



Согласовано:
Заместитель министра образования
Республики Мордовия
« 31 » 08 2022г.

2 курс

Утверждаю:

Директор ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум им.
И.А. Пожарского»

 Ю.Н. Котов

« 30 » августа 2022 г.

Номер регистрации _____

У Ч Е Б Н Ы Й П Л А Н

ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум им. И.А. Пожарского»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения **очная**

Срок обучения на базе основного общего образования — 3 года 10 месяцев

г. Ардатов
2022 г

" " 2022 г.

дата введения ФГОС СПО 09.12.2016 №1565

курс	теоретическое обучение		промежуточная аттестация (неделя)	учебная и производственная практика			итоговая государственная аттестация	канникулы, недель	всего недель
	неделя	часов		учебная (производственное обучение)	производственная практика	преддипломная практика			
1	39	1404	2					11	52
2	30	1080	2	4(144)		6(216)		10	52
3	28	1008	2	5(180)		6(216)		11	52
4	21	756	1	1(36)		8(288)	6	2	45
итого	118	4248	7(252)	10(360)		20(720)	6	34	199

2. План учебного процесса

2.1 План учебного процесса (для специальности СПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации ¹		Объем образовательной нагрузки				Учебная нагрузка обучающихся (час.)																	
		Зачеты	Экзамены					Во взаимодействии с преподавателем																	
				самостоятельная учебная работа				Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике производственной и учебной						Консультации				Промежуточная аттестация			
								в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК ³	Теоретическое обучение		лаб. и практ. занятий		курсовых работ (проектов)												
									7	8	9	10	11	12	13	14	15								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21					
О.00	Общеобразовательный цикл	9	5	1404	0	1404	1034	370			46	26	594	810											
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины общие базовые			892		850	586	264					356	494											
ОДБ.01.1	Русский язык		2	78		78	78				12	4	34	44											
ОДБ.01.2	Литература	2		117		117	117						51	66											
ОДБ.02	Иностранный язык	2		117		117	117	117					51	66											

ОДБ.03	Математика:		2	234	234	234				22	10	102	132						
ОДБ.04	История	2		117	117	117						34	83						
ОДБ.05	Физическая культура		2	117	117	117						50	67						
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	2		70	70	40	30					34	36						
	Общеобразовательные дисциплины базовые из обязательных предметных областей			176	176	176						119	57						
ОДБ.11	Обществознание (вкл экономику и право)	2		108	108	108						51	57						
ОДБ.16	География		1	34	34	34						34							
ОДБ.17	Экология	1		34	34	34						34							
ОДП.00	Общеобразовательные дисциплины(профильные)			339	339	233	106					119	220						
ОДП.01	Информатика		2	100	100	40	60			6	6	34	66						
ОДП.02	Физика	2		121	121	91	30					51	70						
ОДП.03	Химия		2	78	78	62	16			6	6	34	44						
ОДП.04	Биология	2		40	40	40							40						
УД.00	Дополнительные дисциплины			39	39	39							39						
УД.01	Астрономия	2		39	39	39							39						
П.00	Профессиональный цикл			3719	875	2844	1450	1362	32	1080	90	90		504	576	540	468	486	270
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5	1	630	144	486	146	340			4	6		58	120	62	104	86	56
ОГСЭ.01	Основы философии	6		64	14	50	50										50		
ОГСЭ.02	История	4		64	14	50	50								50				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4,6	7	230	48	182					4	6		30	36	32	28	56	
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,6	8	212	48	164	6	158						28	34	30	26	22	24
ОГСЭ.05	Психология общения	7		60	20	40	40				4							8	32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2	1	318	82	236	164	72			12	6		56	88	44	48	0	0
ЕН.01	Химия		4	204	48	144	96	48			6	6		56	88				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4		57	17	44	44				2				44				
ЕН.03	Математика	6		57	17	48	24	24			4						48		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	9	7	1360	326	1034	532	502			50	42		236	146	238	166	154	94
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена		3	100	24	76	40	36			4	6		76					

