

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
"Архангельский политехнический техникум"
(ГАПОУ АО "Архангельский политехнический техникум")

Утверждаю
Исполняющий обязанности директора ГАПОУ АО
"Архангельский политехнический техникум"
А.В. Афанасьева
27 февраля 2026 года



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Архангельской области
"Архангельский политехнический техникум"

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

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

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Архангельский политехнический техникум» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 03.07.2024) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 «Пекарь»;

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования;

- Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и 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. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования";

- Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 N 153 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования";

- Приказ Минпросвещения России от 30.09.2022 N 874 "Об утверждении Порядка разработки и утверждения федеральных основных образовательных программ";

- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся");

- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.02.2017г № 06-156);

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259 О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом

требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования;

- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020 г., регистрационный N 61573);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 11 ноября 2020 г., регистрационный N 60833);

- Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 2 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2021 г., регистрационный N 62296).

- Устав ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»;

- Локальные нормативные акты (положение о рабочих программах, положение о государственной итоговой аттестации, положение об учебной и производственной практике обучающихся, положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся и другие).

1.2. Организация образовательной деятельности и режим занятий обучающихся

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по данной специальности.

Продолжительность каникул составляет:

1 курс – 11 недель;

2 курс – 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

3 курс – 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

4 курс – 2 недели в зимний период.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия по дисциплинам общеобразовательного, и социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального учебных циклов, группируются парами, по учебной практике и производственной практике составляют 6 академических часов.

В техникуме устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, самостоятельная работа, учебная практика, производственная практика.

Для проведения учебных занятий по иностранному языку, практических занятий по информатике, информационным технологиям в профессиональной деятельности учебная группа может делиться на подгруппы.

При освоении части профессионального цикла образовательная деятельность организуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка представляет собой выполнение обучающимися определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю специальности.

Текущий контроль знаний систематически осуществляется преподавателями, мастерами производственного обучения по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной практике, производственной практике. Педагогические работники

самостоятельны в выборе порядка, форм и периодичности текущего контроля знаний. Текущий контроль предполагает проверку знаний, умений и навыков обучающихся, анализ их уровня и соответствия требованиям, предъявляемым ФГОС СПО, выявление ошибок, допущенных обучающимися, и последующую работу по их устранению. Текущий контроль знаний проводится только за счёт объёмов учебного времени, отведённых учебным планом по специальности на изучение соответствующих дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной практики, производственной практики.

Применяются следующие формы проведения текущего контроля знаний обучающихся: устные (устный ответ, устное сообщение, доклад, собеседование и др.) и письменные (проверочные, контрольные работы, рефераты, диктанты, изложения, сочинения, тестирование, в т.ч. с помощью ПК, письменные упражнения и др). Формы текущего контроля обучающихся оцениваются по пятибалльной системе.

Результаты текущего контроля знаний являются основанием для допуска обучающихся к промежуточной аттестации.

Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Система оценок – пятибалльная.

Количество экзаменов в каждом учебном году в рамках проведения промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Формы аттестации по общеобразовательным дисциплинам включаются в общее количество аттестаций и учитываются при определении максимально возможного их количества в каждом учебном году.

Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, которые проводятся в каждом учебном году и не учитываются при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году, завершает освоение программы по физической культуре дифференцированный зачет.

Комплексные экзамены и дифференцированные зачёты

1.	ДЗ*	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья ОП.04 Техническое оснащение организаций питания	3 семестр
2.	ДЗ*	УП.07. Учебная практика ПП.07.Производственная практика	4 семестр
3.	Э*	МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5 семестр
4.	Э*	МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5 семестр

5.	Э*	МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6 семестр
6.	ДЗ*	ОП.10. Технология приготовления блюд северной кухни ОП.12. Технология приготовления блюд зарубежной кухни	6 семестр
7.	ДЗ*	УП.01. Учебная практика ПП.01.Производственная практика	6 семестр
8.	ДЗ*	УП.02. Учебная практика ПП.02.Производственная практика	6 семестр
9.	ДЗ*	УП.03. Учебная практика ПП.03.Производственная практика	6 семестр
10.	Э*	МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7 семестр
11.	Э*	МДК 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7 семестр
12.	ДЗ*	УП.04. Учебная практика ПП.04.Производственная практика	8 семестр
13.	ДЗ*	УП.05. Учебная практика ПП.05.Производственная практика	8 семестр
14.	ДЗ*	УП.06. Учебная практика ПП.06.Производственная практика	8 семестр

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится не менее 1 недели (36 часов) в семестр. При концентрированном изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения их освоения.

