

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
 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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.

учебный год 2024-2025, 2025-2026, 2026-2027, 2027-2028
 Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016 (с изменениями и дополнениями)

Форма обучения: <i>Очная</i>
Срок получения образования по ОП: <i>3 г. 10 м.</i>
Уровень образования при приеме на обучение: <i>основное общее образование</i>

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
+	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
+	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 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
+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение профессий рабочих, должностей служащих:	
Повар	

СОГЛАСОВАНО

Заведующий учебно-методическим отделом

[Signature] /В.В.Савенков/

Директор МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

[Signature] /А.С.Авершина/

Зам. директора по учебно-методической работе

[Signature] /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»**

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор
по учебно-методической работе  Е.Н. Дятлова



План одобрен

Ученым советом ЛГПУ
Протокол № 5 от 24.11.2023 г.

**по программе подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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: социально-экономический

Квалификация:
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)	№ 1565 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.)

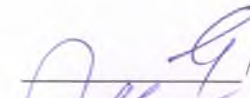

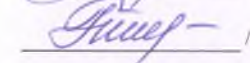
Основной	Виды деятельности
+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	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 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
+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение профессий рабочих, должностей служащих:	
Повар	

СОГЛАСОВАНО

Заведующий учебно-методическим отделом

Директор МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

Зам. директора по учебно-методической работе

 /В.В.Савенков/
 /А.С.Авершина/
 /М.И.Белуосова/

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	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				
I																		К	К																					К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
II	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	К	К	у																			П	П	П	П	П	П	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	П	К	К	у																			П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	П	П	П	П	П	К	К	у																					П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П		

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
у	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	20	21	41	19	13	32	16	17	33	14	7	21	127
П	Производственная практика (по профилю специальности)					6	6	3	3	6	5	3	8	20
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		3/6	3/6	1	2	3	1	1	2	1	1	2	7 3/6
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы											4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы											2	2	2
К	Каникулы	2	8 3/6	10 3/6	2	9	11	2	9	11	2		2	34 3/6
Итого		22	30	52	22	30	52	22	30	52	22	21	43	199

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого академических часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	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	Семестр 7	Семестр 8	
Считать в плане	Индекс	Наименование														Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого		
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1426	1420	32	18		100%	0%	720	654	102							
СОО.Среднее общее образование							1476	1476	1426	1420	32	18		1476		720	654	102							
+	СОО.01	Базовые дисциплины	23	1	22222222			1012	1012	1000	996				1012		500	450	62						
+	СОО.01.01	Русский язык	2					72	72	66	64			72		34	38								
+	СОО.01.02	История			2			136	136	136	136			136		102	34								
+	СОО.01.03	География			2			72	72	72	72			72		34	38								
+	СОО.01.04	Иностранный язык			2			108	108	108	108			108		74	34								
+	СОО.01.05	Математика	3					232	232	226	224			232		86	84	62							
+	СОО.01.06	Физическая культура		1	2			72	72	72	72			72		34	38								
+	СОО.01.07	Основы безопасности и защиты Родины			2			68	68	68	68			68		34	34								
+	СОО.01.08	Физика			2			108	108	108	108			108		34	74								
+	СОО.01.09	Химия			2			72	72	72	72			72		34	38								
+	СОО.01.10	Биология			2			72	72	72	72			72		34	38								
+	СОО.02	Профильные дисциплины	3		22			432	432	426	424			432		204	188	40							
+	СОО.02.01	Литература	3					144	144	138	136			144		68	36	40							
+	СОО.02.02	Обществознание			2			144	144	144	144			144		68	76								
+	СОО.02.03	Информатика			2			144	144	144	144			144		68	76								
+	СОО.03	Дисциплины по выбору ОО						32	32			32		32		16	16								
+	ИП	Индивидуальный проект						32	32			32		32		16	16								
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	2874	2848	1512	78	1272	3174	1290		62	620	732	722	810	770	748		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							610	610	572	572	38		230	436	174			122	116	192	44	88	48		
+	ОГСЭ.01	Основы философии			5			40	40	38	38	2		40						40					
+	ОГСЭ.02	История			3			36	36	36	36			36			36								
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8			214	214	192	192	22	<u>122</u>	164	50			50	56	38	22	26	22		
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8			174	174	174	174		<u>108</u>	164	10			36	28	36	22	26	26		
+	ОГСЭ.05	Психология общения			7			36	36	32	32	4		32	4							36			
+	ОГСЭ.06	Русский язык в профессиональной деятельности			5			78	78	72	72	6			78					78					
+	ОГСЭ.07	Основы технологии учебной и исследовательской деятельности			4			32	32	28	28	4			32				32						
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							246	246	224	224	22		16	180	66			54	28	68	36		60		
+	ЕН.01	Химия			6			144	144	142	142	2	<u>16</u>	144				54	28	26	36				
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			5			42	42	40	40	2		36	6					42					
+	ЕН.03	Биохимия			8			60	60	42	42	18		60									60		
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							958	958	816	814	136	6	258	614	344		62	172	178	150	206	144	46		
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4			68	68	56	56	12	<u>28</u>	64	4			40	28						
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья			4			98	98	84	84	14	<u>22</u>	96	2	30	32	36							
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организации питания			4			94	94	82	82	12	<u>12</u>	64	30	32	32	30							
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания			6			94	94	86	86	8	<u>18</u>	64	30				54	40					
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6					104	104	88	86	10	<u>34</u>	96	8			44	24	36					
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7			36	36	32	32	4	<u>4</u>	32	4							36			
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6			124	124	104	104	20	<u>56</u>	96	28					72	52				
+	ОПЦ.08	Охрана труда			4			40	40	34	34	6	<u>12</u>	32	8			40							
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			3			68	68	68	68		<u>48</u>	68			68								
+	ОПЦ.10	Контроль качества продукции			8			78	78	60	60	18		2	76							78			
+	ОПЦ.11	Метрология и стандартизация			8			76	76	56	56	20	<u>20</u>		76							30	46		
+	ОПЦ.12	Товароведение продовольственных товаров			6			78	78	66	66	12	<u>4</u>		78						78				

ПЦ.Профессиональный цикл																	2434	2434	1262	1238	1100	72	768	1728	706			272	410	312	524	538	378
+	ПМ.01	Профессиональный модуль: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	44		334			284	284	178	174	94	12	<u>124</u>	212	72				148	136												
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3			42	42	34	34	8		<u>18</u>	32	10				42													
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4					86	86	70	68	10	6	<u>34</u>	36	50				34	52												
+	УП.01.01	Учебная практика			3			72	72	72	72			<u>72</u>	72					72													
+	ПП.01.01	Производственная практика			4			72	72			72			72						72												
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	4					12	12	2		4	6			12					12												
+	ПМ.02	Профессиональный модуль: "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"	44		334	4		398	398	214	210	172	12	<u>139</u>	336	62				124	274												
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3			52	52	44	44	8		<u>19</u>	34	18				52													
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4			4		118	118	96	94	16	6	<u>48</u>	86	32					118												
+	УП.02.01	Учебная практика			3			72	72	72	72			<u>72</u>	72					72													
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			144	144			144									144												
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: 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"	4					12	12	2		4	6			12					12												
+	ПМ.03	Профессиональный модуль: "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"	55		555			312	312	170	166	130	12	<u>54</u>	212	100						312											
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5			84	84	76	76	8		<u>28</u>	32	52						84											
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5					72	72	56	54	10	6	<u>26</u>	36	36						72											
+	УП.03.01	Учебная практика			5			36	36	36	36				36							36											
+	ПП.03.01	Производственная практика			5			108	108			108			108							108											
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "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"	5					12	12	2		4	6			12						12											
+	ПМ.04	Профессиональный модуль: "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"	7		7777			226	226	120	118	100	6	<u>80</u>	176	50										226							
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7			52	52	40	40	12		<u>20</u>	32	20										52							

			2		234	84	12		48	24		4	134	12					
			2		78	48	12		12	24		2	22	6					
					36	36			36										
					108								108						
					12							2	4	6					
		4	118	12															
		2	6	6															
			108																
		2	4	6															
					144								144						
					216								216						
					36								36						
					144								144						
					36								36						

