

**МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

План одобрен

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор

по учебно-методической работе

Е.Н. Дятлова

Ученым советом ЛГПУ

Протокол № 5 от 24.11.2023 г.

**по программе подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер**

Изменения внесены на основании:

Приказа ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

«О внесении изменений в учебные планы и образовательные программы среднего профессионального образования 2024 года набора» от 23.09.2024 № 498-ОД.

Квалификация: Повар. Кондитер
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Учебный год 2024-2025, 2025-2026, 2026-2027

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1569 от 09.12.2016 (с изменениями и дополнениями)

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)

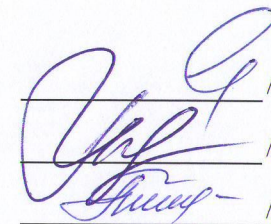
Основной	Виды деятельности
+	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента образования

Директор МПК ФГБОУ ВО "ЛГПУ"

Зам. директора по учебно-методической работе



/В.В.Савенков/

/А.С.Авершина/

/М.И.Белоусова/

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

План одобрен

Ученым советом ЛГПУ
Протокол № 5 от 24.11.2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор

по учебно-методической работе



(Handwritten signature)

Е.Н. Дятлова

**по программе подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер**

Изменения внесены на основании:

Приказа ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

«О внесении изменений в учебные планы и образовательные программы среднего профессионального образования 2024 года набора» от 22.04.2024 № 259-ОД.

Профиль СОО: естественно-научный

Квалификация: Повар, Кондитер
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Учебный год

2024-2025, 2025-2026, 2026-2027, 2027-2028

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1569 от 09.12.2016 (с изменениями и дополнениями)

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)

Основной	Виды деятельности
+	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

СОГЛАСОВАНО

Заведующий учебно-методическим отделом

(Handwritten signature)

/В.В.Савенков/

Директор МПК ФГБОУ ВО "ЛГПУ"

(Handwritten signature)

/А.С.Авершина/

Зам. директора по учебно-методической работе

(Handwritten signature)

/М.И.Белюсова/

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август												
	Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31				
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
И																			К			К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
П	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	У	У	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У					
Ш	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	У	У	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У					

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
У	Обучение по циклам и разделу 'Физическая культура'	19 3/6	17 3/6	37	18 3/6	14 3/6	33	14 3/6	8	22 3/6	92 3/6
П	Производственная практика		3	3		5	5	5	11	16	24
Э	Промежуточная аттестация	3/6	3/6	1	1 3/6	1 3/6	3	3/6	1	1 3/6	5 3/6
Д	Защита выпускной квалификационной работы								1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2		2	24
Итого		22	30	52	22	30	52	22	21	43	147

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого acad. часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6
Считать в плане	Индекс	Наименование												Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						1476	1476	1426	1420	32	18		100%	0%	480	386	382	228		
+	ОД.01	Базовые дисциплины	34	1	22233344	1030	1030	1018	1014		12		1030		352	272	254	152		
+	ОД.01.01	Русский язык	3			72	72	66	64			6	72		32	18	22			
+	ОД.01.02	Литература			2	104	104	104	104				104		48	56				
+	ОД.01.03	История			3	136	136	136	136				136		48	38	50			
+	ОД.01.04	Обществознание			4	72	72	72	72				72				36	36		
+	ОД.01.05	География			3	72	72	72	72				72		32	18	22			
+	ОД.01.06	Биология			4	72	72	72	72				72				28	44		
+	ОД.01.07	Математика	4			232	232	226	224			6	232		48	38	74	72		
+	ОД.01.08	Физическая культура		1	2	86	86	86	86				86		48	38				
+	ОД.01.09	Основы безопасности и защиты Родины			2	76	76	76	76				76		48	28				
+	ОД.01.10	Физика			3	108	108	108	108				108		48	38	22			
+	ОД.02	Профильные дисциплины	4		34	414	414	408	406		6		414		128	114	112	60		
+	ОД.02.01	Иностранный язык			4	144	144	144	144				144		48	38	30	28		
+	ОД.02.02	Информатика			3	126	126	126	126				126		48	38	40			
+	ОД.02.03	Химия	4			144	144	138	136			6	144		32	38	42	32		
+	ОД.03	Дисциплины по выбору ОО				32	32			32			32				16	16		
+	ИП	Индивидуальный проект				32	32			32			32				16	16		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	1804	1788	1100	48		2340	612	216	304	336	538	790	768
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						498	498	460	454	20	18		316	182	180	48	66	54	86	64
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			48	48	42	40		6		36	12	48					
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			70	70	62	60	2	6		36	34		30	40			
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3			78	78	72	70		6		36	42	34	18	26			
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6	32	32	30	30	2			32							32
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			4	32	32	30	30	2			32				32			
+	ОПЦ.06	Охрана труда			1	36	36	36	36				36		36					
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	32	32	30	30	2			32							32
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			5	36	36	30	30	6			36						36	
+	ОПЦ.09	Физическая культура		4	5	40	40	40	40				40				22	18		
+	ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи			1	30	30	30	30					30	30					
+	ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5	32	32	30	30	2			32						32	
+	ОПЦ.12	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности			1	32	32	28	28	4				32	32					
ПЦ.Профессиональный цикл						2418	2418	1344	1334	1044	30		1988	430	36	256	270	484	704	668
+	ПМ.01	Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	2		1222	292	292	174	172	112	6		292		36	256				

+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1	36	36	36	36				36		36				
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	64	64	64	64				64			64			
+	УП.01.01	Учебная практика			2	72	72	72	72				72			72			
+	ПП.01.01	Производственная практика			2	108	108			108			108			108			
+	ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"</i>	2			12	12	2		4		6	12			12			
+	ПМ.02	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	4		3444	600	600	368	366	226	6		496	104			270	330	
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3	48	48	36	36	12			32	16			48		
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4	144	144	114	114	30			128	16			78	66	
+	УП.02.01	Учебная практика			4	216	216	216	216				180	36			144	72	
+	ПП.02.01	Производственная практика			4	180	180			180			144	36				180	
+	ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"</i>	4			12	12	2		4		6	12					12	
+	ПМ.03	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	5		5555	468	468	236	234	226	6		392	76			154	314	
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	50	50	40	40	10			32	18			24	26	
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	118	118	86	86	32			96	22			58	60	
+	УП.03.01	Учебная практика			5	108	108	108	108				108				72	36	
+	ПП.03.01	Производственная практика			5	180	180			180			144	36				180	
+	ПМ.03.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"</i>	5			12	12	2		4		6	12					12	
+	ПМ.04	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	6		6666	404	404	222	220	176	6		288	116					404
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6	56	56	42	42	14			32	24					56
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6	84	84	70	70	14			64	20					84
+	УП.04.01	Учебная практика			6	108	108	108	108				72	36					108

+	ПП.04.01	Производственная практика			6	144	144			144			108	36					144
+	ПМ.04.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"</i>	6			12	12	2		4		6	12						12
+	ПМ.05	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	6		5556	654	654	344	342	304	6		520	134				390	264
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			5	50	50	36	36	14			32	18				50	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			5	160	160	126	126	34			128	32				160	
+	УП.05.01	Учебная практика			5	180	180	180	180				144	36				180	
+	ПП.05.01	Производственная практика			6	252	252			252			216	36					252
+	ПМ.05.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"</i>	6			12	12	2		4		6		12					12
ГИА.Государственная итоговая аттестация							36	36			36		36						36
+	ГИА.01	Демонстрационный экзамен				36	36			36			36						36

