

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ «СКТМАЛХУ»

Марзоев И.К.

« 10 » 06 2024 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования

**ГБПОУ «Северо-Кавказский техникум механизации, автоматизации
лесного хозяйства и управления»»**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения программы - 3 года 10 месяцев

по программе базовой подготовки

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Группа 1ПК (набор 2004-2008г)

Алагир 2024г.

Раздел 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)								
				всего учебных занятий	Во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс		
					теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	в т.ч.		курсовых работ	По практике производственной и учебной	Консультации	экзамен	1 сем./трим.** нед. 17 612	2 сем./трим.* нед. 23 828	3 сем./трим.** нед. 11 396	4 сем./трим.** нед. 11 396	5 сем./трим.** нед. 12 432	6 сем./трим.** нед. 16 576	7 сем./трим.** нед. 10 360	8 сем./трим.** нед. 13 468	
							профессионально-ориентированное содержание	дифференцированный зачет													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
ОДБ.00	Общеобразовательный цикл	1/3, 11/Дз, 3/Э	1476	1440	677	495	246	22	20		12	24	612	828							
ОДБ.01	Русский язык	-, Э	80	72	30	30	12				2	6	32	40							
ОДБ.02	Литература	-, Дз	108	108	52	40	14	2					32	76							
ОДБ.03	Иностранный язык	—, Дз	108	108		70	36	2					32	76							
ОДП.04	Математика	-, Э	242	232	182	14	36				4	6	102	130							
ОДБ.05	История	-, Дз	136	136	90	44		2					66	70							
ОДБ.06	Физическая культура	3, Дз	72	72	8	42	20	2					32	40							
ОДБ.07	ОБЗР	—, Дз	68	68	20	36	10	2					32	36							
ОДБ.08	Физика	—, Дз	108	108	86	20		2					62	46							
ОДБ.09	Информатика	-, Дз	108	108	14	40	52	2					62	46							
ОДБ.10	География	—, Дз	62	62	30	18	12	2					32	30							
ОДП.11	Химия	—, Дз	132	122	60	50	12				4	6	32	90							
ОДБ.12	Биология	-, Э	72	72	30	34	6	2					32	40							
ОДБ.13	Обществознание	—, Дз	72	72	30	22	18	2					32	40							
ОДБв.14	Родная литература	Дз	68	68	30	18	18	2					32	36							
ОДБ.15	Индивидуальный проект	Дз	40	32	15	17					2	6		32							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	Зз/ 17дз/- 5Э	1968	1864	900	784	146	34			74	30			292	264	284	384	300	340
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	68	56	32	24					6	6			26	30				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	92	92	50	40		2											40	52
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	60	56	34	20		2			4				26	30				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	96	80	56	24					10	6					48	32		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	56	56	30	24		2									24	32		
ОП.06	Основы калькуляции и учета	дз	56	56	24	30		2									24	32		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	172	170	100	40	28	2			2				26	30	24	32	30	28
ОП.08	Физическая культура	з,з,з,дз	170	170	6	162		2							26	30	24	32	30	28
ОП.09	Охрана труда	дз	56	56	48	6		2									24	32		
ОП.10	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания	дз	94	92	50	40		2			2								40	52
ОП.11	Основы финансовой грамотности	дз	60	56	20	34		2			4				26	30				
ОПв.12	Культура и традиции народов СК	Дз	62	58	30	26		2			4				28	30				
ОПв.13	Основы психологии	Дз	62	58	30	26		2			4				28	30				
ОПв.14	История России	Дз	52	52	30	20		2							52					
ОПв.15	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд осетинской кухни.	Э	124	108	50	30	28				10	6			54	54				
ОПв.16	Основы Зарубежной кухни и кухни народов Кавказа.	Дз	120	112	50	60		2			8						48	64		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОПв.17	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	Э	148	132	60	40	32				10	6					68	64		
ОПв.18	Организация торговой и производственной деятельности ресторана	Э	154	138	60	40	38				10	6							60	78
ОПв.19	Экология и природопользование	Дз	64	64	32	30		2										64		
ОПв.20	Математические методы решения профессиональных задач	Дз	92	92	40	30	20	2											40	52
ОПв.21	Основы Философии	Дз	40	40	28	10		2											40	
ОПв.22	Русский язык и культ. речи	Дз	70	70	40	28		2											20	50
П.00	Профессиональный цикл	/7дз/13 э	2316	764	404	340		18		1476	72	30			104	132	148	192	60	128
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- /3дз/1э	336	104	56	44		4		216	10	6			104					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	Дз	32	32	14	16		2							32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дз	72	72	42	28		2							72					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72							72					72					
ПП.01	Производственная практика	компл.	144							144					144					
ДЭ ПМ.01	Демонстрационный экзамен	Э	16								10	6								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- /3дз/1э	612	200	106	90		4		396	10	6				132	68			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дз	72	72	40	30		2								72				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дз	128	128	66	60		2								60	68			
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144							144						144				
ПП.02	Производственная практика		252								252						252			
ДЭ ПМ.02	Демонстрационный экзамен	Э	16								10	6								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	/Здз/1э	324	128	70	54		4		180	10	6					32	96		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Дз	32	32	20	10		2									32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Дз	96	96	50	44		2										96		
УП.03	Учебная практика	ДЗ компл.	72							72							72			
ПП.03	Производственная практика		108								108							108		
ДЭ ПМ.03	Демонстрационный экзамен	Э	16								10	6								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	/2дз 1э	372	144	76	64		4		216	6	6					48	96		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Дз.	48	48	32	14		2									48			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Дз	96	96	44	50		2										96		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72							72								72		
ПП.04	Производственная практика	компл.	144							144								144		
ДЭ ПМ.04	Демонстрационный экзамен	Э	12								6	6								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- /1дз/2э	672	188	96	88		4		468	10	6							60	128
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дз.	60	60	30	28		2											60	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дз	128	128	66	60		2												128
УП.05	Учебная практика	ДЗ	144							144									144	
ПП.05	Производственная практика		324							324									72	252
ДЭ ПМ.05	Демонстрационный экзамен	Э	16								10	6								
ГИА	Государственная итоговая аттестация	Э	108																	108
	Всего		5904																	
	Дисциплин и МДК												612	828	396	396	432	576	360	468
	Учебная практика		504												72	144	72	72	144	
	Производственная практика		972												144	252	108	144	72	252
	Экзаменов		13											3		3		5		2

