МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГБПОУ «ПЯТИГОРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТОРГОВЛИ, ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

Утверждаю:
Директор ГБПОУ ПТТТиС
_____Н.П.Башкатова
«30 » июня 2024 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
***Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»***
по специальности
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
по программе **базовой** подготовки

Квалификация: **специалист поварского и кондитерского дела**
Форма обучения: **очная**
Нормативный срок обучения: **3** года и **10** мес.
на базе **основного общего** образования
Год начала подготовки **2024**

**Профиль получаемого профессионального образования – социально- экономический**

2. План учебного процесса

| Индекс | Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик, видов учебной деятельности | Формы промежуточной аттестации (по семестрам) | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (ч. в сем.) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | Во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | | | | | | | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | | | | | | | | Нагрузка на дисциплины и МДК | | | | | | Консультации | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | экзамены, в т.ч. экзамены по модулю и квалификационный | дифференцированный зачет | зачет | Объем образовательной нагрузки | в т.ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной нагрузки | Самостоятельная работа | всего учебных занятий | теоретическое обучение | лаб. и практ занятий | курс.работ (проектов) | индивидуальный проект | По практике производственной и учебной | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр | Промежуточная аттестация | 1 семестр, 17 нел | 2 семестр, 24 | 3 семестр, 16н | 4 семестр, 24 нел | 5 семестр, 17 нел | 6 семестр, 24 | 7 семестр 9 1 | 8 семестр, 13 нел |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем |
| **ОП.00** | **Общеобразовательный цикл** | **4** | **10** | **1** | **1476** | **298** | **1476** | **32** | **1476** | **684** | **760** | | **32** | | **6** | **18** | | | | | | | **24** | **564** | **864** | | | | | | |
| ОУП.01 | Русский язык | | 2 | | 72 | 12 | 72 | 0 | 72 | 36 | 36 | | | | | | | | | | | | | 36 | 36 | | | | | | |
| ОУП.02 | Литература | | 2 | | 108 | 12 | 108 | 0 | 108 | 60 | 48 | | | | | | | | | | | | | 36 | 72 | | | | | | |
| ОУП.03. | История | | 2 | | 136 | 0 | 136 | 0 | 136 | 90 | 46 | | | | | | | | | | | | | 48 | 88 | | | | | | |
| ОУП.04 | Обществознание | | 2 | | 72 | 18 | 72 | 0 | 72 | 36 | 36 | | | | | | | | | | | | | 36 | 36 | | | | | | |
| ОУП.05 | Георгафия | | 1 | | 72 | 16 | 72 | 0 | 72 | 42 | 30 | | | | | | | | | | | | | 72 | 0 | | | | | | |
| ОУП.06 | Иностранный язык | | 2 | | 144 | 58 | 144 | 0 | 144 | 2 | 142 | | | | | | | | | | | | | 72 | 72 | | | | | | |
| ОУП.07 | Математика | 1,2 | | | 232 | 50 | 232 | 0 | 232 | 170 | 62 | | | | 6 | 6 | | | | | | | 12 | 72 | 136 | | | | | | |
| ОУП.08 | Информатика | 2 | | | 144 | 72 | 144 | 0 | 144 | 38 | 106 | | | | | 6 | | | | | | | 6 | 36 | 96 | | | | | | |
| ОУП.09 | Физическая культура/Адаптивная физическая культура | | 2 | 1 | 72 | 20 | 72 | 0 | 72 | 12 | 60 | | | | | | | | | | | | | 36 | 36 | | | | | | |
| ОУП.10 | Основы безопасности и защиты Родины | | 2 | | 68 | 12 | 68 | 0 | 68 | 20 | 48 | | | | | | | | | | | | | 32 | 36 | | | | | | |
| ОУП.11 | Физика | | 2 | | 108 | 8 | 108 | 0 | 108 | 86 | 22 | | | | | | | | | | | | | 36 | 72 | | | | | | |
| ОУП.12 | Химия | 2 | | | 144 | 6 | 144 | 0 | 144 | 50 | 94 | | | | | 6 | | | | | | | 6 | 36 | 96 | | | | | | |
| ОУП.13 | Биология | | 2 | | 72 | 14 | 72 | 0 | 72 | 42 | 30 | | | | | | | | | | | | | 0 | 72 | | | | | | |
| | **Курсы по выбору** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Индивидуальный проект | | | | 32 | | 32 | **32** | **32** | | | | 32 | | | | | | | | | | | 16 | 16 | | | | | | |
| | **ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | **Социально-гуманитарный цикл** | **0** | **7** | **0** | **496** | **60** | **478** | **38** | **460** | **118** | **342** | | | | | | | | | | | | | | | **52** | **186** | **76** | **68** | **34** | **66** |
| СГЦ.01 | Основы философии | | 6 | | 48 | 0 | 42 | 6 | 42 | 34 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | | |
| СГЦ.02 | История | | 4,0 | | 48 | 0 | 42 | 6 | 42 | 34 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | | | | |
| СГЦ.03 | Игостранный язык в профессиональной деятельности | | 4,6,8 | | 164 | 40 | 164 | 20 | 144 | 0 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | 18 | 60 | 36 | 10 | 14 | 18 |
| СГЦ.04 | Физическая культура/Адаптивная физическая культура | | 3,4,5, 6,7,8 | | 164 | 0 | 164 | 0 | 164 | 2 | 162 | | | | | | | | | | | | | | | 34 | 44 | 40 | 10 | 20 | 16 |
| СГЦ.05 | Психология общения | | 8 | | 36 | 8 | 32 | 4 | 34 | 26 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 |

2. План учебного процесса

| Индекс | Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик, видов учебной деятельности | Формы промежуточной аттестации (по семестрам) | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (ч. в сем.) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | Во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | | | | | | | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | | | | | | | | Нагрузка на дисциплины и МДК | | | | | | Консультации | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | экзамены, в т.ч. экзамены по модулю и квалификационный | дифференцированный зачет | зачет | Объем образовательной нагрузки | в т.ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной нагрузки | Самостоятельная работа | всего учебных занятий | теоретическое обучение | лаб. и практ занятий | курс.работ (проектов) | индивидуальный проект | По практике производственной и учебной | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр | Промежуточная аттестация | 1 семестр, 17 нел | 2 семестр, 24 | 3 семестр, 16н | 4 семестр, 24 нел | 5 семестр, 17 нел | 6 семестр, 24 | 7 семестр 9 1 | 8 семестр, 13 нел |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем |
| СГЦ.06 | Основы финансовой грамотности | | 4 | | 36 | 12 | 34 | 2 | 34 | 22 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | | | | |
| **ЕН** | **Математический и общий естественнонаучный учебный цикл** | **1** | **1** | **0** | **192** | **36** | **170** | **22** | **154** | **116** | **42** | | | | | | | **6** | | | | | ***6*** | | | **38** | **88** | **0** | | | **36** |
| ЕН.01 | Химия | 4 | | | 156 | 36 | 138 | 18 | 126 | 90 | 36 | | | | | | | 6 | | | | | *6* | | | 38 | 88 | | | | |
| ЕН.02 | Экологический основы природопользования | | 8 | | 36 | 0 | 32 | 4 | 32 | 32 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| **ОПЦ** | **Общепрофессиональный цикл** | **1** | **10** | | **808** | **344** | **818** | **40** | **708** | **376** | **332** | | | | | | | **6** | | | | | **18** | | | **80** | **306** | **0** | **158** | **78** | **128** |
| ОПЦ.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | | 4 | | 64 | 32 | 64 | 10 | 54 | 22 | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | 54 | | | | |
| ОПЦ.02 | Организацияхранения и контроль запасов сырья | 4 | | | 108 | 34 | 108 | 12 | 84 | 50 | 34 | | | | | | | 6 | | | | | 6 | | | 40 | 44 | | | | |
| ОПЦ.03 | Техническое оснащение организаций питания | | 4 | | 106 | 40 | 106 | 12 | 82 | 42 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | 40 | 42 | | | | |
| ОПЦ.04 | Организация обслуживания | | 4 | | 70 | 42 | 80 | 6 | 64 | 22 | 42 | | | | | | | | | | | | | | | | 70 | | | | |
| ОПЦ.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | 7 | | 96 | 42 | 96 | 0 | 96 | 54 | 42 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 18 | 78 | |
| ОПЦ.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | 8 | | 42 | 6 | 42 | 0 | 42 | 36 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 42 |
| ОПЦ.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | 4 | | 96 | 76 | 96 | 0 | 96 | 20 | 76 | | | | | | | | | | | | | | | | 96 | | | | |
| ОПЦ.08 | Охрана труда | | 8 | | 50 | 8 | 50 | 0 | 50 | 42 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 50 |
| ОПЦ.09 | Безопасность жизнедеятельности | | 6 | | 68 | 28 | 68 | 0 | 68 | 40 | 28 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 68 | | |
| ОПЦ.10 | Берележливое производство | | 8 | | 36 | 12 | 36 | 0 | 36 | 24 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 |
| ОПЦ.11 | Технология работы с шоколадом | | 6* | | 36 | 12 | 36 | 0 | 36 | 24 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | |
| ОПЦ.11 | Технология работы с карамелью | | 6* | | 36 | 12 | 36 | 0 | 36 | 24 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

