Утверждено

приказом директора КГБПОУ "Зеленогорский техникум промышленных технологий и

сервиса"

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

		грограммы подготовки специалистов среднег	о звена	The Section of the Se	
краевое государствен	ное бюджетное образ	вовательное учреждение "Зеленогорский	ı́ техникум г	ромышленных технологий и сер	виса"
		наименование образовательного учреждения (организа	ции)		
	по сг	пециальности среднего профессионального с	бразования		
3.02.15.	Поварское и кондит	ерское дело			
ОД	наименование специально	ти			
		основ	ное общее об	бразование	
		Уровень образова	ния, необходимый	й для приема на обучение	
валификация:	Специалист по пова	арскому и кондитерскому делу			
аправленность:	33 Сервис, оказание	е услуг населению			
оорма обучения	Очная	Срок получения образования по ОП	3г 10м	год начала подготовки по УП	2024

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

#### 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

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)

## 1 Календарный учебный график

		Сент	гябры	Ь		Oı	ктяб	рь		Н	ябрь		$\perp$	Де	кабрь			Янв	арь	Ι.,	Φ	евра	ль	$\Box$		Map	Т	T.	A	прель			M	ай			Июнь		L	I	1юль	,	T	A	вгуст	г
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 20 J	)	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1-7	8 - 14	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11 1	2 1	3 1	1 15	16	17	18 1	9 2	0 21	. 22	23	24	25	26 2	27 2	28 2	9 30	31	32	33 3	34 3	5 36	37	38	39 4	40 4	11 42	2 43	44	45	46	47 4	8 49	50	51	52
																																					-	::								
I																	= :			ŀ																	::	1::	=	=	=	= =	=		=	=
п		,			E								0	7	0	0	= =	=															0 0 0 0	0	0	0 :: :: 8 8 8	8 8	8 8	=	=	=	=	= =	=	=	=
ш												(	0	0 0 0 :: 8 8	1	8 8 8 8 ::	=   =	=											:: 0 0 0	0	0 0	0	0 0 8 8 8	8	8	8 8	8 8	8	8 8 :: :: ::	=	=	= =	= =	=	=	=
īv										:: 0	0 (	0 0	0 0 0 0 8 8 8	8	8	8 8 8 8 ::	= =	=							:: 0 0 0	0 8 8	8	8	8	8	8 8	8 8	8 8 :: :: :: :: ::	III	111	II II	11 11	1 111		*	*	* >	* *	*	*	*

Обозначения:		Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
	::	Промежуточная аттестация
		Valueous

Учебная практика

\* Неделя отсутствует

= Каникулы

8 Производственная практика

III Государственная итоговая аттестация

#### 2 Сводные данные по бюджету времени

								Пр	пктичес	кая подгото	вка		ГИА		
Курс	Обучение по дис	сциплинам и междисципл	пинарным курсам	Промеж	хуточная атт	естация	Учебна	я практі	ика	Производ	ственная	практика	Подготовка и проведение	Каникулы	Bcero
	Всего	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед	нед.	нед.
I	40 1/6	16 5/6	23 1/3	5/6	1/6	2/3								11	52
II	31	13 5/6	17 1/6	1	1/6	5/6	6	3	3	3		3		11	52
III	24 2/3	12 1/2	12 1/6	1 1/3	1/2	5/6	7	2	5	9	2	7		10	52
IV	16 2/3	9 1/2	7 1/6	1 1/3	1/2	5/6	6	4	2	11	3	8	6	2	43
Всего	112 1/2	52 2/3	59 5/6	4 1/2	1 1/3	3 1/6	19	9	10	23	5	18	6	34	199

304 4 64 32 32 166 4 2 36 18 18 2 16 16 32 36 36 72 ing 2 Производственная практика по организации и верению процессов приготовивния и подготовки в реализации полуфебрикатов для блюд, вутенарных изделий сложного ассортимента ПМ.01.ЭК ПРВ 01.3% Захования по в водерно.

Вето часе на NIGE

Организации в верхняе попредстав

МОК 0.00

Организации в верхняе попредстав по режима попредстав

МОК 0.00

Организации в развиждание попредстав по режима попредстав по представ по предс 48 4 4 40 22 18 96 16 74 28 26 20 6 

