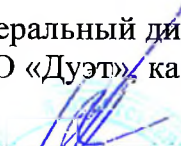

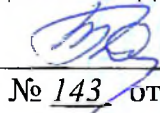


<p><b>СОГЛАСОВАНО</b></p> <p>Генеральный директор ООО «Дуэт» кафе</p> <p> С.А. Полежаева «08» <u>июня</u> 2021 г.</p> 	<p><b>Рассмотрено и принято</b></p> <p>на заседании Педагогического совета СПб ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина»</p> <p>Протокол № <u>7</u> от «<u>08</u>» <u>июня</u> 2021 г.</p>	<p><b>УТВЕРЖДАЮ</b></p> <p>Директор СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина», председатель Педагогического совета</p> <p> Т.Д. Минина Приказ № <u>143</u> от "<u>09</u>" <u>июня</u> 2021г.</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

**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 – 2021г.**



## 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	22,2	8	10	0,8	-	11	52
III курс	31,2	4	6	0,8	-	10	52
IV курс	21,2	4	9	0,8	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>114,9</b>	<b>16</b>	<b>25</b>	<b>3,1</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	0/8/3	1476	45	1431	695	693	0	0	19	24	602	786	0	0	0	0	0	0
ОУП	Общие учебные предметы	0/5/2	886	35	851	366	450	0	0	17	18	384	432	0	0	0	0	0	0
ОУП.01	Русский язык	Э	96	8	88	54	24		0	4	6	34	44	0	0	0	0	0	0
ОУП.02	Литература	ДЗ	78	0	78	56	22		0			78	0	0	0	0	0	0	0
ОУП.03	Иностранный язык	ДЗ	117	0	117	0	117		0			51	66	0	0	0	0	0	0
ОУП.04	Математика	Э	252	8	244	134	100		0	4	6	102	132	0	0	0	0	0	0
ОУП.05	История	ДЗ	78	0	78	60	18		0			34	44	0	0	0	0	0	0
ОУП.06	Физическая культура	З,ДЗ	117	0	117	0	117		0			51	66	0	0	0	0	0	0
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	78	0	78	42	36		0			34	44	0	0	0	0	0	0
ОУП.08	Астрономия	ДЗ	36	0	36	20	16		0			0	36	0	0	0	0	0	0
*	Индивидуальный проект (предметом не является)	Защита	34	19	15	0	0		0	9	6	0	0	0	0	0	0	0	0
УПВ	Учебные предметы по выбору	0/2/1	330	10	320	208	104	0	0	2	6	102	210	0	0	0	0	0	0
УПВ.01	Родной язык/Родная литература	ДЗ	78	0	78	64	14		0			0	78	0	0	0	0	0	0
УПВ.02	Химия	Э	135	10	125	67	50		0	2	6	51	66	0	0	0	0	0	0
УПВ.03	Биология	ДЗ	117	0	117	77	40		0			51	66	0	0	0	0	0	0
ДУП	Дополнительные учебные предметы	0/1/0	260	0	260	121	139	0	0	0	0	116	144	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
ДУП.01	Введение в специальность	ДЗ	260	0	260	121	139		0			116	144	0	0	0	0	0	0
ДУП.01.1	Основы проектной деятельности	*	52	0	52	26	26		0			34	18	0	0	0	0	0	0
ДУП.01.2	Основы общественных наук	*	82	0	82	60	22		0			48	34	0	0	0	0	0	0
ДУП.01.3	Компьютерная грамотность	*	65	0	65	2	63		0			17	48	0	0	0	0	0	0
ДУП.01.4	Организация производства	*	61	0	61	33	28		0			17	44	0	0	0	0	0	0
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>0/30/15</b>	<b>4248</b>	<b>172</b>	<b>4076</b>	<b>1332</b>	<b>1122</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	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/3/1	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
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/1/1	206	16	190	138	44	0	0	2	6	0	0	0	28	52	102	0	0
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
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/9/3	864	60	804	428	352	0	0	6	18	0	0	96	58	154	268	168	36
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

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
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
ОП 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные коммуникационные технологии	ДЗ	98	4	94	24	70	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	68	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	ДЗ	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
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	0/17/10	<b>2684</b>	<b>62</b>	<b>2622</b>	<b>652</b>	<b>388</b>	<b>40</b>	<b>1476</b>	<b>6</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>662</b>	<b>318</b>	<b>336</b>	<b>280</b>	<b>528</b>
<b>П.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	0/17/10	<b>2684</b>	<b>62</b>	<b>2622</b>	<b>652</b>	<b>388</b>	<b>40</b>	<b>1476</b>	<b>6</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>662</b>	<b>318</b>	<b>336</b>	<b>280</b>	<b>528</b>
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0/3/1	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
	<b>Практическая подготовка</b>		<b>144</b>		<b>144</b>				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.ЭК	Экзамен по модулю	Эм	6	-	6						6								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0/2/2	509	9	500	160	94	16	216	2	12	0	0	146	340	0	0	0	0
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.ЭК	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	0/3/1	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.ЭК	Экзамен по модулю	Эм	6	-	6						6								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0/3/1	356	14	342	68	52	0	216	0	6	0	0	0	0	0	336	0	0
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 приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		96	10	86	44	42		0			0	0	0	0	0	86	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>			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.ЭК	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	0/1/2	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	24
	<i>Практическая подготовка</i>			252		252				252									
УП.05	Учебная практика	ДЗ <sup>4</sup>	108	-	108	-	-		108			0	0	0	0	0	0	0	108
ПП.05	Производственная практика	ДЗ <sup>4</sup>	144	-	144	-	-		144			0	0	0	0	0	0	0	144
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	Эм	6		6						6								



