

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю
Директор ГБПОУ МО «ШЭТ»
_____ В. Ю. Давыдов
« _____ » _____ 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
среднего профессионального образования
по программам подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовой подготовки)

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный

г. Шатура
2025 г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях для специальности)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)			
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	41					11	52
II курс	35	3	3			11	52
III курс	28	7	7			10	52
IV курс	18	2	11	4	6	2	43
Всего	122	12	21	4	6	34	199

* - из них: 4 недели – подготовка работы (диплома); 2 недели – итоговая аттестация

2. План учебного процесса

3. План учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (ООП 2025-2029)																								
Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Объем образовательной программы (час.)	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем											Распределение часов по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Практика		Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Всего	в том числе					Учебная	Производственная	экзамен	консультации	ПИА	1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недели	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недели	5 семестр 17 недель	6 семестр 25 недель	7 семестр 17 недель	8 семестр 22/2 недель				
			лекции	Практические занятия		Лабораторные занятия	Индивидуаль-ные проект														Курсовая работа (проект)			
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам					5940	4194	2468	1486	156	34	50	432	828	136	140	72	612	864	612	864	612	900	612	792
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл				1476	1476	922	392	128	34	0	0	0	24	24	0	612	864	0	0	0	0	0	0
	Общие общеобразовательные дисциплины																							
ОУД.01	Русский язык	2			100	100	68	32						6	6		34	66						
ОУД.02	Литература		2		80	80	72	8									34	46						
ОУД.03	История		2		80	80	28	52									0	80						
ОУД.04	Обществознание		1		80	80	50	30									80							
ОУД.05	География		2		80	80	52	28										80						
ОУД .06	Иностранный язык		2		80	80		80									34	46						
ОУД .07	Физическая культура		2	1	80	80		80									34	46						
ОУД.08	Основы безопасности и защиты Родины		2		80	80	72	8									34	46						
ОУД.09	Химия (ин.проект)	2			246	246	152	30	30	34				6	6		90	156						
ОУД.10	Биология		1		80	80	56	20	4								80							
ОУД.11	Математика	2			246	246	222	24						6	6		90	156						
ОУД.12	Физика	2			164	164	138		26					6	6		68	96						
ОУД.13	Информатика		2		80	80	12		68								34	46						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл				466	466	90	376	0					0	0				110	92	42	116	106	
ОГСЭ.01	Основы философии		6		40	40	28	12													40			
ОГСЭ.02	История		3		46	46	36	10											46					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4, 6, 7		174	174		174											32	48	20	38	36	
ОГСЭ.04	Физическая культура		4, 6, 7	3, 5	170	170		170											32	44	22	38	34	
ОГСЭ.05	Психология общения		7		36	36	26	10															36	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл				218	218	146	44	28					8	10				46	132	40	0	0	
ЕН.01	Химия	4			178	178	114	36	28					8	10				46	132				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		5		40	40	32	8												40				
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл				782	782	506	266			10			40	50				192	246	0	188	156	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания санитария и гигиена в пищевом производстве		4		100	100	70	30											32	68				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4			104	104	70	34						8	10					104				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3			78	78	60	18						8	10				78					
ОП.04	Организация обслуживания		7		98	98	68	30													48	50		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга		7		70	70	38	22		10												70		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых		7		36	36	24	12															36	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптационные информационные и коммуникационные технологии		4		74	74	26	48												74				
ОП.08	Охрана труда	3			82	82	72	10						8	10				82					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6			68	68	20	48						8	10						68			