При освоении профессиональных модулей формой промежуточной аттестации является – Эк (экзамен (квалификационный)). Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен / не освоен». Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и

промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Учебным планом предусматривается выполнение обучающимися курсовой работы в рамках освоения профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. На выполнение курсовой работы отводится 30 часов обязательной аудиторной нагрузки.

1.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. ППССЗ разрабатывается на основе требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ. Срок освоения ППССЗ для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

- 39 недель - теоретическое обучение,
- 2 недели - промежуточная аттестация,
- 11 недель - каникулы.

Освоение учебных предметов общеобразовательного цикла производится в течение первого курса обучения.

Специальность «Поварское и кондитерское дело» относится к укрупненной группе направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм. Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводятся по следующим дисциплинам: русский язык, литература, математика, биология, химия.

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разрабатываются преподавателями техникума на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и положений ФООП СОО, а также с учетом примерных рабочих программ общеобразовательных дисциплин. Для учета специфики получаемой профессии/специальности в рабочие программы общеобразовательных дисциплин включается профессионально ориентированное содержание. В рабочих программах конкретизируют содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики конкретной специальности СПО, её значимости для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО; указывают лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрена вариативная часть.

Объем вариативной части составляет 1296 часов учебной нагрузки обучающихся. Часы вариативной части использованы на расширение и углубление содержания общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Распределение объема времени, отведенного на вариативную часть, представлено в таблице:

№ п/п	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	ФГОС	Вариативная часть	Всего	Обоснование
1.	ОГСЭ.01. Основы философии	42	6	48	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
2.	ОГСЭ.02. История	42	6	48	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
3.	ОГСЭ.3. Психология общения	38	6	44	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
4.	ОГСЭ.04. Иностранный язык в профессиональной деятельности	106	6	112	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
5.	ОГСЭ.05. Физическая культура	154	6	160	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
6.	ОГСЭ.06. Русский язык и культура речи	50	6	56	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
7.	ЕН.01. Математические расчёты в профессиональной деятельности	44	6	50	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
8.	ЕН.02. Химия	100		100	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
9.	ЕН.03. Экологические основы природопользования	36		36	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
10.	ОП. 01. Безопасность жизнедеятельности	68		68	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
11.	ОП. 02. Микробиология,	76		76	для получения дополнительных умений,

	<i>физиология питания, санитария и гигиена</i>				знаний и профессионального опыта
12.	<i>ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов сырья</i>	36		36	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
13.	<i>ОП. 04. Техническое оснащение организаций питания</i>	36		36	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
14.	<i>ОП. 05. Организация обслуживания</i>	36		36	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
15.	<i>ОП. 06. Основы экономики, менеджмента и маркетинга</i>	36		36	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
16.	<i>ОП. 07. Правовые основы профессиональной деятельности</i>	36		36	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
17.	<i>ОП. 08. Охрана труда</i>	36		36	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
18.	<i>ОП. 09. Метрология и стандартизация</i>	36		36	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
19.	<i>ОП. 10. Технология приготовления блюд северной кухни</i>	36		36	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
20.	<i>ОП. 11. Организация лечебно-профилактического питания</i>	36		36	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
21.	<i>ОП. 12. Технология приготовления блюд зарубежной кухни</i>	36		36	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
22.	<i>ОП. 30. Информационные технологии в профессиональной деятельности</i>	36		36	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
23.	<i>ОП. 14. Документационное обеспечение управления</i>	36		36	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
24.	<i>ОП. 15. Бухгалтерский учёт</i>	36		36	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта

	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
25.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30	30	60	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
26.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30	30	60	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
27.	Учебная практика	36	36	72	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
28.	Производственная практика	36	36	72	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
	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				
29.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	50	50	100	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта

30.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	50	50	100	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
31.	Учебная практика	36		36	
32.	Производственная практика	72	36	108	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
	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				для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
33.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	60	60	120	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
34.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	108	36	144	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
35.	Учебная практика	36		36	
36.	Производственная практика	72	36	108	для получения дополнительного профессионального опыта
	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				
37.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	30	30	60	для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
38.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	30	30	60	для получения дополнительного профессионального опыта
39.	Учебная практика	36		36	для получения дополнительного профессионального опыта
40.	Производственная практика	36	72	108	для получения дополнительного профессионального опыта
	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				для получения дополнительных умений, знаний и профессионального опыта
41.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,	50	50	100	для получения дополнительного профессионального опыта

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
42.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	50	50	100	для получения дополнительного профессионального опыта
43.	Учебная практика	36		36	
44.	Производственная практика	180	108	288	для получения дополнительного профессионального опыта
	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
45.	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	42	78	120	для получения дополнительного профессионального опыта
46.	Учебная практика	36		36	
47.	Производственная практика	72	72	144	для получения дополнительного профессионального опыта
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (103759 Повар, 101647 Кондитер)				
48.	Технология производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	120	120	240	для получения дополнительного профессионального опыта
49.	Технология приготовления кулинарной продукции	70	100	170	для получения дополнительного профессионального опыта
50.	Учебная практика	72	72	144	для получения дополнительного профессионального опыта
51.	Производственная практика	72	72	144	для получения дополнительного профессионального опыта

52.	Промежуточная аттестация	180	0	180	
	Итого:	2952	1296	4248	

1.5. Организация практической подготовки

Практическая подготовка реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования и всех видов практики. Практическая подготовка предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным.

При организации практической подготовки в образовательной организации, проведение практических и лабораторных занятий, выполнение курсовой работы, учебная практика организуются педагогическими работниками (преподавателями и (или) мастерами производственного обучения).

При проведении практической подготовки всех видов практик в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе в ее структурном подразделении - организуется лицами, соответствующими требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников данной организации, которые обеспечивают организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебным планом предусмотрено 11 недель учебной практики и 27 недель производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)). Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из видов деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

1.7 Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях техникума.

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях техникума осуществляется на основании:

-Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" Статья 79. Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

-Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021 N 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования".

-Локальных актов техникума: Правил приема в государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Архангельский политехнический техникум», Положения о стипендиальном обеспечении и иных формах материальной поддержки обучающихся ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум», Положения об организации и проведении демонстрационного экзамена ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум».

1.7.1. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

В техникуме создаются специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья:

а) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

-адаптация официальных сайтов образовательных организаций в сети "Интернет" с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов;

-размещение в доступных для учащихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий;

-присутствие ассистента, оказывающего учащемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт) или аудиофайлов;

б) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

-дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий;

-обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

в) обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

-обеспечение беспрепятственного доступа учащихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения образовательной организации, а также их пребывания в указанных помещениях.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и имеющими инвалидность проводятся индивидуальные и мелкогрупповые консультации.

Для получения без дискриминации качественного образования лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются:

-необходимые условия для коррекции нарушений развития и социальной адаптации, оказания ранней коррекционной помощи на основе специальных педагогических подходов и наиболее подходящих для этих лиц языков, методов и способов общения;

-условия, в максимальной степени способствующие получению образования определенного уровня и определенной направленности, а также социальному развитию этих лиц, в том числе посредством организации инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья совместно с другими обучающимися.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится в техникуме с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограничений возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии); пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей): письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0		2		11	52
II курс	31	4	4		2		11	52
III курс	28	4	8		2		10	52
IV курс	16	3	15		1	6	2	43
Всего	114	11	27	0	7	6	34	199

3.План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам							
			Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, час.														
			Всего занятий	лекций , уроков	лабораторных и практических занятий	Курсовое проектирование	Самостоятельная работа	Практика	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
										1сем	2сем	3сем	4сем	5сем	6сем	7сем	8сем
										17	22	16	23	16	24	16	18
							нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
О.00	Общеобразовательный цикл		1404	590	814	0	0	0	72	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУП.00	Общеобразовательные учебные предметы		1404	590	814	0	0	0	72	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУП.01	Русский язык	-/Э	78	30	48				12	34	44						
ОУП.02	Литература	-/Э	122	60	62				12	34	88						
ОУП.03	Математика	ДЗ/Э	234	100	134				12	102	132						
ОУП.04	Иностранный язык	-/ДЗ	112	30	82				0	68	44						
ОУП.05	Биология	ДЗ/Э	156	60	96				18	68	88						
ОУП.06	Химия	ДЗ/Э	156	60	96				18	68	88						
ОУП.07	Обществознание	ДЗ	100	50	50				0	100	0						
ОУП.08	История	ДЗ	88	40	48				0	0	88						
ОУП.09	География	ДЗ	88	40	48				0	36	52						
ОУП.10	Информатика	ДЗ	36	20	16				0	0	36						
ОУП.11	Физика	-/ДЗ	88	40	48				0	36	52						
ОУП.12	Основы безопасности и защиты Родины	-/ДЗ	68	30	38				0	32	36						
ОУП.13	Физическая культура	З/ДЗ	78	30	48				0	34	44						
	Обязательная часть циклов ППССЗ		4068	1168	1076	30	426	1368	180	0	0	576	828	576	864	576	648
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		468	128	304	0	36	0	0	0	0	114	118	112	96	28	0
ОГСЭ.01.	Основы философии	ДЗ	48	24	20		4						48				
ОГСЭ.02.	История	ДЗ	48	30	14		4					48					
ОГСЭ.03.	Психология общения	ДЗ	44	30	10		4								44		
ОГСЭ.04.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	,-/ДЗ;-/ДЗ	112	2	100		10					28	30	28	26		

[illegible]

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам							
			Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, час.														
			Всего занятий	лекций , уроков	лабораторных и практических занятий	Курсовое проектирование	Самостоятельная работа	Практика	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
										1сем	2сем	3сем	4сем	5сем	6сем	7сем	8сем
										17	22	16	23	16	24	16	18
							нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОП.11	Организация лечебно-профилактического питания	ДЗ	36	18	10		8								36		
ОП.12	Технология приготовления блюд зарубежной кухни	ДЗ*2	36	18	10		8								36		
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	36	18	10		8									36	
ОП.14	Документационное обеспечение управления	ДЗ	36	18	10		8									36	
ОП.15	Бухгалтерский учёт	ДЗ	36	18	10		8									36	
П.00	Профессиональный цикл		2802	650	510	30	244	1368	144	0	0	240	458	392	624	440	648
ПМ.00	Профессиональные модули		2802	650	510	30	244	1368	144	0	0	240	458	392	624	440	648
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЭК	264	60	40		20	144	18	0	0	0	0	192	72	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э*1	60	30	20		10		6					60			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э*1	60	30	20		10		12					60			
УП.01	Учебная практика	ДЗ*3	72					72						72			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ*3	72					72							72		
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	ЭК	344	80	80		40	144	18	0	0	0	0	200	144	0	0

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Промежуточная аттестация	Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам							
			Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, час.						I курс		II курс		III курс		IV курс			
			Всего занятий	лекций , уроков	лабораторных и практических занятий	Курсовое проектирование	Самостоятельная работа	Практика	1сем		2сем	3сем	4сем	5сем	6сем	7сем	8сем	
									17		22	16	23	16	24	16	18	
									нед		нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э*2	100	40	40		20		6					100				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э*2	100	40	40		20		12					100				
УП.02	Учебная практика	ДЗ*4	36					36						36				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ*4	108					108						108				
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	ЭК	408	90	90	0	84	144	36	0	0	0	0	0	408	0	0	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э*3	120	40	40		40		18					120				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э*3	144	50	50		44		18					144				
УП.03	Учебная практика	ДЗ*5	36					36						36				
ПП.03	Производственная практика	ДЗ*5	108					108						108				