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов					Объем ОП		Семестр 1						
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	По плану	С преп.	СР	ПАТт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						1476	1476	1426	32	18	100%	0%	480	213	4	263			
+	ОД.01	Базовые дисциплины	34	1	22233344	1030	1030	1018		12	1030		352	192	4	156			
+	ОД.01.01	Русский язык	3			72	72	66		6	72		32	16		16			
+	ОД.01.02	Литература			2	104	104	104			104		48	30		18			
+	ОД.01.03	История			3	136	136	136			136		48	40		8			
+	ОД.01.04	Обществознание			4	72	72	72			72								
+	ОД.01.05	География			3	72	72	72			72		32	28		4			
+	ОД.01.06	Биология			4	72	72	72			72								
+	ОД.01.07	Математика	4			232	232	226		6	232		48	32		16			
+	ОД.01.08	Физическая культура		1	2	86	86	86			86		48			48			
+	ОД.01.09	Основы безопасности и защиты Родины			2	76	76	76			76		48	20		28			
+	ОД.01.10	Физика			3	108	108	108			108		48	26	4	18			
+	ОД.02	Профильные дисциплины	4		34	414	414	408		6	414		128	21		107			
+	ОД.02.01	Иностранный язык			4	144	144	144			144		48			48			
+	ОД.02.02	Информатика			3	126	126	126			126		48	10		38			
+	ОД.02.03	Химия	4			144	144	138		6	144		32	11		21			
+	ОД.03	Дисциплины по выбору ОО				32	32			32	32								
+	ОД.03.01	Индивидуальный проект				32	32			32	32								
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	1804	1100	48	2340	612	216	118		86		2	4
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						498	498	460	20	18	316	182	180	102		66		2	4
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			48	48	42		6	36	12	48	22		18		2	
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			70	70	62	2	6	36	34							
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3			78	78	72		6	36	42	34	20		14			
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6	32	32	30	2		32								
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			4	32	32	30	2		32								
+	ОПЦ.06	Охрана труда			1	36	36	36			36		36	26		10			
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	32	32	30	2		32								
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			5	36	36	30	6		36								
+	ОПЦ.09	Физическая культура		4	5	40	40	40			40								
+	ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи			1	30	30	30				30	30	16		14			
+	ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5	32	32	30	2			32							
+	ОПЦ.12	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности			1	32	32	28	4			32	32	18		10			4
ПЦ.Профессиональный цикл						2418	2418	1344	1044	30	1988	430	36	16		20			
+	ПМ.01	Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	2		1222	292	292	174	112	6	292		36	16		20			

+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1	36	36	36			36		36	16		20			
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	64	64	64			64								
+	УП.01.01	Учебная практика			2	72	72	72			72								
+	ПП.01.01	Производственная практика			2	108	108		108		108								
+	ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"</i>	2			12	12	2	4	6	12								
+	ПМ.02	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	4		3444	600	600	368	226	6	496	104							
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3	48	48	36	12		32	16							
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4	144	144	114	30		128	16							
+	УП.02.01	Учебная практика			4	216	216	216			180	36							
+	ПП.02.01	Производственная практика			4	180	180		180		144	36							
+	ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"</i>	4			12	12	2	4	6	12								
+	ПМ.03	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	5		5555	468	468	236	226	6	392	76							
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	50	50	40	10		32	18							
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	118	118	86	32		96	22							
+	УП.03.01	Учебная практика			5	108	108	108			108								
+	ПП.03.01	Производственная практика			5	180	180		180		144	36							
+	ПМ.03.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"</i>	5			12	12	2	4	6	12								
+	ПМ.04	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	6		6666	404	404	222	176	6	288	116							
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6	56	56	42	14		32	24							

+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6	84	84	70	14		64	20						
+	УП.04.01	Учебная практика			6	108	108	108			72	36						
+	ПП.04.01	Производственная практика			6	144	144		144		108	36						
+	ПМ.04.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"</i>	6			12	12	2	4	6	12							
+	ПМ.05	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	6		5556	654	654	344	304	6	520	134						
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			5	50	50	36	14		32	18						
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			5	160	160	126	34		128	32						
+	УП.05.01	Учебная практика			5	180	180	180			144	36						
+	ПП.05.01	Производственная практика			6	252	252		252		216	36						
+	ПМ.05.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"</i>	6			12	12	2	4	6		12						
ГИА.Государственная итоговая аттестация							36	36		36		36						
+	ГИА.01	Демонстрационный экзамен				36	36		36		36							