Пояснительная записка

1. Общие положения

1.1. Настоящий учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (далее – ФГОС СПО).

1.2. Нормативные основания для разработки учебного плана:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах от 31 июля 2009 года №АФ-317/03;
- Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования от 31 июля 2009 года №АФ-318/03.

–

2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификации, присваиваемые выпускникам: Повар ↔ кондитер

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная, очно-заочная.

Объем учебного плана по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемому сочетанию квалификаций.

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар ↔ кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

4. Структура учебного плана

Учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы, в академических часах
Общеобразовательный цикл	1476
Общепрофессиональный цикл	1968
Профессиональный цикл	2352
Государственная итоговая аттестация	108
Общий объем образовательной программы:	
на базе основного общего образования	5904

В рамках образовательной программы выделены обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими видам деятельности (таблица № 1), предусмотренными пунктом 1.3 ФГОС СПО, сформированными в том числе на основе профессиональных стандартов (при наличии), указанных в ПОП:

Таблица 1

Вид деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>

	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
приготовление кулинарной и кондитерской продукции осетинской кухни	<p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов и соусов осетинской национальной кухни.</p> <p>ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента осетинской национальной кухни.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, молока разнообразного ассортимента осетинской</p>

	<p>национальной кухни.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента осетинской национальной кухни.</p> <p>ПК 6.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента осетинской национальной кухни.</p> <p>ПК 6.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и осетинских пирогов с различными начинками.</p>
--	---

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы на базе среднего общего образования.

Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 20 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, использована для развития общих и профессиональных компетенций за счет расширения видов деятельности.

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно выбранной квалификации - «повар о- кондитер», а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Содержание и объем образовательной программы ППКРС с учетом вариативной части представлены в таблице №3. Вариативная часть в объеме 890 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.

Вариативная часть (не менее 20%) распределена следующим образом:

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	кол-во часов
ОДБв14	Родная литература	68
ОПв.12	Культура и традиции народов СК	62
ОПв.13	Основы психологии	62
ОПв.14	История России	52
ОПв.15	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд осетинской кухни.	124
ОПв.16	Основы Зарубежной кухни и кухни народов Кавказа.	120
ОПв.17	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	148
ОПв.18	Организация торговой и производственной деятельности ресторана	154
ОПв.19	Экология и природопользование	64
ОПв.20	Математические методы решения профессиональных задач	92
ОПв.21	Основы Философии	40
ОПв.22	Русский язык и культ. речи	70
П.00	Профессиональный цикл	170
	Всего	1158

При освоении общепрофессионального и профессионального циклов (далее - учебные циклы) выделяется объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определенной учебным планом.

В качестве форм промежуточной аттестации использованы:

- Экзамены (в т.ч. комплексные)
- Дифференцированные зачеты (в т.ч. комплексные)

- Зачеты.

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в очной форме обучения составляет 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70%, для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

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 образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов, объем профессионального модуля составляет не менее 4 зачетных единиц (одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам).

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика, производственная практика и преддипломная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются в несколько периодов. Типы практики устанавливаются внутри каждого модуля по видам в соответствии с основной таблицей учебного плана.

Г осударственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Общеобразовательный цикл:

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

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования, а также Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО (приложение к письму ФГБОУ ДПО ИРПО от 27.05.2024г. № 01-03/02-532-2024)

Учебный план обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации (русский язык), возможность преподавания и изучения «Государственного (осетинского) языка Республики Северная

Осетия-Алания» и «Родной (осетинской) литературы».

Учебный план обеспечивает реализацию требований ФГОС СОО, ФГОС СПО и ФОП СОО, определяет учебную нагрузку в соответствии с требованиями к организации образовательной деятельности к учебной нагрузке.

Количество учебных занятий 1476 часов, которые реализуются на 1 курсе.

Учебный план в рамках общеобразовательного цикла предусматривает изучение следующих учебных предметов на базовом уровне.

Предметные области	Учебные предметы
Русский язык и литература	Русский язык
	Литература
Родной язык и родная литература	Родная литература (Родной язык)
Иностранные языки	Иностранный язык
Математика и информатика	Математика
	Информатика
Общественно-научные предметы	История
	Обществознание
	География
Естественно-научные предметы	Физика
	Химия***
	Биология***
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура
	Основы безопасности и защиты Родины

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Учебный план определяет состав и объем учебных предметов, курсов, а также их распределение по семестрам обучения.

Консультации проводятся в рамках часов, отведенных на промежуточную аттестацию и как вид учебного занятия во взаимодействии с преподавателем в учебных циклах. Проведение консультаций для

обучающихся организуется в групповой, индивидуальной, письменной, устной формах. Конкретные формы проведения консультаций определяются преподавателем при изучении дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля. Проводятся групповые консультации при подготовке к проведению экзаменов.

5. Условия реализации образовательной программы

Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал