



Согласовано:

Председатель предметно-цикловой  
комиссии химико-технологических  
и ветеринарных дисциплин

 /О.Н. Брагинец/

Протокол от 31.08.2020 № 1

Представитель работодателя:

Генеральный директор общества  
с ограниченной ответственностью  
«Стелла Поларе»

 /Т.В. Осипчук/



1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39	0	0	0	2	0	11	52
2 курс	24	4	11	0	2	0	11	52
3 курс	21	4	15	0	2	0	10	52
4 курс	21	0	9	4	1	6	2	43
Всего	105	8	35	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)					Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)							
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем		1 курс			2 курс		3 курс		4 курс		
					Нагрузка на дисциплины и МДК											
					Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК							
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр					6 семестр	7 семестр	8 семестр					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
O.00	Общеобразовательный цикл	2 3/8 ДУ/3 Э	1404	0	1404	642	689	0	612	792	0	0	0	0	0	0
OУД.00	Общие учебные предметы	2 3/3 ДУ/2 Э	850	0	850	307	471	0	458	392	0	0	0	0	0	0
OУД.01.	Русский язык и литература	3/3	195		195	97	26		105	90						
OУД.02.	Иностранный язык	-ДУ	117		117		117		60	57						
OУД.03.	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	3/3	234		234	117	117		133	101						
OУД.04.	История	-ДУ	117		117	58	59		60	57						
OУД.05.	Физическая культура	3/ДУ	117		117		117		60	57						
OУД.06.	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДУ	70		70	35	35		40	30						
OУД.00	По выбору из обязательных предметных областей учебные предметы	0 3/4 ДУ/1 Э	515	0	515	316	199	0	154	361	0	0	0	0	0	0
OУД.07.	Информатика	-ДУ	100		100	70	30		70	30						
OУД.08.	Обществознание	ДУ	78		78	78	0			78						
OУД.09.	Экономика		72		72	36	36		36	36						
OУД.10.	Право	3/3	85		85	42	43		48	37						
OУД.11.	Естествознание	ДУ	108		108	54	54			108						
OУД.12.	География		36		36	18	18			36						
OУД.13.	Экология	ДУ	36		36	18	18			36						
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины	0 3/4 ДУ/0 Э	39	0	39	19	20	0	0	39	0	0	0	0	0	0
УД.01.	Технология	ДУ	39		39	19	20			39						
		7 3/22 ДУ/15 Э	3924	186	3738	1512	678	20	0	0	576	828	612	798	600	510

<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>0 3/4 Д3/0 Э</b>	<b>490</b>	<b>20</b>	<b>470</b>	<b>120</b>	<b>350</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>106</b>	<b>98</b>	<b>40</b>	<b>128</b>	<b>78</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	Д3	48	2	46	38	8						48			
ОГСЭ.02	История	Д3	48	2	46	38	8					48				
ОГСЭ.03	Психология общения	Д3	56	6	50	44	6								56	
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4-4-4-4 Д3	178	8	170		170				20	38	22	20	38	40
ОГСЭ.05	Физическая культура	4/3/3/3/Д3	160	2	158		158				20	20	28	20	34	38
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>1 3/1 Д3/1 Э</b>	<b>202</b>	<b>8</b>	<b>194</b>	<b>172</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>66</b>	<b>136</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия	-Э	130	4	126	116	10				66	64				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Э	36	2	34	28	6					36				
ЕН.03	Математика	Д3	36	2	34	28	6					36				
		<b>6 3/18 Д3/14 Э</b>	<b>764</b>	<b>54</b>	<b>710</b>	<b>544</b>	<b>166</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>192</b>	<b>0</b>	<b>226</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>226</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>6 3/2,3,5 Э</b>	<b>764</b>	<b>54</b>	<b>710</b>	<b>544</b>	<b>166</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>192</b>	<b>0</b>	<b>226</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>226</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	104	6	98	88	10				104					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э	68	4	64	56	8						68			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	52	4	48	42	6				52					
ОП.04	Организация обслуживания	-Э	84	4	80	70	10								68	16
ОП.05	Основы финансовой грамотности	Э	36	2	34	28	6				36					
ОП.06	Экономика, менеджмент, маркетинг	Э	48	2	46	30	16						48			
ОП.07	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	36	2	34	28	6									36
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	74	10	64	10	54						74			
ОП.09	Охрана труда	Э	36	2	34	18	16						36			
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности	Д3	68	4	64	56	8									68
ОП.11	Основы калькуляции и учета	Д3	60	4	56	46	10									60
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	Э	52	4	48	42	6								52	
ОП.13	Кухня народов Севера	Э	46	6	40	30	10									46
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2468</b>	<b>104</b>	<b>2364</b>	<b>676</b>	<b>140</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>278</b>	<b>586</b>	<b>288</b>	<b>758</b>	<b>352</b>	<b>206</b>