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0/2/2	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	
	<i>Практическая подготовка</i>		216		216				216										216	
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36	-	36	-	-		36			0	0	0	0	0	0	0	36	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	180	-	180	-	-		180			0	0	0	0	0	0	0	180	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	Эм	6		6						6									
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	0/3/1	376	4	372	54	24	0	288	0	6	0	0	116	250	0	0	0	0	
МДК.07.01	Организация выполнения работ по профессии «повар»	ДЗ	82	4	78	54	24					0	0	44	34	0	0	0	0	
	<i>Практическая подготовка</i>		288		288				288					72	216					
УП.07	Учебная практика	ДЗ	144	-	144	-	-		144			0	0	72	72	0	0	0	0	
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	144	-	144	-	-		144			0	0	0	144	0	0	0	0	
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	Эм	6	-	6						6									
	<b>ИТОГО</b>	0/38/18	5724	217	5507	2027	1815	40	1476	35	114	602	786	596	800	576	820	574	604	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216		216															
	<b>ВСЕГО</b>	0/38/18	5940	217	5723	2027	1815	40	1476	35	114	602	786	596	800	576	820	574	604	
Комплексные ДЗ и Э: 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 ДЗ <sup>4</sup> - УП.05 и ПП.05 Э <sup>1</sup> - МДК.02.01 и МДК.02.02 Э <sup>2</sup> - МДК.02.01 и МДК.02.02 * - другие формы контроля					Всего							1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	1 сем	2 сем	
						<i>Количество недель</i>						17	24	17	24	17	25	17	18	
						Дисциплин и МДК						3882	602	786	452	296	432	604	574	136
						<i>самостоятельная работа</i>						217	7	38	16	30	30	50	38	8
						Учебной практики						576	0	0	144	144	36	108	0	144
						Производственной практики						900	0	0	0	360	108	108	0	324
						Консультации						35	3	16	0	4	0	6	0	6
						Промежуточная аттестация						114	0	24	0	30	6	24	0	30
						Экзаменов						18	0	3	0	5	1	4	0	5
						Дифференцированных зачетов						38	1	7	3	7	3	7	4	6
Зачётов						0	0	0	0	0	0	0	0	0						

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений  
для подготовки по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
<b>КАБИНЕТЫ:</b>	
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3.	Иностранного языка
4.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6.	Экологических основ природопользования
7.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8.	Организации хранения и контроля запасов и сырья
9.	Организации обслуживания
10.	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
<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 с элементами полосы препятствий
<b>ЗАЛЫ:</b>	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2.	Актовый зал

## 5. 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 **2021-2022 учебном году**.

### 5.1. 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 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (до 01.03.2023) (с изменениями и дополнениями);
3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с 01.03.2023) (с изменениями и дополнениями);
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);
5. 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);
6. 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);
7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015, регистрационный № 39023);
8. 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);
9. Устав СПб ГБПОУ «Сестрорецкого технологического колледжа им. С.И. Мосина».

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018г.
2. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования».
3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

## 5.2. 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.

## 5.3. 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.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов, при этом срок обучения увеличен на 1 год. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 1476 часов. Остаток часов отведен на реализацию вариативной части профессиональной подготовки.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественно-научный профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- ✓ "Русский язык",
- ✓ "Литература",
- ✓ "Иностранный язык",
- ✓ "Математика",
- ✓ "История",
- ✓ "Физическая культура",
- ✓ "Основы безопасности жизнедеятельности",
- ✓ "Астрономия".

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне:

- ✓ "Математика",
- ✓ "Химия",
- ✓ "Биология".

В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта предусмотрено в течение 1 года на 1 курсе обучения.

#### 5.4. 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 69,5 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (30,5%) 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>ОП</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	
<b>УПВ</b>	<b>Учебные предметы по выбору</b>	<b>330</b>
УПВ.01	Родной язык/Родная литература	78
УПВ.02	Химия	135
УПВ.03	Биология	117
<b>ДУП</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>260</b>
ДУП.01	Введение в специальность	295
	<b>Объем вариативной части в академических часах</b>	<b>590</b>
<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 в профессиональной деятельности	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.07	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	886	590
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	<b>5940</b>	

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП 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 96,2 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
- Курсовая работа
- Защита индивидуального проекта
- и другие формы контроля

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс - 8 дифференцированных зачетов, 3 экзамена;

2 курс - 10 дифференцированных зачетов, 5 экзаменов, 1 курсовая работа;

3 курс - 10 дифференцированных зачетов, 5 экзаменов;

4 курс - 10 дифференцированных зачетов, 5 экзаменов, 1 курсовая работа.

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	
6.	ДЗ	Дифференцированный зачет (комплексный)	УП.05 Учебная практика	8
			ПП.05 Производственная практика	

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 68 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 дипломной работы.