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам							
			Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, час.						Промежуточная аттестация								
			Всего занятий	лекций, уроков	лабораторных и практических занятий	Курсовое проектирование	Самостоятельная работа	Практика		I курс		II курс		III курс		IV курс	
										1сем	2сем	3сем	4сем	5сем	6сем	7сем	8сем
										17	22	16	23	16	24	16	18
нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПП.05	Производственная практика	ДЗ*7	288					288									288
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ЭК	300	60	20	30	10	180	12	0	0	0	0	0	0	120	180
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	Э	120	60	20	30	10		12							120	
УП.06	Учебная практика	ДЗ*8	36					36									36
ПП.06	Производственная практика	ДЗ*8	144					144									144
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (103759 Повар, 101647 Кондитер)	ЭК	698	200	160	0	50	288	36	0	0	240	458	0	0	0	0
МДК.07.01	Технология производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Э	240	120	100		20		18			240					
МДК.07.02	Технология приготовления кулинарной продукции	Э	170	80	60		30		18				170				
УП.07	Учебная практика	ДЗ*9	144					144					144				
ПП.07	Производственная практика	ДЗ*9	144					144					144				
	Учебная практика - 11 недель							396									
	Производственная практика - 27 недель							972									
	Промежуточная аттестация - 7 недель								252		2 нед.	1 нед.	1 нед.	1 нед.	1 нед.	1 нед.	
	Государственная итоговая аттестация - 6 недель																6 нед.
Всего по специальности			5472	1758	1890		426	1368	252	612	792	576	828	576	864	576	648
	Государственная итоговая аттестация: Защита дипломной работы		Дисциплин и МДК, кол-во							11	11	8	11	9	9	9	0

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам							
			Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, час.						Промежуточная аттестация								
			Всего занятий	лекций, уроков	лабораторных и практических занятий	Курсовое проектирование	Самостоятельная работа	Практика									
										I курс		II курс		III курс		IV курс	
										1сем	2сем	3сем	4сем	5сем	6сем	7сем	8сем
			17	22	16	23	16	24		16		18					
			нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	ОБЪЁМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, - 5940 час. (165 нед.), в том числе:	Всего	Учебной практики, нед.		11					0	0	0	4	2	2	3	0
	Циклы учебных дисциплин, профессиональных модулей - 4104 час. (114 нед.)		Производственной практики, нед.		27					0	0	0	4	0	8	0	15
	Практики (учебная, производственная) - 1368 час. (38 нед.)		Итого (УП,ПП)		38 нед.					0	0	0	8	2	10	3	15
	Промежуточная аттестация - 252 час. (7 нед)		Экзаменов, кол-во		16					0	5	2	2	3	1	3	0
	Государственная итоговая аттестация - 216 час. (6 нед.)		Дифференцированных		36					5	5	2	8	2	8	3	3
			Зачётов, кол-во		0					0	0	0	0	0	0	0	0

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
для подготовки по специальности среднего профессионального образования
35.02.12 Садово-парковое и ландшафтное строительство**

Кабинеты

1.	Русский язык, литература
2.	Математика
3.	Иностранный язык
4.	Физика
5.	Информатика
6.	История, обществознание
7.	География
8.	Биология, экологические основы природопользования
9.	Химия
10.	Основы безопасности и защиты Родины, безопасность жизнедеятельности, охраны труда
11.	Общепрофессиональных дисциплин
12.	Поварское и кондитерское дело

Мастерские

1.	Поварское и кондитерское дело

Лаборатории

1	Поварское и кондитерское дело
---	-------------------------------

Спортивный комплекс

1.	Спортивный зал
2.	Спортивная площадка
3.	Стрелковый тир/место для стрельбы

Залы:

1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актный зал