2. План учебного процесса

| Индекс | Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик, видов учебной деятельности | Формы промежуточной аттестации (по семестрам) | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (ч. в сем.) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | Во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | | | | | | | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | | | | | | | | Нагрузка на дисциплины и МДК | | | | | | Консультации | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | экзамены, в т.ч. экзамены по модулю и квалификационный | дифференцированный зачет | зачет | Объем образовательной нагрузки | в т.ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной нагрузки | Самостоятельная работа | всего учебных занятий | теоретическое обучение | лаб. и практ занятий | курс работ (проектов) | индивидуальный проект | По практике производственной и учебной | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр | Промежуточная аттестация | 1 семестр, 17 нел Во взаимодействии с преподавателем | 2 семестр, 24 Во взаимодействии с преподавателем | 3 семестр, 16н Во взаимодействии с преподавателем | 4 семестр, 24 нел Во взаимодействии с преподавателем | 5 семестр, 17 нел Во взаимодействии с преподавателем | 6 семестр, 24 Во взаимодействии с преподавателем | 7 семестр 9 1 Во взаимодействии с преподавателем | 8 семестр, 13 нел Во взаимодействии с преподавателем |
| **ПМ.01** | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | **3** | **2** | | **256** | **248** | **248** | **14** | **82** | **56** | **26** | | | **144** | | | | | | | | | **14** | | | | **240** | | | | |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 4* | | | 58 | 58 | 58 | 8 | 46 | 32 | 14 | | | | | | | | | | | | 4 | | | | 54 | | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 4* | | | 46 | 46 | 46 | 6 | 36 | 24 | 12 | | | | | | | | | | | | 4 | | | | 42 | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | | 4 | | 72 | 72 | 72 | | | | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | 72 | | | | |
| ПП.01 | Произодственная практика | | 4 | | 72 | 72 | 72 | | | | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | 72 | | | | |
| | **Экзамен по модулю** | 4 | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | |
| **ПМ.02** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **2** | **2** | | **526** | **518** | **126** | **8** | **126** | **64** | **46** | **20** | | **216** | | | | | | | | | **8** | | | | | **510** | | | |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 5** | | | 38 | 38 | 38 | 0 | 34 | 28 | 6 | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | 34 | | | |

2. План учебного процесса

| Индекс | Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик, видов учебной деятельности | Формы промежуточной аттестации (по семестрам) | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | | | | | | | | Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (ч. в сем.) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | Во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | | | | | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | | | | | | | | Нагрузка на дисциплины и МДК | | | | | Консультации | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | экзамены, в т.ч. экзамены по модулю и квалификационный | дифференцированный зачет | зачет | Объем образовательной нагрузки | в т.ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной нагрузки | Самостоятельная работа | всего учебных занятий | теоретическое обучение | лаб. и практ занятий | курс.работ (проектов) | индивидуальный проект | По практике производственной и учебной | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семстр | 8 семестр | Промежуточная аттестация | 1 семестр, 17 нел | 2 семестр, 24 | 3 семестр, 16н | 4 семестр, 24 нел | 5 семестр, 17 нел | 6 семестр, 24 | 7 семестр 9 1 | 8 семестр, 13 нел |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 5** | | | 264 | 264 | 264 | 0 | 260 | 210 | 30 | 20 | | | | | | | | | | | 4 | | | | | 260 | | | |
| УП.02 | Учебная практика | | 5 | | 72 | 72 | | | | | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | 72 | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | | 5 | | 144 | 144 | | | | | | | | 144 | | | | | | | | | | | | | | 144 | | | |
| | **Экзамен по модулю** | 5 | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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** | **2** | | **334** | **326** | **326** | **14** | **156** | **108** | **48** | | | **144** | | | | | | | | | **14** | | | | | | **314** | | |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6*** | | | 57 | 60 | 60 | 4 | 50 | 38 | 12 | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | 54 | | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6*** | | | 119 | 122 | 122 | 10 | 106 | 70 | 36 | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | 116 | | |
| УП.03 | Учебная практика | | 6 | | 36 | 36 | 36 | | | | | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | |
| ПП.03. | Производственная практика | | 6 | | 108 | 108 | 108 | | | | | | | 108 | | | | | | | | | | | | | | | 108 | | |
| | **Экзамен по модулю** | 6 | | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | 8 | | | | | | | | |

2. План учебного процесса

| Индекс | Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик, видов учебной деятельности | Формы промежуточной аттестации (по семестрам) | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (ч. в сем.) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | Во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | | | | | | | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | | | | | | | | Нагрузка на дисциплины и МДК | | | | | | Консультации | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | экзамены, в т.ч. экзамены по модулю и квалификационный | дифференцированный зачет | зачет | Объем образовательной нагрузки | в т.ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной нагрузки | Самостоятельная работа | всего учебных занятий | теоретическое обучение | лаб. и практ занятий | курс.работ (проектов) | индивидуальный проект | По практике производственной и учебной | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семстр | 8 семестр | Промежуточная аттестация | 1 семестр, 17 нел | 2 семестр, 24 | 3 семестр, 16н | 4 семестр, 24 нел | 5 семестр, 17 нел | 6 семестр, 24 | 7 семестр 9 1 | 8 семестр, 13 нел |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем |
| **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** | **2** | | **306** | **286** | **178** | **0** | **158** | **126** | **32** | | | **108** | | | | | | **6** | | | **14** | | | | | | **286** | | |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 6**** | | | 63 | 60 | 60 | 10 | 50 | 38 | 12 | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | 60 | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 6**** | | | 121 | 118 | 118 | 10 | 108 | 88 | 20 | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | 118 | | |
| УП.04 | Учебная практика | | 6 | | 36 | 36 | 36 | | | | | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | |
| ПП.04 | Производственная практика | | 6 | | 72 | 72 | 72 | | | | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | 72 | | |
| | **Экзамен по модулю** | 6 | | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | 8 | | | | | | | | |
| **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** | **3** | **2** | | **492** | **298** | **142** | **22** | **264** | **182** | **82** | | | **180** | | | | | | | **6** | | **20** | | | | | | | **466** | |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 7 | | | 114 | 114 | 114 | 10 | 98 | 56 | 42 | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | 108 | |

2. План учебного процесса

| Индекс | Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик, видов учебной деятельности | Формы промежуточной аттестации (по семестрам) | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (ч. в сем.) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | Во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | | | | | | | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | | | | | | | | Нагрузка на дисциплины и МДК | | | | | | Консультации | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | экзамены, в т.ч. экзамены по модулю и квалификационный | дифференцированный зачет | зачет | Объем образовательной нагрузки | в т.ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной нагрузки | Самостоятельная работа | всего учебных занятий | теоретическое обучение | лаб. и практ занятий | курс.работ (проектов) | индивидуальный проект | По практике производственной и учебной | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семстр | 8 семестр | Промежуточная аттестация | 1 семестр, 17 нел | 2 семестр, 24 | 3 семестр, 16н | 4 семестр, 24 нел | 5 семестр, 17 нел | 6 семестр, 24 | 7 семестр 9 1 | 8 семестр, 13 нел |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем |
| МДК.05.01 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 7 | | | 184 | 184 | 184 | 12 | 166 | 126 | 40 | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | 178 | |
| УП.05 | Учебная практика | | 7 | | 72 | 72 | | | | | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | |
| ПП.05 | Производственная практика | | 7 | | 108 | 108 | | | | | | | | 108 | | | | | | | | | | | | | | | | 108 | |
| | **Экзамен по модулю** | 7 | | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | 8 | | | | | | | | |
| **ПМ.06** | **Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала** | **2** | **1** | | **266** | **252** | **144** | **12** | **126** | **64** | **42** | **20** | | **108** | | | | | | | | **6** | **14** | | | | | | | | **234** |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 8 | | | 144 | 144 | 144 | 12 | 126 | 64 | 42 | 20 | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | 126 |
| УП.06 | Учебная практика | | | | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.06 | Производственная практика | | 8 | | 108 | 108 | | | | | | | | 108 | | | | | | | | | | | | | | | | | 108 |
| | **Экзамен по модулю** | 8 | | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 8 | | | | | | | | |
| **ПМ.07** | **Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих** | **2** | **2** | | **428** | **414** | **414** | **0** | **228** | **84** | **144** | | | **180** | | | **6** | | | | | | **14** | | | **408** | | | | | |
| МДК.07.01 | Освоение профессии Повар | 3 | | | 234 | 234 | 234 | 0 | 228 | 84 | 144 | | | | | | | | | | | | 6 | | | 228 | | | | | |
| УП.07 | Учебная практика | | 3 | | 108 | 108 | 108 | 0 | | | | | | 108 | | | | | | | | | | | | *108* | | | | | |
| ПП.07 | Производственная практика | | 3 | | 72 | 72 | 72 | 0 | | | | | | 72 | | | | | | | | | | | | *72* | | | | | |
| | **Квалификационный экзамен** | 3 | | | 14 | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | 8 | | | | | | | | |
| ПДП.00 | **Преддипломная практика** | | | | **144** | 144 | | | | | | | | **144** | | | | | | | | | | | | | | | | | **144** |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** | | | | **216** | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **216** |
| | **ВСЕГО (профессиональная подготовка)** | | | | **4464** | **2440** | **2316** | **122** | **1954** | **1030** | **566** | **30** | **0** | **1080** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **88** | **576** | **900** | **578** | **820** | **586** | **826** | **578** | **464** |

2. План учебного процесса

| Индекс | Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик, видов учебной деятельности | Формы промежуточной аттестации (по семестрам) | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (ч. в сем.) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | Во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | | | | | | | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | | | | | | | | Нагрузка на дисциплины и МДК | | | | | | Консультации | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | экзамены, в т.ч. экзамены по модулю и квалификационный | дифференцированный зачет | зачет | Объем образовательной нагрузки | в т.ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной нагрузки | Самостоятельная работа | всего учебных занятий | теоретическое обучение | лаб. и практ занятий | курс.работ (проектов) | индивидуальный проект | По практике производственной и учебной | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр | Промежуточная аттестация | 1 семестр, 17 нел | 2 семестр, 24 | 3 семестр, 16н | 4 семестр, 24 нел | 5 семестр, 17 нел | 6 семестр, 24 | 7 семестр 9 1 | 8 семестр, 13 нел |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем | Во взаимодействии с преподавателем |
| | **ВСЕГО (с учетом общеобразовательной подготовки)** | | | | **5940** | **2738** | **3792** | **154** | **3430** | **1714** | **1668** | **30** | **24** | **1224** | **0** | **18** | **2** | **20** | **4** | **18** | **0** | **32** | **118** | **576** | **900** | **578** | **820** | **586** | **826** | **578** | **464** |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ГИА 00 Государственная итоговая аттестация ГИА 01 Подготовка выпускной квалификационной работы с18 мая по 14 июня (4 нед) ГИА 02 Защита выпускной квалификационной работы, демонстрационный экзамен с 15 июня по 28 июня (2 нед)** | **Всего** | дисциплин и МДК | 13 | 13 | 6 | 12 | 4 | 9 | 5 | 8 |
| | | учебной практики (недель) | 0 | 0 | 3 | 5 | 2 | 2 | 2 | 0 |
| | | производственной практики (недель) | 0 | 0 | 2 | 5 | 4 | 5 | 3 | 3 |
| | | экзаменов | 0 | 3 | 2 | 4 | 2 | 4 | 3 | 2 |
| | | зачетов и дифференцированных зачетов (без физической культуры) | 1 | 9 | 2 | 8 | 2 | 8 | 3 | 6 |

