

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Контрольная работа	Объем образовательной программы в часах, в т.ч.							
		Экзамен	Дифференцированный зачет		Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	ГИА
					Обучение по дисциплинам и МДК, час.							
					Всего	в т.ч.		Всего				
Занятий на уроках	Лабораторные и практические занятия											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14
	Объем образовательной программы	18	43	34	5904	3476	1820	1656	1908	232	216	72
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	18	43	34	3924	3476	1820	1656	0	232	216	
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл	10	17	29	2160	2052	1162	890	0	0	108	
ОУДБ.01	<i>Русский язык и литература</i>				285	285	162	123				
ОУДБ.01.01	Русский язык	2		1	108	90	60	30			18	
ОУДБ.01.02	Литература		4	1,2,3	195	195	102	93				
ОУДБ.02	Иностранный язык	4		1,2,3	189	171		171			18	
ОУДП.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	4	2	1,3	246	228	116	112			18	
ОУДБ.04	История	4		1,2,3	189	171	171	0			18	
ОУДБ.05	Физическая культура		1,2,3,4		171	171	2	169				
ОУДБ.06	ОБЖ		2	1	72	72	35	37				
ОУДБ.08	Физика		2,4	1,3	152	152	88	64				
ОУДБ.10	Обществознание (вкл. экономику и право)		4	1,2,3	171	171	121	50				
ОУДБ.17	Экология		4		36	72	57	15				
ОУДБ.16	География		2	1	72	72	60	12				
ОУДП.07	Информатика		4	1,2,3	120	120	57	63				
ОУДП.09	Химия	4		1,2,3	237	219	188	31			18	
ОУДП.15	Биология	2		1	128	110	82	28			18	
УДД.01	Введение в специальность		1		38	38	30	8				
УДД.02	Профессиональная этика											
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл				678	584	214	370		70	24	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		2		54	44	30	14		10		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3		90	74	50	24		16		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4			102	74	38	36		16	12	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8		36	30	20	10		6		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		5		68	68	20	48				
ОП.06	Основы калькуляции и учета		7		32	26	8	18		6		
ОП.07	Охрана труда		3		36	30	20	10		6		
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8			110	98		98		0	12	
ОП.09	Физическая культура				92	92		92		0		
ОП.10	Этика и психология в профессиональной деятельности		4		58	48	28	20		10		
П.00	Профессиональный учебный цикл				2994	840	444	396	1908	162	84	
ПМ.00	Профессиональные модули				2994	840	444	396	1908	162	84	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4			452	158	84	74	252	30	12	

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		32	26	16	10		6		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	3	156	132	68	64		24		
УП.01	Учебная практика		4		108				108			
ПП.01	Производственная практика		4		144				144			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6			918	236	126	110	612	52	18 (12)	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6	5		32	26	16	10		6	6	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5	262	210	110	100		46		
УП.02	Учебная практика		6		288				288			
ПП.02	Производственная практика		6		324				324			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6			422	128	66	62	252	24	18 (12)	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			32	26	16	10		6	6	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	126	102	50	52		18			
УП.03	Учебная практика		6		108							
ПП.03	Производственная практика		6		144							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7			432	106	56	50	288	20	18 (12)	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких	7			32	26	18	8		6	6	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких			100	80	38	42		14			
УП.04	Учебная практика		7		108				108			
ПП.04	Производственная практика		7		180				180			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	8			770	212	112	100	504	36	18 (12)	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			32	26	16	10		6	6	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			222	186	96	90		30			
УП.05	Учебная практика		8		180				180			
ПП.05	Производственная практика		8		324				324			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72							72
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена											

* не входит в общее количество зачетов и экзаменов

Дисциплин и МДК
Промежуточной аттестации
Учебной практики
Производственной практики
Экзаменов

Зачетов
Контрольных работ

Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)							
1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
1 семестр 17/0 неделя	2 семестр 23 неделя	3 семестр 15/2 неделя	4 семестр 17/5 неделя	5 семестр 9/8 неделя	6 семестр 7/16 неделя	7 семестр 7/9 неделя	8 семестр 8/13 неделя
15	16	17	18	19	20	21	22
612	828	612	792	612	828	576	756
612	828	540	612	324	252	252	288
612	740	312	388				
56	117	64	48				
22	50	18					
34	67	46	48				
32	65	34	40				
60	68	42	58				
45	52	34	40				
51	58	38	24				
34	38						
40	48	30	34				
45	62	34	30				
			72				
30	42						
34	32	20	34				
65	76	34	44				
82	28						
38							
	142	72	138	88	48	76	90
	54						
	52	38					
		34	56				
							36
				68			
						32	
	36						
					36	26	36
			24	20	12	18	18
			58				
		210	230	524	780	500	666
		210	230	524	780	500	666
		210	230				

		32					
		70	86				
		108					
			144				
				382	518		
				32			
				134	122		
				216	72		
					324		
				142	262		
				32			
				38	82		
				72	36		
					144		
						414	
						32	
						94	
						108	
						180	
						86	666
						32	
						18	198
						36	144
							324
							72
							72
14	15	14	14	5	4	7	5
	36		72		36	36	36
	72	180		72	144	72	72
	72		216	108	180	72	576
	2		6	0	3	2	3

2	6	4	8+2	3	4	1+2	1+2
12	6	9	0	1	0		

4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя	№ п/п	Наименование
УП.	Учебная практика	2,3,5,	17		
ПП. 00	Производственная практика	2,4,5, 6,7,8	34	1	Русского языка и литературы
				2	Иностранного языка (лингвфонный)
				3	Математики: алгебры, начал математического анализа, геометрии
				4	Физики
				5	Информатики, Информационных технологий в
				6	Социально-экономических дисциплин
				7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
				8	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
				9	Экологии
				10	Технологии кулинарного и кондитерского производства
				11	Товароведения продовольственных товаров
					Лаборатории:
				1	Химии
				2	Организации обслуживания
				3	Технического оснащения и организации рабочего места
				4	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
				5	Учебный кондитерский цех
					Спортивный зал
					Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
					Актовый зал
	Всего:		51		

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

6. Пояснения к учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898с учетом 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 (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464; Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства

и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

3. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

4. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей

5. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по социально-экономическому профилю. Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», "Биология" (профильные); «Физика», «Обществознание (вкл. экономку и право)», "География", "Экология" (базовые). Учебная дисциплина "Индивидуальный учебный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности. Занятия по учебной дисциплине "Индивидуальный учебный проект" проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

6. 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 основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Организация обслуживания в ресторане", "Этика и психология профессиональной деятельности", на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
7. Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.
8. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (180 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 42 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.
9. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.
10. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса (раздел 3) учебного плана.
11. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 17 недель (612 часов), объем производственной практики составляет 34 недели (1224 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 17 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 3 семестр - ПМ.02 - 5 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 2 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 4 недели, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 2 недели. Производственная практика в объеме 34 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 4 семестр - ПМ.02 - 6 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 3 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 5 недель, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 16 недель.
12. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде