

Утверждено

Врио директора ГАПОУ РМ  
«Саранский автомобильный техникум»

/ О.В. Спицина



Согласовано

Первый Заместитель Министра образования  
Республики Мордовия  
Ю.В. Грызулина

2024 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

ГАПОУ РМ «Саранский автомобильный техникум»

*наименование образовательного учреждения*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

*код и наименование профессии СПО*

по программе базовой подготовки

Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения - **очная**

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года и 10 мес.

на базе **основного общего** образования

Профиль **получаемого**

профессионального образования **социально-экономический**

*при реализации программы среднего (полного) общего образования*

24.25 - 4/ур



Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Зачеты	Экзамены	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, ч.											Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (нас. в семестр)							
					Самостоятельная учебная работа		Во взаимодействии с преподавателем						1 курс			2 курс		3 курс		4 курс			
					Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК	Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия	Курс. проектир.	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед	2 сем. 24 нед	3 сем. 17 нед	4 сем. 24 нед	5 сем. 17 нед	6 сем. 25 нед	7 сем. 17 нед	8 сем. 24 нед			
																					0	1430	766
<b>ООД</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>1430</b>	<b>766</b>	<b>664</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>34</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
	<b>Обязательные общеобразовательные дисциплины</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>1080</b>	<b>0</b>	<b>1058</b>	<b>622</b>	<b>436</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>448</b>	<b>632</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
ООД.01	Русский язык		-кэ	72		66	30	36			2	4	36	36									
ООД.02	Литература		-кэ	108		108	64	44					36	72									
ООД.03	История		-дз	136		136	90	46					48	88									
ООД.04	Обществознание		-дз	108		108	68	40					48	60									
ООД.05	Математика		-дз	232		232	168	64					86	146									
ООД.06	Физическая культура		дз,дз	72		72	14	58					40	32									
ООД.07	Основы безопасности и защиты Родины		дз,дз	68		68	22	46					36	32									
ООД.08	Физика		-дз	108		108	78	30					54	54									
ООД.09	Химия		э,э	72		56	36	20			4	12	32	40									
ООД.10	Биология		-дз	72		72	52	20					32	40									
ООД.11	Индивидуальный проект		дз	32		32		32						32									
<b>УДПО</b>	<b>Учебные дисциплины профиля обучения</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>396</b>	<b>0</b>	<b>372</b>	<b>144</b>	<b>228</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>164</b>	<b>232</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
УДПО.01	География		-дз	108		108	76	32					50	58									
УДПО.02	Иностранный язык		-э	144		136	4	132			2	6	64	80									
УДПО.03	Информатика		э,э	144		128	64	64			4	12	50	94									
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>39</b>	<b>10</b>	<b>4248</b>	<b>20</b>	<b>2370</b>	<b>1358</b>	<b>992</b>	<b>20</b>	<b>1548</b>	<b>106</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>648</b>			
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>506</b>	<b>2</b>	<b>502</b>	<b>148</b>	<b>354</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>172</b>	<b>104</b>	<b>50</b>	<b>70</b>	<b>56</b>	<b>54</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии		дз	54		54	54							54									
ОГСЭ.02	История		дз	54		54	54							54									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		дз, дз, дз	178		177		177			1				32	33	24	34	28	27			
ОГСЭ.04	Физическая культура		3,3,3,3, 3,дз	180		177		177			1			32	31	26	36	28	27				
ОГСЭ.05	Психология общения		дз	40		40	40							40									
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>184</b>	<b>0</b>	<b>184</b>	<b>148</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
ЕН.01	Химия		-дз	148		148	112	36							60	88							
ЕН.02	Экологические основы природопользования		дз	36		36	36											36					