## 3.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

**Перечень специальных помещений представлен следующим образом. 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;
- кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Лаборатории:**

- химии;
- учебная кухня ресторана;
- учебный кондитерский цех.

**Тренажеры, тренажерные комплексы:**

- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг.

**Спортивный комплекс**[1]

**Залы:**

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

[1] Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

## Пояснительная записка

### 4.1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса» разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями в действующей редакции);
- Федерального закона от 04.08.2023 № 479-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закона Ставропольского края от 30 июля 2013 г. № 72-кз «Об образовании» (в действующей редакции);
- Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998г. № 53 (в действующей редакции);
- Приказа Министерства просвещения России от 09 декабря 2016 г. № «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный №66211);
- Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями в действующей редакции) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный №59778);
- Приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (зарегистрирован

Министерством юстиции Российской Федерации 10 сентября 2020 г., регистрационный №59764);

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 14 октября 2022 г. № 906 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов (Зарегистрирован 24.11.2022 № 71119);
- Приказа Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрирован в Минюсте России 12.04.2010 № 16866);
- Постановления правительства Российской Федерации от 11 октября 2023 г. n 1678 «Об утверждении правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации №1028 от 27.12.2023г. «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской федерации и министерства просвещения Российской федерации, касающиеся ФГОС СОО и СОО» на 2024-2025 учебный год о внесении дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины».
- Устава техникума, утвержденного приказом министерства образования и молодежной политики Ставропольского края от 27.07.2015 . № 1000-пр и согласованный с министерством имущественных отношений Ставропольского края письмо от 23.07.2015 № 6579/03;
- Локальными актами техникума, с учетом:
- Методических рекомендаций по внедрению методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования (в редакции от 26 апреля 2024 года) ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», одобрены протоколом заседания Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО от 26 апреля 2024 г. № 14.
- Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Минпросвещения России от 30.04.2021 г. № Р-98;
- Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального

образования (Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций»;

- Методических материалов по 13 обязательным общеобразовательным дисциплинам [Электронный ресурс]: Сайт: Институт развития профессионального образования / Деятельность / Реализуемые проекты / Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования / Документы - URL: https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/;
- Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020 г., регистрационный № 61573), действующие до 1 января 2027 г.

## 4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

**4.2.1.** Учебный план образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ППССЗ) предназначен для реализации ППССЗ на базе основного общего образования.

**4.2.2.** Общий объём образовательной программы на базе основного общего образования составляет 5940 академических часов. Срок освоения ППССЗ по данному учебному плану составляет 3 года 10 месяцев, 165 недель.

**4.2.3.** Учебный план ППССЗ составлен совместно с социальными партнерами - представителями работодателей с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Образовательная деятельность по ППССЗ организуется в соответствии с утвержденным Организацией учебным планом, календарным учебным графиком, в соответствии с которым организацией составляются расписания учебных занятий по специальности среднего профессионального образования.

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

**4.2.4.** Начало учебных занятий на 1, 2, 3,4 курсах - 01 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часов и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу обучающихся.

Учебным планом предусматривается пятидневная рабочая неделя.

Продолжительность учебных занятий - 45 минут. Предусмотрено проведение сдвоенных учебных занятий одной дисциплины - группировка парами. Для студентов предусмотрена большая перемена.

**4.2.5.** Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе ФГОС СПО по специальности.

**4.2.6.** Организация изучения отдельных учебных дисциплин и профессиональных модулей.

На проведение учебных занятий и практики выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: СГ.01 «Основы философии», СГ.02 «История», СГ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности», СГ.04 «Физическая культура» /«Адаптивная физическая культура», СГ.05 «Психология общения», СГ.06 «Основы финансовой грамотности».

Дисциплина «Физическая культура» должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья техникум устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура»/«Адаптивная физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл, включают в себя ЕН.01 «Химия», ЕН.02 «Экологические основы природопользования».

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение организаций питания», Организация обслуживания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности».

Общий объем дисциплины ОПЦ. 09 «Безопасность жизнедеятельности» в очной форме обучения составляет 68 академических часа, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

В период обучения проводятся учебные сборы с юношами. Продолжительность учебных сборов – 5 дней (35 часов).

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов, которые устанавливаются образовательной

организацией самостоятельно. Объем профессионального модуля составляет не менее 6-8 зачетных единиц.

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями. По окончанию всех видов практики проводится преддипломная практика. Типы практики устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ППССЗ.

**4.2.7.** Рабочий учебный план предусматривает выполнение следующих курсовых работ:

- 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 ( МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента) – 20 часов, 5 семестр;
- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала ) – 20 часов, 8 семестр.

Курсовые работы выполняются за счет времени, отведенного на освоение междисциплинарных курсов.

**4.2.8.** Консультации в рамках учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) выделяются из объема нагрузки, отведенного на дисциплину, и/или времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций - групповые, письменные, устные.

**4.2.9.** В процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы: на 1 курсе – 11 недель, на 2 курсе – 11 недель, на 3 курсе – 9 недель, на 4 курсе – 2 недели. За весь период обучения предусматривается 35 недель каникулярного времени, в том числе не менее двух недель в зимний период.

**4.2.10.** Практическая подготовка обучающихся.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организуется в колледже при реализации учебных дисциплин, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практик организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью..

Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся при освоении профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки и может быть организована: непосредственно в техникуме, в том числе в структурном подразделении техникума, предназначенном для проведения практической подготовки; в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между колледжем и профильной организацией (часть 7 статьи13 Закона об образовании).
Общий объем учебной практики и производственной преддипломной практики составляет 30 недель (1080 часов). Длительность проведения преддипломной практики, планируемой при построении образовательного процесса составляет 144 часа (4 недели) и проводится на последнем курсе обучения.
Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики и проводится в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на государственную итоговую аттестацию (ГИА).
Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.
Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.
В учебном плане по всем циклам выделен объем часов в форме практической подготовки 2440 часов.

### 4.3 Общеобразовательный цикл

4.3.1. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 40.02.04 Юриспруденция в течение 1-2 курсов обучения.

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования в соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по специальности определен гуманитарный профиль.

4.3.2. Общеобразовательный цикл включает в себя 13 обязательный учебных дисциплин (в том числе 2 учебные дисциплины, изучаемые на углубленном уровне, из соответствующей профилю получаемой специальности предметной области и (или) смежной с ней предметной области):

| Наименование предметной области ФГОС СОО | Наименование учебных дисциплин |
|---|---|
| Русский язык и литература | 1. Русский язык (базовый уровень)<br>2. Литература (базовый уровень) |
| Иностранные языки | 3. Иностранный язык (базовый уровень) |

| | |
|---|---|
| Математика и информатика | 4. Математика (базовый уровень)<br>5. Информатика (углубленный уровень) |
| Общественно-научные предметы | 6. История (базовый уровень)<br>7. Обществознание базовый уровень)<br>8. География (базовый уровень) |
| Естественно-научные предметы | 9. Физика (базовый уровень)<br>10. Химия (углубленный уровень)<br>11. Биология (базовый уровень) |
| Физическая культура, экология и основы безопасности и защиты Родины | 12. Физическая культура (базовый уровень)<br>13. «Основы безопасности и защиты Родины» (базовый уровень) |

Согласно поправкам в Федеральный закон от 04.08.2023 № 479-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» название дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» изменяется на «Основы безопасности и защиты Родины». На изучение дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» отводится 68 часов.

Организация образовательного процесса в течение всего периода обучения предполагает интеграцию содержания общеобразовательных учебных дисциплин общеобразовательного цикла и общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарного курса. В рамках интеграции предполагается проведение инегрированных бинарных учебных занятий.