Курс 3														Компетенции	
Семестр 5						Семестр 6									
Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТт		
															ОК 01.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
															ОК 01.; ОК 05.; ОК 09.
															ОК 05.
															ОК 01.; ОК 06.
															ОК 01.; ОК 06.
															ОК 01.; ОК 07.
															ОК 01.; ОК 07.
															ОК 01.
															ОК 08.
															ОК 01.; ОК 06.; ОК 08.
															ОК 01.
															ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
															ОК 01.; ОК 09.
															ОК 01.; ОК 02.
															ОК 01.
	380		2	268	6	768	68		212		4	472	12		
	50			8		64	18		42			4			
															ОК 01.; ПК 1.1.
															ОК 01.; ОК 03.; ПК 1.1.
															ОК 01.; ПК 1.1.
						32	18		12			2			ОК 01.; ОК 03.
															ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.
															ОК 01.; ОК 04.
						32			30			2			ОК 01.; ОК 09.
	16			6											ОК 01.; ОК 07.; ОК 08.
	18														ОК 08.
															ОК 01.; ОК 05.; ОК 09.
	16			2											ОК 01.; ОК 02.
															ОК 01.; ОК 03.
	330		2	260	6	668	50		170		4	432	12		
															ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.

														OK 01.; OK 07.; ПК 1.1.
														OK 01.; OK 07.; ПК 1.2.
														OK 01.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
														OK 01.; OK 03.; OK 07.; ПК 1.1.; OK 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
														<i>OK 01.; OK 03.; OK 07.; OK 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.</i>
														OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
														OK 01.; OK 03.; OK 07.; OK 09.; ПК 2.1.
														OK 01.; OK 03.; OK 07.; OK 09.; ПК 2.3.
														OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
														OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
														<i>OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.</i>
68		2	212	6										OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
12			6											OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 3.1.
20			22											OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 3.3.; ПК 3.5.
36														OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
			180											OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
		2	4	6										<i>OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.</i>
					404	50		170		2	176	6		OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
					56	22		20			14			OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 4.1.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	ОК 01.; ОК 02.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
ОД.01	Базовые дисциплины	ОК 01.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
ОД.01.01	Русский язык	ОК 01.; ОК 05.; ОК 09.
ОД.01.02	Литература	ОК 05.
ОД.01.03	История	ОК 01.; ОК 06.
ОД.01.04	Обществознание	ОК 01.; ОК 06.
ОД.01.05	География	ОК 01.; ОК 07.
ОД.01.06	Биология	ОК 01.; ОК 07.
ОД.01.07	Математика	ОК 01.
ОД.01.08	Физическая культура	ОК 08.
ОД.01.09	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 01.; ОК 06.; ОК 08.
ОД.01.10	Физика	ОК 01.
ОД.02	Профильные дисциплины	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
ОД.02.01	Иностранный язык	ОК 01.; ОК 09.
ОД.02.02	Информатика	ОК 01.; ОК 02.
ОД.02.03	Химия	ОК 01.
ОД.03	Дисциплины по выбору ОО	
ОД.03.01	Индивидуальный проект	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.; ПК 1.1.
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.; ОК 03.; ПК 1.1.
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.; ПК 1.1.
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 03.
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.
ОПЦ.06	Охрана труда	ОК 01.; ОК 04.
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 09.
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 07.; ОК 08.
ОПЦ.09	Физическая культура	ОК 08.
ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи	ОК 01.; ОК 05.; ОК 09.
ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.
ОПЦ.12	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	ОК 01.; ОК 03.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПМ.01	Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.; ОК 07.; ПК 1.1.

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.; ОК 07.; ПК 1.2.
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.02	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.3.
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.03	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.3.; ПК 3.5.
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПМ.04	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.2.
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.05	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.2.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.2.
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.

					84	28		42			14		ПК 4.2.
					108			108					OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
					144						144		OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
					12					2	4	6	OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
	262			48	264					2	256	6	OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	14			14									OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.2.
	68			34									OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.2.
	180												OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
					252						252		OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
					12					2	4	6	OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
					36						36		
					36						36		OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; ПК 1.1.; OK 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) Многопрофильного педагогического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет» разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569, зарегистрированного в Минюсте России 22.12.2016 за № 44898, а также следующих нормативно-правовых документов:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» ((Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 № 68887);
- Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167);
- Приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);
- Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763);
- Профессионального стандарта «33.011 Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н;
- Профессионального стандарта «33.010 Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н;

– Профессионального стандарта «33.014 Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. №914н.

