п	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Наименование дисциплины/МДК	Семестр
1.	ДЗ	Дифференцированный зачет (комплексный)	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3
			МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
2.	Э	Экзамен (комплексный)	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4
			МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	

3.	ДЗ	Дифференцированный зачет (комплексный)	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5
			МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
4.	ДЗ	Дифференцированный зачет (комплексный)	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
			МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
5.	Э	Экзамен (комплексный)	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8
			МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	

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

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 172 академических часа.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Адаптационные информационные и коммуникационные технологии
- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 70 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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	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
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	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

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	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
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	ПМ.05 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
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Практическая подготовка реализована в форме учебной и производственной практик.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме не менее 55 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).