4.3.3. Общеобразовательный цикл составляет 1476 часов

4.3.4. Период изучения общеобразовательных дисциплин в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется колледжем самостоятельно.

4.3.4. При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект в соответствии с Положением об индивидуальном проекте студентов государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»

Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающегося. Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках

одной или нескольких дисциплин общеобразовательной подготовки, в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной) по тематике, предлагаемой преподавателями в рамках своих дисциплин, или теме, сформулированной студентом под руководством преподавателя индивидуально, учитывая круг интересующих обучающегося проблем.

Учет закрепления проектов за студентами 1-го курса осуществляется преподавателями соответствующих дисциплин и заведующим отделением. Выполненные индивидуальные проекты оцениваются по пятибалльной системе в соответствии с требованиями к выставлению оценки по данному виду учебной работы.

Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО. Проект должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта, с последующей его защитой.

### 4.4. Формирование структуры ППССЗ с учетом вариативной части

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, предусмотренных ФГОС СПО и составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение, вариативная часть образовательной программы – 30%.

Содержание и объём образовательной программы ППССЗ с учетом вариативной части представлены в таблице:

Вариативная часть в объеме 1296 часов использована:

- на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник;
- на углубление подготовки обучающихся;
- на получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами по запросу работодателя, регионального рынка труда.

Распределение вариативной части УП ППССЗ по циклам представлено в таблице:

| Структура образовательной программы | Объем образовательной программы в академических часах | | |
|---|---|---|---|
| | ФГОС СПО (Таблица 1. Пункт 2.1.) | Учебный план | Распределение объема часов вариативной части по циклам |
| Социально-гуманитарный цикл | 432 | 496 | 64 |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | 180 | 192 | 12 |
| Общепрофессиональный цикл | 612 | 808 | 196 |
| Профессиональный цикл | 1728 | 2752 | 1024 |
| Государственная итоговая аттестация (ГИА) | 216 | 216 | 0 |
| **Вариативная часть образовательной программы** | | 1296 | **1296** |
| **Общий объем образовательной программы на базе среднего общего образования** | 4464 | 5940 | |

## 4.5. Формы проведения консультаций

По дисциплинам, междисциплинарным курсам, по которым в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, предусмотрены консультации. Если по УД, МДК предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация.

## 4.6.Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения учебных дисциплин (УД) и междисциплинарных курсов (МДК), профессиональных модулей (ПМ), практик (УП, ПП) в процессе промежуточной аттестации. Формы промежуточной аттестации по УД и МДК указаны в учебном плане. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой УД, МДК и ПМ указаны в рабочих программах и контрольно- оценочных средствах. Все формы промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяется на экзаменах, дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Все дифференцированные зачеты проводятся за счет часов соответствующих УД, МДК, УП, ПП.

Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в форме дифференцированных зачетов, (комплексного дифференцированного зачета) и экзаменов (комплексного экзамена). Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение учебных дисциплин, МДК, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Объем часов на проведение промежуточной аттестации входит в объем времени, определенным на дисциплину, МДК.

По учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОУП.07 Математика, ОУП.12 Химия проводятся экзамены в письменной форме, по ОУП.08 Информатика - проводятся экзамены в устной форме.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году. Количество дифференцированных зачетов – не более 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762).

Экзамены по УД и МДК проводятся в день, освобожденный от занятий. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени

на подготовку не требуется и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы.

На экзамены профессионального цикла по дисциплинам, междисциплинарным курсам выделено 6 часов, на экзамен квалификационныйпредусмотрено 6 - 8 часов.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения УД, МДК и оценка компетенций обучающихся.

Дифференцированный зачет по практикам проводится в последний день практики, на котором представители работодателей и техникума проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в ФГОС СПО по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «основной вид деятельности освоен с оценкой/не освоен».

### 4.7.Формы проведения государственной итоговой аттестации

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

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) и демонстрационного экзамена отражены в Программе Государственной итоговой аттестации по специальности.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации «Специалист поварского и кондитерского дела ».

Общий объем часов, отводимых во ФГОС СПО на проведение государственной итоговой аттестации программы подготовки специалистовсреднего звена составляет 216 часов.