ОП	Общепрофессиональный цикл	10	3	848	0	798	454	344	0	0	32	18	0	0	172	220	166	164	42	84
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		э	62		56	24	32				6			62					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		-э	92		80	48	32			6	6							50	42
ОП.03	Техническое оснащение организации рабочего места		э,-	108		96	70	26			6	6							64	44
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ		68		64	30	34			4								68	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ		64		64	46	18								64				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ		33		32	32				1									33
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ		88		88	16	72								88				
ОП.08	Охрана труда	ДЗ		34		34	24	10							34					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ		71		68	20	48			3								34	37
ОП.10	Национальная кухня	ДЗ		84		72		72			12									84
ОП.11	Товароведение	ДЗ		76		76	76								76					
ОП.12	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	ДЗ		32		32	32									32				
ОП.13	Основы финансовой грамотности	ДЗ		36		36	36									36				
П	Профессиональный цикл	10	8	2710	18	886	608	258	20	1548	72	42	0	0	208	452	396	630	514	510
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	2	410	0	144	118	26	0	252	8	6	0	0	120	290	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		э	48		40	30	10			8				48					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			104		104	88	16								104				
УП.01	Учебная практика	КДЗ		180						180					2 нед	3 нед				
ПП.01	Производственная практика	КДЗ		72						72						2 нед				
ЭМ.01	Экзамен по модулю		эм	6								6								
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	1	598	14	208	134	54	20	360	10	6	0	0	88	162	112	236	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			52	4	48	42	6							52					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	КП		180	10	160	92	48	20		10									
УП.02	Учебная практика	КДЗ		216		0				216					1 нед	2 нед	2 нед	1 нед		
ПП.02	Производственная практика	КДЗ		144		0				144								4 нед		





5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

	<b>Кабинеты:</b>
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	товароведения продовольственных товаров
4	технологии кулинарного и кондитерского производства
5	иностранного языка
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Лаборатории:</b>
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	Спортивный зал;
2	Стрелковый тир.
	<b>Залы:</b>
1	Актовый зал;
2	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет.

## Пояснительная записка

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Мордовия «Саранский автомеханический техникум» специальности

### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования.

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственной автономной профессиональной образовательной организации Республики Мордовия «Саранский автомеханический техникум» разработан на основании:

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с изменениями и дополнениями от 17.12.2020 г., 03.07.2024 г.;
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023) 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

При составлении учебного плана учитывались:

- Примерная основная образовательная программа (ПООП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, включающая программы учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- Письмо Министерства просвещения РФ от 20 июля 2020 г. N 05-772 «О направлении инструктивно-методического письма» по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования;
- Устав ГАПОУ РМ САМТ и иные локальные акты техникума.



## **2 Общие положения**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации пятидневный или шестидневный. Продолжительность занятий 45 мин – группировка парами.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран социально - экономический профиль.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный N 44662):

специалист по поварскому и кондитерскому делу.

## **3 Структура образовательной программы и учебного плана**

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

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

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 69,77 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (30,23%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональные дисциплины;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Таблица 1

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательна часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	1476	-
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	424	82
Математический и общий естественнонаучный цикл	172	12
Общепрофессиональный цикл	620	228
Профессиональный цикл	1748	962
Государственная итоговая аттестация	216	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования	5940	

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональных дисциплинах и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы

обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик, при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения, выделено 98 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

При проведении лабораторных работ, практических работ и семинарских занятий, при работе в компьютерном классе группа может делиться и составлять 8-10 человек, если это предусмотрено содержанием учебной программы, при наличии учебно-методических рекомендаций.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- экзамен;
- экзамен по модулю;
- квалификационный экзамен;
- зачет с оценкой (дифференцированный зачет);
- другие формы контроля (письменный и устный опрос, тестовый контроль, выступление с докладом, сообщением, презентацией);
- курсовые проекты.

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл содержит учебные дисциплины:

- Русский язык,
- Литература,
- История,
- Обществознание,
- Математика,
- Физическая культура,
- Основы безопасности и защиты Родины,
- Физика,
- Химия,
- Биология,
- Индивидуальный проект,
- География,
- Иностранный язык,
- Информатика.

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: география, иностранный язык, информатика.

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение

обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения. Защита индивидуального проекта выполняется в рамках промежуточной аттестации.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: Основы философии, История, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Физическая культура, Психология общения.

Общий объем дисциплины Физическая культура составляет 180 академических часов.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии;
- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности в объеме 71 академический час, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Военно-полевые сборы с юношами допризывного возраста проводятся на предпоследнем курсе в количестве 35 часов.

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

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	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;	потребителей, видов и форм обслуживания;
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.	ПМ.06. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.
освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 57 процентов (1548 часов) от профессионального цикла образовательной программы.

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

РАЗРАБОТАНО

Заместитель директора по УР



А.И. Тулкина

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела ПО МО РМ



Е.А. Куршева