2. Нормативный срок освоения ППКРС базовой подготовки при очной форме получения образования 2 года 10 месяцев. Профиль получаемого образования – естественно-научный. Объем учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практики составляет – 36 часов в неделю и включает все виды учебной работы. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами.

3. Общеобразовательный цикл профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ПОП СПО) формируется в соответствии с рекомендациями по реализации Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования в пределах основных образовательных программ среднего профессионального образования срок. С учетом этого срок обучения по ПОП СПО увеличивается до 52 недель, в том числе каникулярное время – 11 недель.

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта (желательно по профильным предметам). Темы для выполнения индивидуального проекта и предметы, по которым будет выполняться индивидуальный проект, обучающиеся выбирают самостоятельно. В конце третьего курса по индивидуальному проекту проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

4. Формы и процедуры текущего контроля знаний предусмотрены в виде тестирования и контрольных работ по текущим знаниям. Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по дисциплинам общеобразовательного цикла), являются экзамен и зачет с оценкой (дифференцированный зачет). Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики. Количество зачетов, предусматриваемых в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. Формы консультации с обучающимися (групповые, индивидуальные и др.) перед проведением экзаменов и зачетов проводятся за счет часов промежуточной аттестации или времени, отводимого на дисциплину. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по профессиональному модулю или квалификационный экзамен. Общеобразовательный цикл состоит только из обязательной части ФГОС среднего общего образования. При этом расширен объем профессионально значимых предметов Иностранный язык, Информатика и Химия.

5. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

6. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

7. Общий объем образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет – 4428 ч., включая: общеобразовательная подготовка – 1476 ч., профессиональная подготовка – 2952 ч. Профессиональная подготовка включает: общепрофессиональный цикл – 498 ч., профессиональный цикл – 2418 ч., государственная итоговая аттестация – 36 ч. Доля учебных занятий и практик от объема учебных циклов составляет: 91,15%. Доля учебной и производственной практики в профессиональном цикле составляет 64,01%. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта, потребностями регионального рынка труда и направлен на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

8. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной образовательной программы, требований профессиональных стандартов. Вариативная части в объеме 612 часов распределена следующим образом:

– общепрофессиональный цикл: обязательная нагрузка увеличена на 182 часа, на 12 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», на 34 часа увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров», на 42 часа увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»; введены дисциплины: «Деловой русский язык и культура речи» – 30 часов, «Информационные технологии в профессиональной деятельности» – 32 часа, «Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности» – 32 часа;

– профессиональный цикл: обязательная нагрузка увеличена на 430 часов, на 104 часа увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 16 часов, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 16 часов, УП.02.01 Учебная практика – на 36 часов, ПП.02.01 Производственная практика – на 36 часов; на 76 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 18 часов, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 22 часа, ПП.03.01 Производственная практика – 36 часов; на 116 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента: МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 24 часа, МДК.04.02 Процессы

приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 20 часов, УП.04.01 Учебная практика – 36 часов, ПП.04.01 Производственная практика – 36 часов; на 134 часа увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 18 часов, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 32 часа, УП.05.01 Учебная практика – 36 часов, ПП.05.01 Производственная практика – 36 часов, Экзамен по профессиональному модулю ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» – 12 часов.

9. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального цикла в объеме 40 ч. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно по 2 академических часа учебной нагрузки для формирования физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к профессиональной деятельности, предупреждения профессиональных заболеваний.

10. Формы консультации с обучающимися (устные, письменные, групповые, индивидуальные) проводятся перед проведением экзаменов за счет часов промежуточной аттестации.

11. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Объем часов учебной практики составляет 19 недель (684 ч.), объем производственной практики составляет 24 недели (864 ч.). Учебная практика в объеме 19 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: ПМ.01 – 2 недели (2 семестр); ПМ.02 – 4 недели (3 семестр), 2 недели (4 семестр); ПМ.03 – 2 недели (4 семестр), 1 неделя (5 семестр); ПМ.04 – 3 недели (6 семестр); ПМ.05 – 5 недель (5 семестр). Производственная практика в объеме 24 недели реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: ПМ.01 – 3 недели (2 семестр); ПМ.02 – 5 недель (4 семестр); ПМ.03 – 5 недель (5 семестр); ПМ.04 – 4 недели (6 семестр); ПМ.05 – 7 недель (6 семестр). Объем часов, отводимых на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составляет 36 часов.

12. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального цикла в объеме 36 часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей)/основ медицинских знаний (для девушек) предусмотрено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ЛНР «ЛГПУ»)

ПРИКАЗ

«22 апреля» 2024 г.

№ 257-010

г. Луганск

О внесении изменений в учебные планы и образовательные программы среднего профессионального образования 2024 года набора

На основании приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ основного общего образования и среднего общего образования» п р и к а з ы в а ю:

1. Заведующему отдела планирования и прогнозирования образовательной деятельности Департамента образования Жалковской В.Н. обеспечить внесение изменений в учебные планы 2024 года набора среднего профессионального образования, заменив дисциплину «Основы безопасности жизнедеятельности» на дисциплину «Основы безопасности защиты Родины».

2. Директорам Многопрофильного педагогического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет», Ровеньковского колледжа (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный

педагогический университет» обеспечить контроль соблюдения внесенных изменений в учебно-методическую и учебно-учетную документацию, в том числе в электронные системы управления учебным процессом.

3. Заведующему сектором лицензирования и аккредитации Департамента образования Киреевой Т.В. обеспечить контроль внесения изменений, указанных в п. 1, в профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования 2024 года набора.

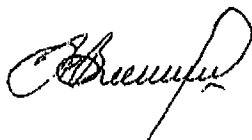
4. Врио директора Департамента образования Кицене И.А. обеспечить координацию и контроль за выполнением п. 1, 2, 3.

5. Заведующему отдела планирования и прогнозирования образовательной деятельности Департамента образования Жалковской В.Н. ознакомить под подпись должностных лиц, указанных в п. 2, 3, 4 данного приказа.

6. Работникам, указанным в п. 2, 3, 4, 5 данного приказа, принять его к руководству и исполнению.

7. Контроль исполнения данного приказа возложить на проректора по учебно-методической работе Дятлову Е.Н.

Ректор



Ж.В. Марфина

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ЛНР «ЛГПУ»)

ПРИКАЗ

«23» сентября 2024 г.

№ 498-00

г. Луганск

**О внесении изменений в учебные планы и образовательные
программы среднего профессионального образования 2024 года набора**

На основании приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», **п р и к а з ы в а ю:**

1. Заведующему отдела планирования и прогнозирования образовательной деятельности Департамента образования Жалковской В.Н. обеспечить внесение изменений в учебные планы 2024 года набора среднего профессионального образования.
2. Директорам Многопрофильного педагогического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет», Ровеньковского колледжа (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет» обеспечить контроль соблюдения внесенных

изменений в учебно-методическую и учебно-учетную документацию, в том числе в электронные системы управления учебным процессом.

3. Заведующему сектором лицензирования и аккредитации Департамента образования Киреевой Т.В. обеспечить контроль внесения изменений в профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования 2024 года набора.

4. Врио главного бухгалтера Дурасовой Н.Л. совершить действия, связанные с изданием данного приказа и ознакомить ответственного работника отдела бухгалтерии с содержанием данного приказа.

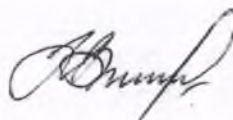
5. Директору Департамента образования Савенкову В.В. обеспечить координацию и контроль за выполнением п. 1, 2, 3.

6. Заведующему отделу планирования и прогнозирования образовательной деятельности Департамента образования Жалковской В.Н. ознакомить под подпись должностных лиц, указанных в п. 2, 3, 4 данного приказа.

7. Работникам, указанным в п. 2, 3, 4, 5 данного приказа, принять его к руководству и исполнению.

8. Контроль исполнения данного приказа возложить на проректора по учебно-методической работе Дятлову Е.Н.

Исполняющий обязанности
ректора



Ж.В. Марфина

Пролито и пронумеровано 47

И.И. Мещеряков листов

Проректор по учебно-

методической работе

Дятлова Е.Н.

[Signature]
МП.



Информационный центр