	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4	182	42	140	76	64					88	52				
	Техническое оснащение организаций питания	6	100	24	76	34	42							26	50		
	Организация обслуживания	5	100	24	76	42	34							76			
	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8	143	35	108	54	54									88	20
	Правовые основы профессиональной деятельности	6	71	17	48	38	10								48		
	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5	143	35	114	34	80					32	50	32			
	Охрана труда	3	57	17	40	22	18					40					
	Безопасность жизнедеятельности	6	89	21	68	20	48							30	38		
	Технология трудоустройства	7	46	15	46	20	26									46	
	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	8	46	12	36	14	22									20	16
	Бухгалтерский учет в общественном питании	5	193	45	140	80	60						44	74	22		
	Основы финансовой грамотности	5	45	9	36	36											36
	Основы дипломного проектирования	5	30	4	30	30									8		22
ПМ.00	Профессиональные модули	0	7	2563	323	1088	614	442	32	1080	24	36	154	222	196	150	120
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3	200	46	154	82	72			144	4	6					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		95	21	70	40	30						70				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		115	25	84	42	42						84				
УП.01	Учебная практика									72			72				
ПП.01	Производственная практика ДЗ									72							
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	4	288	66	222	132	74	16	216	4	6		222				

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			141	31	106	60	30	16									106				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			157	35	116	72	44										116				
УП. 02	Учебная практика									72								72				
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ								144								144				
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	5	254	58	196	102	94			144	4	6						196				
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		130	28	98	60	38											98				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		134	30	98	42	56											98				
УП. 03	Учебная практика									36								36				
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ								108								108				
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	8	182	42	140	80	60			108	4	6							80			60
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		84	18	62	34	28												62			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		108	24	78	46	32												18			60
УП. 04	Учебная практика									36								36				36
ПП. 04	Производственная практика									72								72				72

[illegible]

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план вводится с 01.09.2021 г.

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум им И.А. Пожарского» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 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)

Нормативные документы:

- Устав ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум им И.А. Пожарского»
- 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г.;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. №1199, с изменением от 25.11.2016г.
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями от 31.01.2014 года;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального, с изменениями от 18 августа 2016 года;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от 31.12.2015 года.
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация учебного процесса и режим занятий:

- начало учебного года с 1 сентября;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий (45 мин.) или группировка парами;
- максимальная учебная нагрузка составляет 54 часа в неделю и включает 36 аудиторных занятий и 18 часов внеаудиторных занятий (консультации, самостоятельная работа студентов);
- продолжительность занятий – группировка парами, состоящими из 2 уроков, продолжительностью 45 минут, с переменами между уроков 5 минут, между парами 10 минут;
- формы и процедуры текущего контроля знаний (контрольная работа, тестирование, и др.);
- производственная (профессиональная) практика реализуется рассредоточено и концентрированно.

Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;

-учебная практика организована в учебных кабинетах, мастерских колледжа, производственная (по профилю специальности) и преддипломная практики проводятся в организациях и учреждениях общественного питания.

- на промежуточную аттестацию отведено 7 недель;
- формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный, комплексный экзамен;
- зачеты, дифференцированные зачеты, контрольные работы проводятся в пределах времени, определенного на изучение дисциплин, междисциплинарных курсов;
- экзамен по дисциплине, междисциплинарному курсу проводится в день, освобожденный от других форм промежуточной нагрузки;
- на первом курсе обязательными являются по русскому языку, математике и экономике;
- после освоения программы профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный);
- курсовые работы рассматриваются как вид учебной работы и реализуются в пределах часов, отведенных на изучение дисциплины;
- количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям);
- учебным планом курсовые работы предусмотрены по дисциплинам:
МДК.03.01 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 6 семестр, МДК.07.01 Организация и контроль за персоналом (8 семестр);
- итоговая государственная аттестация проводится в форме выполнения и выпускной квалификационной работы (дипломная работа);
- с юношами проводятся военные сборы по программе, определенной военным комиссариатом;
- по дисциплине «Физическая культура» предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 самостоятельной учебной нагрузки, за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях;
- занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах;

- общая продолжительность каникул составляет 10 - 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования разработан с учетом социально – экономического профиля получаемого профессионального образования.

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 составляет 5940 часов.

Структура образовательной программы	Объем в академических часах
Общеобразовательный цикл	1404
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	486
Математический и общий естественнонаучный цикл	236
Общепрофессиональный цикл	1360
Профессиональный цикл	1088
Государственная итоговая аттестация	216
Промежуточная аттестация	252
Учебная и производственная практики	1080
Преддипломная практика	144
Итого	5940

Формирование вариативной части ППССЗ

Цель введения вариативной части ориентирована на расширения основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубления подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Наименование цикла	По программе	Вариативная часть	Всего
Общеобразовательный цикл	1404	0	1404
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	54	486
Математический и и общий есиественнонаучный цикл	180	56	236
Общепрофессиональный цикл	612	422	1034
Профессиональный цикл	1728	764	2492
		1296	

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела профессионального
Образования Министерства образования РМ
 Е.А. Куршева

Заместитель директора по учебной работе
 Г.М.Горохова

31.08.2022