ИМ.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 3/23/1 Э	258	8	250	58	12	0	0	0	0	0	0	258	0	0		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	36	2	34	28	6							36				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		42	6	36	30	6							42				
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72		72									72				
ПП.05	Производственная практика		108		108									108				
ИМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0 3/13/1 Э	206	6	200	84	8	0	0	0	0	0	0	0	0	206		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	98	6	92	84	8									98		
ПП.06	Производственная практика		108		108											108		
ИМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	0 3/2 ДЗ/1 КЭ	264	20	244	92	8	0	0	0	0	264	0	0	0	0		
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии рабочего 16675 Повар	ДЗ	120	20	100	92	8					120						
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	144		144							144						
ИМ.08	Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь	0 3/1 ДЗ/1 КЭ	228	10	218	64	10	0	0	0	0	0	0	228	0	0		
МДК.08.01	Технология выполнения работ по профессии рабочего 16472 Пекарь	ДЗ	84	10	74	64	10							84				
ПП.08	Производственная практика		144		144									144				
ИМ.09	Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	0 3/2 ДЗ/1 КЭ	352	20	332	106	10	0	0	0	0	0	0	0	352	0		
МДК.09.01	Технология выполнения работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	ДЗ	136	20	116	106	10							136				
ПП.09	Производственная практика	ДЗ	216		216									216				
<b>Всего</b>			<b>9 3/31 ДЗ/18 Э</b>	<b>8940</b>	<b>186</b>	<b>5142</b>	<b>2154</b>	<b>1367</b>	<b>20</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>798</b>	<b>600</b>	<b>510</b>	
УП.00	Учебная практика																	
ПП.00	Производственная практика	43 недели	1548															
ПДП.00	Производственная практика (пределаемная)	4 недели	144													144		
ПА.00	Промежуточная аттестация	7 недель	252							72	36	36	36	36	18	18		
СР.00	Самостоятельная работа	5,2 недели	186															
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 недель	216														216	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 недели	144														144	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 недели	72														72	
<b>Всего</b>										дисциплин и МДК	612	792	396	468	432	294	384	402
										учебной практики	0	0	72	72	36	108	0	0
										производственной практики (по профилю специальности)	0	0	108	288	144	396	216	108
										производственной практики	0	0	0	0	0	0	0	144
										экзаменов (в т.ч. зачетов)	0	3	3	3	3	3	1	2
										дифференцированных зачетов (без учета)	0	9	2	0	3	3	3	4

### 3. Перечень учебных лабораторий, кабинетов и мастерских

#### Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
экологических основ природопользования;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
организации хранения и контроля запасов и сырья;  
организации обслуживания;  
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

#### Лаборатории:

химии;  
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

#### Спортивный комплекс:

спортивный зал.

#### Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в интернет;  
актовый зал.



#### 4. Пояснительная записка

##### 4.1. Нормативная база

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования-программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ОПОП СПО ШССЗ) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации от 20.12.2016, регистрационный № 44828, и в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

3. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

4. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего образования».

5. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

6. Письмом Министерством образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 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 федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

7. Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015, регистрационный № 39023);

8. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015, регистрационный № 38940);

9. Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015, регистрационный № 40270);

10. Уставом ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»;

11. Иными локальными нормативными актами ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова» по вопросам организации и осуществления образовательной деятельности.

## 4.2. Организация учебного процесса и режим учебных занятий

4.2.1. Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком, продолжительность учебной недели 6 дней, для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут, максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

4.2.2. Срок получения образования ОПОП СПО ПСССЗ в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

4.2.3. Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

4.2.4. Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсовой работы, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

4.2.5. ОПОП СПО ПСССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов: общего гуманитарного и социально-экономического; математического и общего естественнонаучного; общепрофессионального; профессионального; и разделов: учебная практика; производственная практика (по профилю специальности); производственная практика (преддипломная); промежуточная аттестация; государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «специалист по поварскому и кондитерскому делу». В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее – учебные циклы) образовательной программы выделяется 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.

4.2.6. Оценка качества освоения ОПОП СПО ПСССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль проводится в форме контрольной работы, тестирования, опроса, выполнения и защиты практических и лабораторных работ. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных результатов по дисциплинам, модулям, междисциплинарным курсам, практикам, и проводится рассредоточено. Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена. Качество образовательной программы

определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе. В целях совершенствования образовательной программы при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

#### 4.3. Общеобразовательный цикл

4.3.1. Нормативный срок освоения ОПОП СПО ПСССЗ для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах ОПОП СПО ПСССЗ с учетом получаемой специальности.

4.3.2. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин любой избранной деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать: сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или несколько учебных предметов или предметных областей; способность постановки целей и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного. Выполнение индивидуальных проектов обучающимися предусмотрено за счет времени на выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, консультации.

#### 4.4. Обязательная часть ОПОП СПО ПСССЗ

4.4.1. Обязательная часть ОПОП СПО ПСССЗ направлена на формирование общих и профессиональных компетенций по учебным циклам и составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение.

4.4.2. Структура и объем ОПОП СПО ПСССЗ:

Структура программы подготовки специалистов среднего звена	Объем образовательной программы в академических часах
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	490

Математический и общий естественнонаучный цикл	202
Общепрофессиональный цикл	764
Профессиональный цикл	2468
Учебная практика	1548
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	144
Государственная итоговая аттестация	216

4.4.3. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура». Общий объем дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья. Предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – «Адаптивная физическая культура», «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии». Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения 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.

4.4.4. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.

4.4.5. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

4.4.6. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определена в объеме 1548 часа, что составляет не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

4.4.7. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов ОПОП СПО ППССЗ в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

#### 4.5. Распределение вариативной части ОПОП СПО ППССЗ

4.5.1. С целью углубления и расширения подготовки обучающихся, а также получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых

для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования, на вариативную часть циклов ОПОП СПО ППСЗ отведено не менее 30 процентов от обязательного объема часов, то есть 1316 академических часов, которые распределены следующим образом:

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	62
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	194
П.00	Профессиональный цикл	844
ПА.00		180
<b>Всего:</b>		<b>1316</b>