	Дополнительные учебные дисциплины				0																			
ДУД.01	Основы финансовой грамотности	6			72	72	58	14						8	10						72			
ПМ.00	Профессиональный учебный цикл				2638	1252	804	408			40	432	828	64	80	0	0	0	264	394	530	596	350	504
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4			284	158	126	32			0	36	72					114	170	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		46	46	36	10										46						
МДК.01.02	Процессы приготовления, полготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				112	112	90	22										32	80					
УП.01	Учебная практика		3		36							36						36						
ПП.01	Производственная практика		4		72								72						72					
	Экзамен по модулю				18									8	10				18					
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			374	176	98	58			20	72	108				0	0	150	224	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3		46	46	36	10										46						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного				130	130	62	48			20							68	62					
УП.02	Учебная практика		4		72							72						36	36					
ПП.02	Производственная практика		4		108								108						108					
	Экзамен по модулю				18									8	10				18					
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			266	140	80	60			0	36	72				0	0	0	0	266	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				60	60	44	16												60				
МДК.03.02	Процессы приготовления, полготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				80	80	36	44												80				
УП.03	Учебная практика		5		36							36								36				
ПП.03	Производственная практика		5		72								72							72				
	Экзамен по модулю				18									8	10					18				
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	5			264	138	86	52			0	72	36				0	0	0	0	264	0	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков				60	60	48	12												60				
МДК.04.02	Процессы приготовления, полготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				78	78	38	40												78				
УП.04	Учебная практика		5		72							72								72				
ПП.04	Производственная практика		5		36								36							36				
	Экзамен по модулю				18									8	10					18				
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	8			674	368	236	132			0	72	216				0	0	0	0	0	198	206	270
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6		182	182	136	46													72	98	12	
МДК.05.02	Процессы приготовления, полготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6		186	186	100	86													90	84	12	
УП.05	Учебная практика		8		72							72									36	24	12	
ПП.05	Производственная практика		8		216								216										216	
	Экзамен по модулю				18									8	10								18	

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8			426	192	106	66			20	36	180				0	0	0	0	0	48	144	234
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				112	112	56	36			20											48	56	8
МДК.06.02	Компетенция "Поварское дело"				80	80	50	30															64	16
УП.06	Учебная практика	8			36							36											24	12
ПП.06	Производственная практика	8			180								180											180
	Экзамен по модулю				18									8	10									18
ПМ.07	Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	6			350	80	72	8				108	144				0	0	0	0	0	350	0	0
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"	6			80	80	72	8						8	10							80		
УП.07	Учебная практика		6		108							108										108		
ПП.07	Производственная практика		6		144								144									144		
	Экзамен по модулю				18									8	10							18		
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)		8		144								144											144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216																			216
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы (с 18.05 по 14.06)				144																			144
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы (с 15.06 по 28.06)				72										72									72
												Дисциплин и МДК			612	864	540	654	396	612	564	372		
												ГИА										72		
												Учебной практики					72	36	108	144	48	24		
												Производственной практики					180	108	144	0	396			
												Экзаменов				4	2	4	2	4	2			
												Диф.зачетов			2	7	4	7	4	7	6	4		
												Зачетов			1		1		1					

Календарно- учебный график

[illegible]

[illegible]

1.1 Календарный график учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 3 курса (5,6 семестр)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
курс	индекс	наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	сентябрь		октябрь		ноябрь		декабрь		январь		февраль		март		апрель		май		июнь		июль		август		итого часов																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
			1 - 7				6 -12			3 - 9			10-16			01 - 7			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			29 дек.-04 янв.			5 - 11			12 - 18			19 - 25			26 янв.-01.02			2 - 8			9 - 15			16 - 22			23 фев.-01.03			

[illegible]

3.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Физики
3	Иностранного языка
4	Математики: алгебры, начал математического анализа, геометрии
5	Естественнонаучных дисциплин
6	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
7	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
8	Экологии
9	Информатики
10	Технологии кулинарного и кондитерского производства
11	Товароведения продовольственных товаров
	Лаборатории:
12	Организации обслуживания
13	Техническое оснащение и организации рабочего места
	Мастерские:
14	Учебный кондитерский цех
15	Учебный кулинарный цех
	Спортивный комплекс:
16	Спортивный зал
17	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
18	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
19	Актовый зал
20	Музей

4. Пояснительная записка

4.1 Нормативная база реализации ООП

Настоящий рабочий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Шатурский энергетический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 г. № 1565.

Нормативную правовую основу разработки учебного плана СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. с изм. от 02.12.2019);
- Профессиональный стандарт "Повар", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н
- Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н
- Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм. от 22 января 2014 года N 31, от 15 декабря 2014 года N 1580)
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 января 2014 г. № 36 «Об утверждении Порядка приема на обучения по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм. от 11.12.2015 №1456)
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08. 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм. от 31.01. 2014 г. № 74)
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изм.)
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.10. 2013г. № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (с изм. от 3.06.2014 г. № 619, от 27.04. 2015г.№ 432, от 3.08.2016г.№ 1129);

- Приказ министра образования Московской области от 30 января 2014 г. № 313 «По организационно-методическому сопровождению деятельности государственных образовательных организаций профессионального образования и государственных организаций высшего образования Московской области»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 22.04.2015 г. № 06-433 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Министерства образования и науки РФ 20.04.2015 №06-830вн)
- Устав, Положения и нормативные документы государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Шатурский энергетический техникум».

4.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ППССЗ составлен совместно с работодателями с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей. В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, сформированных приобретаемым практическим опытом, умениями и знаниями. Четко сформулированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

Реализация образовательной программы осуществляется техникумом самостоятельно, а также могут применяться сетевые формы взаимодействия с другими образовательными организациями и дистанционные образовательные технологии с применением электронного обучения. Требования к реализации образовательной программы обеспечиваются совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации образовательной программы с использованием сетевой и электронной форм обучения.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

Учебный процесс и режим занятий организован следующим образом:

- объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле);
- учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (80 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме не менее 160 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья;
- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- общая продолжительность каникул составляет 34 недели: 8 недель зимних каникул и 26 недель летних каникул, при сроке обучения 3 года 10 месяцев;
- продолжительность учебных занятий - группировка парами по 45 мин;
- занятия по дисциплинам «Иностранный язык в профессиональной деятельности» и «Физическая культура» проводятся в подгруппах, если наполняемость подгруппы составляет не менее 8 человек. Лабораторные и практические занятия по дисциплинам проводятся в подгруппах, если наполняемость подгруппы составляет не менее 8 человек.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль знаний осуществляется через проведение лабораторных, практических, контрольных работ, проведением семинаров, написание докладов, рефератов.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по специальным дисциплинам и профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. Курсовые работы запланированы:

- по ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга в объеме 10 часов
- по ПМ.02 МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в объеме 20 часов;
- по ПМ.06 МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в объеме 20 часов.

Консультации проводятся по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные.

Виды практик - учебная и производственная практика (производственная практика по профилю специальности и преддипломная практика).

Учебная практика проводится концентрированно или рассредоточено в учебных кабинетах, лабораториях и мастерских техникума. Также может проводиться и в организациях, в форме дуального обучения, направление

деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основании заключенных договоров.

Производственная практика проводится концентрированно, в мастерских техникума, и в форме дуального обучения в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основании заключенных договоров.

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами программы теоретического и практического обучения. Продолжительность преддипломной практики составляет 4 недели (144 часа). Преддипломная практика с целью подтверждения полученных профессиональных компетенций и сбора материала для дипломного проектирования.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся в рамках профессиональных модулей:

№ п/п	Наименование практики по модулям	Количество недель/часов	Семестр
Учебная практика			
1	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1/36	3
2	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	2/72	3,4
3	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	1/36	5
4	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	2/72	5
5	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	2/72	4,5,6

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
6	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1/36	7,8
7	ПМ.07 Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	3/108	6
	Всего по учебной практике	12/432	
Производственная практика (по профилю специальности)			
1	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2/72	4
2	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	3/108	4
3	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	2/72	5
4	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	1/36	5
5	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	6/216	8
6	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	5/180	8

7	ПМ.07 Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	4/144	6
	<i>Всего по производственной практике</i>	23/828	

Производственная практика (преддипломная) проводится концентрированно.

Каждый вид и этап практики завершается зачетом с оценкой освоенных общих и профессиональных компетенций.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 68 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

В течение учебного года по окончании изучения дисциплин, МДК и профессиональных модулей, проводится промежуточная аттестация в форме контрольных работ, зачетов, дифференцированных зачетов (в том числе комплексных), экзаменов, экзаменов по модулю.

Общее количество зачётов, дифференцированных зачётов и экзаменов в каждом учебном году, в процессе промежуточной аттестации, не превышает 18, из них экзаменов – не более 8, дифференцированных зачетов и зачетов не более 10, без учета зачетов по физической культуре.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

4.3 Общеобразовательный цикл

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) среднего общего образования, реализуется с учетом профиля получаемого профессионального образования, в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования и «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Министерства образования Московской области от 26 марта 2015 г. № 3812/15-05) (далее – Рекомендации).

Общеобразовательная подготовка осуществляется на 1 курсе. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин по другим циклам. Опыт реализации образовательной программы

среднего общего образования в пределах ООП СПО учитывает возрастные и социально-психологические особенности обучающихся. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 1476 часа, распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла, с учетом профиля получаемого профессионального образования. Профиль: социально-экономический. Профильными учебными дисциплинами являются: математика, информатика, физика.

По каждой из дисциплин сохраняется обязательный минимум содержания и соответствующие требования к уровню подготовки обучающихся. Самостоятельная работа в структуре общеобразовательного цикла предусмотрена на выполнение индивидуального проекта под руководством преподавателя. В соответствии с требованиями ФГОС СОО в учебный план введен Индивидуальный проект, который проводится в рамках дисциплин и имеет междисциплинарный характер. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Студенты выполняют один индивидуальный проект в период освоения содержания общеобразовательного цикла под руководством преподавателя за счет часов по общеобразовательным учебным дисциплинам. Тематика индивидуального проекта уточняется преподавателями учебных дисциплин с учетом специфики осваиваемой специальности СПО и обсуждается с обучающимися.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Практические работы по дисциплине «Информатика» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО, одобренные и рекомендованные для использования на практике Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») от 2015 г. На основе этих примерных программ техникум самостоятельно разрабатывает рабочие программы по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ООП СПО, уточняя при необходимости тематические планы, разделы (темы) и их содержание. В рабочих программах конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики специальности, её значимости для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО; указываются лабораторно-практические работы, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др. Экзамены проводятся по дисциплинам: - русский язык (письменно) во 2 семестре; - математика (письменно) во 2 семестре; - физика и химия (устно) во 2 семестре; по остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится дифференцированный зачёт по окончании изучения данной

дисциплины. Если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка за семестр выставляется по текущей успеваемости.

4.4 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального цикла, профессиональных модулей.

Вариативная часть учебного плана была распределена по согласованию с работодателем следующим образом.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, практик	Объем образовательной программы в ак.час.	Вариативная часть	Всего
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	1476	-	1476
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально - экономический цикл	не менее 432	34	466
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 180	38	218
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	не менее 612	170	782
ПМ.00	Профессиональный цикл	не менее 1728	910	2638
УП	Учебная практика	Не менее 25%	48%	1260
ПП	Производственная			
	ПДП	144	144	144
	ГИА	216	-	216
	Всего	4464	1296	5940

4.5 Формы проведения консультаций

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные. Консультации проводятся за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию и проводятся по дисциплинам и профессиональным модулям по которым предусматриваются промежуточная аттестация в форме экзамена.

4.6 Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится по предметам общеобразовательного цикла, общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной практики, модулю в целом по окончании каждого учебного семестра.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Промежуточная аттестация проводится за счет учебного времени, предусмотренного программой, в виде следующих основных форм:

- дифференцированный зачет производственных и учебных практик;
- дифференцированный зачет, зачет, экзамен, экзамен комплексный по предметам общеобразовательного цикла, общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам;
- экзамен по модулям ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07 проводится по мере их завершения (теоретическое и практическое обучение, прохождение учебной и производственной практик).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебных занятий по окончании изучения дисциплины и/или МДК.

4.7 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором техникума, реализующей программу СПО.

Формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования являются:

- защита выпускной квалификационной работы;
- государственный экзамен.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

На выполнение дипломного проекта ФГОС предусмотрено 4 недели, в течение которых студенты получают консультации руководителей и рецензию. На защиту дипломного проекта ФГОС предусмотрено 2 недели, в течение

которых в соответствии с графиком, утвержденным приказом директором техникума, работает ГЭК.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются директором ГБПОУ МО «ШЭТ» после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий и доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена. Демонстрационный экзамен проводится на добровольной основе по заявлению студентов.

4.8 Инклюзивное образование

Настоящий учебный план разработан с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО в целях обеспечения прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся, и ориентирован на решение следующих задач:

- повышение уровня доступности и качества среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с целью достижения ими результатов, установленных ФГОС СПО;

- возможности формирования индивидуальной образовательной траектории для данной категории обучающихся с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения, что способствует развитию инклюзивного образования, то есть обеспечению равного доступа к образованию всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в техникуме установлен особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья. В учебный план включена адаптационная учебная дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний в объеме 36 часов и ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптационные информационные и коммуникационные технологии в объеме 74 часов.