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
СОО	Среднее общее образование	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
СОО.01	Базовые дисциплины	ОК 01.; ОК 02.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
СОО.01.01	Русский язык	ОК 05.
СОО.01.02	История	ОК 06.
СОО.01.03	География	ОК 02.
СОО.01.04	Иностранный язык	ОК 09.
СОО.01.05	Математика	ОК 01.
СОО.01.06	Физическая культура	ОК 08.
СОО.01.07	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 07.
СОО.01.08	Физика	ОК 01.
СОО.01.09	Химия	ОК 01.
СОО.01.10	Биология	ОК 01.
СОО.02	Профильные дисциплины	ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 06.
СОО.02.01	Литература	ОК 05.
СОО.02.02	Обществознание	ОК 03.; ОК 06.
СОО.02.03	Информатика	ОК 02.
СОО.03	Дисциплины по выбору ОО	
ИП	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 2.1.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 1.3.; ПК 2.3.; ПК 1.4.; ПК 3.1.; ПК 2.4.; ПК 3.2.; ПК 2.5.; ПК 3.3.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 2.8.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 08.; ОК 09.
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 03.
ОГСЭ.02	История	ОК 01.; ОК 02.; ОК 06.
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 09.
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08.
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 04.
ОГСЭ.06	Русский язык в профессиональной деятельности	ОК 05.
ОГСЭ.07	Основы технологии учебной и исследовательской деятельности	ОК 02.
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.; ОК 07.
ЕН.01	Химия	ОК 01.
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 07.
ЕН.03	Биохимия	ОК 01.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.3.; ПК 3.2.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.; ОК 02.; ПК 1.1.
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	ОК 01.; ОК 02.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.3.; ПК 3.2.
ОПЦ.03	Техническое оснащение организации питания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.
ОПЦ.04	Организация обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ПК 6.2.
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ПК 6.2.
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ПК 6.4.
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ПК 6.2.
ОПЦ.08	Охрана труда	ОК 01.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 6.5.
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.; ПК 6.5.
ОПЦ.10	Контроль качества продукции	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.4.
ОПЦ.11	Метрология и стандартизация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.4.
ОПЦ.12	Товароведение продовольственных товаров	ОК 01.; ОК 03.; ОК 09.; ПК 6.3.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 2.4.; ПК 3.2.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 2.7.; ПК 3.5.; ПК 2.8.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.

УП.04.01	Учебная практика	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.; ПК 4.6.
ПП.04.01	Производственная практика	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.; ПК 4.6.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "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"	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.; ПК 4.6.
ПМ.05	Профессиональный модуль: "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"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.2.
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "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"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.06	Профессиональный модуль: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.2.
УП.06.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.06.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.07	Профессиональный модуль: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1.
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1.
УП.07.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1.
ПП.07.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1.
ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю: "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1.
ПДП.01	Преддипломная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 1.3.; ПК 2.3.; ПК 1.4.; ПК 3.1.; ПК 2.4.; ПК 3.2.; ПК 2.5.; ПК 3.3.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 2.8.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 1.3.; ПК 2.3.; ПК 1.4.; ПК 3.1.; ПК 2.4.; ПК 3.2.; ПК 2.5.; ПК 3.3.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 2.8.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 1.3.; ПК 2.3.; ПК 1.4.; ПК 3.1.; ПК 2.4.; ПК 3.2.; ПК 2.5.; ПК 3.3.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 2.8.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.
ГИА.02	Подготовка дипломного проекта (работы)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 1.3.; ПК 2.3.; ПК 1.4.; ПК 3.1.; ПК 2.4.; ПК 3.2.; ПК 2.5.; ПК 3.3.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 2.8.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.
ГИА.03	Защита дипломного проекта (работы)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 1.3.; ПК 2.3.; ПК 1.4.; ПК 3.1.; ПК 2.4.; ПК 3.2.; ПК 2.5.; ПК 3.3.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 2.8.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565, зарегистрированного в Минюсте России 20.12.2016 за № 44828, 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 № 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 8 сентября 2015 г. № 610н;
- Профессионального стандарта «33.010 Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н;

– Профессионального стандарта «33.014 Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н.

2. Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования 3 года 10 месяцев. Профиль получаемого образования – социально-экономический. 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 основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ОПОП 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 ОПОП СПО увеличивается до 52 недель, в том числе каникулярное время – 11 недель.

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение на первом курсе 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 первого 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 Информатика, Литература и Обществознание.

5. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы (дипломного проекта)). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и направлена на формирование компетенций указанных модулей.

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

7. Общий объем образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет – 5940 ч., включая: Общеобразовательная подготовка – 1476 ч., профессиональная подготовка – 4464 ч., Профессиональная подготовка включает: общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 610 ч., математический и общий естественнонаучный учебный цикл – 246 ч., общепрофессиональный цикл – 958 ч., профессиональный цикл – 2434 ч., государственная итоговая аттестация – 216 ч. Доля учебных занятий и практик от объема учебных циклов составляет: 87,66%. Доля учебной и производственной практики в профессиональном цикле составляет 51,76%. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов. Вариативная части в объеме 1296 часов распределена следующим образом:

– общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл: обязательная нагрузка увеличена на 174 часа, на 50 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности», на 10 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Физическая культура/Адаптивная физическая культура», на 4 часа увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Психология общения»; введены дисциплины: «Русский язык в профессиональной деятельности» – 78 часов, «Основы технологии учебной и исследовательской деятельности» – 32 часа;

– математический и общий естественнонаучный учебный цикл: обязательная нагрузка увеличена на 66 часов, на 6 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»; введена дисциплина: «Биохимия» – 60 часов;

– общепрофессиональный цикл: обязательная нагрузка увеличена на 344 часа, на 4 часа увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», на 2 часа увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья», на 30 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Техническое оснащение организации питания», на 30 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Организация обслуживания», на 8 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», на 4 часа увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности», на 28 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности», на 8 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Охрана труда», на 76 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной

дисциплины «Контроль качества продукции»; введены дисциплины: «Метрология и стандартизация» – 76 часов, «Товароведение продовольственных товаров» – 78 часов;

– профессиональный цикл: обязательная аудиторная нагрузка увеличена на 706 часов, на 72 часа увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 10 часов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 50 часов; на 62 часа увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 18 часов, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 32 часа; на 100 часов увеличен объем обязательной нагрузки 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: МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 52 часа, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 36 часов; на 50 часов увеличен объем обязательной нагрузки 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: МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 20 часов, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 18 часов; на 142 часа увеличен объем обязательной нагрузки 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: МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 66 часов, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 64 часа; на 112 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала – 64 часа; на 168 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар» – 156 часов.

9. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме 174 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. В рамках профессиональных модулей предусмотрено выполнение курсовых работ:

– ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 24 часа (4 семестр);

– ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала – 24 часа (8 семестр).

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

13. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 11 недель (396 ч.), объем производственной практики (по профилю специальности) составляет 20 недель (720 ч.), объем преддипломной практики 4 недели (144 ч.). Учебная практика в объеме 11 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: ПМ.01 – 2 недели (3 семестр), ПМ.02 – 2 недели (3 семестр); ПМ.03 – 1 неделя (5 семестр), ПМ.04 – 1 неделя (7 семестр), ПМ.05 – 2 недели (6 семестр), ПМ.06 – 1 неделя (8 семестр), ПМ.07 – 2 недели (7 семестр). Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 20 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: ПМ.01 – 2 недели (4 семестр), ПМ.02 – 4 недели (4 семестр), ПМ.03 – 3 недели (5 семестр); ПМ.04 – 2 недели (7 семестр); ПМ.05 – 3 недели (6 семестр), ПМ.06 – 3 недели (8 семестр), ПМ.07 – 3 недели (7 семестр). Преддипломная практика проводится 4 недели (8 семестр).

14. При освоении профессионального модуля по ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрен квалификационный экзамен на освоение рабочей профессии – повар.

15. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального цикла в объеме 68 аудиторных часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей)/основ медицинских знаний (для девушек) – 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.

№ 259-010

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.

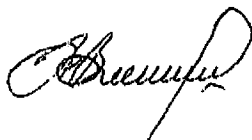
4. Врио директора Департамента образования Кицене И.А. обеспечить координацию и контроль за выполнением п. 1, 2, 3.

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.

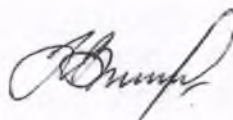
5. Директору Департамента образования Савенкову В.В. обеспечить координацию и контроль за выполнением п. 1, 2, 3.

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

Прошито и пронумеровано 32
и 2 нашивки листов

Проректор по учебно-

методической работе

Дяглова Е.Н.