	~			,			
nn.03	Производственная практика по организации и водению процессов приготовления, оформитеми и подготовии к реализации колодине блюд, куличарние изфалине, закуюс изменного ассортиемита с учетом погребностий различных затегорай погребноемий, выдов и форм обстлюцивания.	6 sac 100 100 sea 3	nac mag nac	-			- 10
15250.0000000000000000000000000000000000	Экзамен по надулю Воего насов по МДК Организацие и верение продессов	5 128 112					
FIM.04	приготовления, оформления и подготовки к реализации колорены и горячей десертов, напитов словного эссортичентя с учетом тотрябностей различных катагорый дострабнотов! высок и посим обслужавания	1 4 302 4 2 104 56 48 1.					302 4 2 154 56 48 132 212 50
MДK.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодиых и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7 32 32 16 16					32 16 16 16
	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горичих десертов,	7 78 4 2 72 40 32					70 4 2 72 40 32
	налитира сложного ассортимента Учебная праятика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и						
-	подготовки к реализации колодичас и горечик десертов, налигков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потоебителей, акара и форм обслуживания	7   100 72   72   100 2					- vac
NN.04	Производственняя практика по организации и върсинию процессов пристоятелния, оформителня и подготовки и реализации колодичи и горичаи дисертве, кателиза слажного ассертинется учетое готребностей различных категорий потребителий, андов и форм обслуживания Экзамем по модутко	7 vac 100 100 mag 3	ner me ner	MG	K 1995 1995 1995	NG NG NG	unic 1400 mig 3 unic mina 772 56
	Boero visosa no MDK	7 12 13 110 104					
ITML05	Организация и варение процессе сригатовления, оформения и параготовки к реагизации эконоборуючения, коренах клицитерские, изравнай слочного восортинанта с учетом потрабностий различные категорий постобытовка выхол и доле обстроизвыши	2 3 594 20 4 228 108 120 11					218 6 2 138 94 24 376 34 2 80 44 46 18 300 294
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовен к реалисзации клебобулочных, нучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	8 32 32 16 16					32 32 16 16 32
мдк.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации клебобулочных, иучных кондитерстик изделий сложного ассортичента Учебная практика по организации и ведению	8 226 20 4 196 92 104 6					114 6 2 106 48 58 112 14 2 50 44 46 6 52 174
VII.05	процессов приготовления, оформления и падготовки к реализации илебобульных имучных поидетерских казделей сложного ассортивнита с учетом потребностей различных категорый потребителей, вязов и форм поставления Производственням практика по организации и принаментации и принаментации принаментации и принаментации и прин	B vac 564 364 mig 4	unc unc	-	N 100 100 100 100 100 100 100 100 100 10		NEC 72 ME 2 NEC 72 ME 2 100 36
mn.os	Производственняя практика по организации и верянняю процессов приогоявления, оформления и подготовки к реализации клебобуложных, нучных конциперских овделный споколого ассортменять с учетом потребистей различеных категорий потребителей, видов и форм обстинивания.	6 vac 100 100 mm 5	vac sage	legs vac	ec long oc long		nuc 150 mag 5 25 77
	Экзамен квалификационный Всего часов по НДК	8 12 E	3   国が日   国際日   国際日				12 12 12
137.055.043.455.032	Организация и контроль текущей деятельности подъмняняюто персонали Оперативное управление текущей	8 96 10 86 42 44 12					216 10 86 42 44 12 204 12 96 10 66 42 44 96
	деятельностью годинивнию персонала Производственная практика по организации и контролю текущей деятельности годинивничного	S vac 106 106 near 3					Tipe 1992 1992 1992 3 108
ПМ.06.ЭК	персонала Экзания по ноду/ко Всего часов по МДК	0 12 II					12 12 12
fil4.07	Вытолнение работ по одной илы мескольким грофессиям рабочис, должностям служащих (повер, кондитер)	3 2 2 606 36 8 250 132 118 2	이 전혀 다음이 있다 보면 하면 하면 보면 하면 되어 되어 되어 있다.	252	and think wind region befor kits here each some best best him himse from the other best best best		180 506
МДК.07.01 МДК.07.02	Освоение профессии повар Освоение профессии кондитер	4 3 152 18 4 124 84 60 6 4 3 154 18 4 126 68 58 6			16     4     2     60     30     30     86     14     2     64     34     30     6       78     4     2     72     40     32     76     14     2     54     28     26     6	11000 100000 10000	152 154
VII.07	Учебчая практика по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочик, должностви служации (повир, кондитер)	4 Nac 180 580 MM 5	vec vec	-	ac 30% seg 3 kac 72 seg 2	wat sept sand send	vac +485 vac 965 72 106
1.11.00	Производственная практика по по выполненно работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повир, кондитер)	4 valc 106 108 tent 3			nc west was 100 sept 3	NAC HEEL NAC HEEL	usc   mg   100
	Экзамен по надупо Всего часов по НДК	4 12 12 1. 306 250 250 42 42			ac 100 mag 3 us. 226 mag 6	usc 144 mm 4 usc 432 mm 12	(uc 253 Hest 7 Nuc 360 Hest 10
(4))(2000)	Практинеская подготовка Учебная практика	Max 1512   1512   Met	145C 145E 145C 145C 145C 145C	202	ec 108 HIS 2 HIS 108 HIS 3	140C	usc 144 reg 4 usc 72 reg 2
Manage	Производственные практика Государственные итоговае аттестация проводится в форме защиты выпускной	vac 216 216 mg 6	MEC HIST MEC	reg in the second second	ec Hegg Nac' Hegg	Auc reig Noc reig	tac segt sec 216 segt 6
	квалификационной работы (диплонная работа (диплонный проект)	vac 216 216 vags 6	tac tac		THE RESERVE THE PARTY OF THE PA		osc         vsc         226 segt         6         226           0 612 12 4 325 126 130         20 18 864 30 2 256 106 120         30 4644 1256
DESCRIPTION OF STREET	ОБЪЕМ ОБЛАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАНМЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ Экзанены (без учета физ. культуры) Зачеты (без учета физ. культуры)	18 7 46 2 7 5940 251 36 3793 1769 1924 60 40 13	0 39 612 595 284 295 16 17 864		12 12 6 480 260 220 6 664 42 6 570 268 250 12 30	2 3	2 3 30 4004 LC00
	Занеты (без учета физ. культуры) Диффер, занеты (без учета физ. культуры) Курсовые проекты (без учета физ. культуры) Курсовые работы (без учета физ. культуры) Контрольные работы (без учета физ. культуры)		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		2 7	5 5	4 6
							A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH

Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
2	диф. зач	комплексный диф. зачет	F	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	диф. зач	точниексиви диф. зачет		МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	УП.03.01 Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	диф. эст	л. зач		ПП.03.01 Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6				УП.02.01 Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
0	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	ПП.02.01 Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	ОУП.00.01 Русский язык
	диф. зач	Комплексный диф. зачет		ОУП.00.02 Литература
8	Dud as	Voncentra		УП.04.01 Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ō	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	ПП.04.01 Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Νō	Наименование
	Кабинеты:
1	• социально-экономических дисциплин
2	• микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	• иностранного языка;
4	• информационных технологий в профессиональной деятельности;
5	• безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6	• экологических основ природопользования;
7	• технологии кулинарного и кондитерского производства;
8	• организации хранения и контроля запасов и сырья;
9	• организации обслуживания;
10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,
	Лаборатории:
1	химии;
2	учебная кухня ресторана;
3	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	тренажерный зал
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
2	актовый зал.

#### Пояснительная записка

# 1. Нормативная база реализации

#### ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса» разработан на основании:

- 1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2. Закона Красноярского края от 26.06.2014 г. № 6-2519 «Об образовании в Красноярском крае»;
- 3. Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167) (далее Порядок организации образовательной деятельности);
- 4. Приказ Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021г., регистрационный № 66211);
- 5. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);
- 6. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
- 7. Приказ от 17 мая 2012 г. № 413, «Об утверждении Федерального стандарта среднего общего образования»;
- 8. Приказ от 23 ноября 2022 г. № 1014, «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 г. № 71763);
- 9. Приказ от 19 марта 2024 г. № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2024 г. № 77830);
- 10. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального

стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г, регистрационный № 68148);

- 11. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г, регистрационный № 38940);
- 12. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573);
- 13. Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса» утвержденного приказом Министерства образования Красноярского края № 429-03/2 от 22.12.2014 г.

При составлении учебного плана учитывались:

- 1. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»
- 2. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям

#### 2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации шестидневный.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями  $\Phi\Gamma$ ОС СПО на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена техник.

### 3. Структуре образовательной программы и учебного плана

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 69,5 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (30,5%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов,	Объем
	дисциплин, профессиональных модулей,	вариативной
	МДК, практик	части
огсэ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	40
ОГСЭ.01	Основы философии	12
ОГСЭ.02	История	12
ОГСЭ.03	Психология общения	16
ОП	Общепрофессиональный цикл	196
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	16
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	6
ОП.04	Организация обслуживания	50
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	6

ОП.08	Охрана труда	12
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	42
ОП.11	Организация питания детей в образовательных учреждениях	64
ПЦ	Профессиональный цикл	1060
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	60
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	48
ПА.01	Экзамен по модулю	12
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	70
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	58
ПА.02	Экзамен по модулю	12
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	108
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	60
УП.03	Учебная практика	36
ПА.03	Экзамен по модулю	12
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	90
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	42
ПП.04	Производственная практика	36
ПА.04	Экзамен по модулю	12
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	294
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	174
УП.05	Учебная практика	36

ПП.05	Производственная практика	72
ПА.05	Экзамен квалификационный	12
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности	12
11171.00	подчиненного персонала	12
ПА.06	Экзамен по модулю	12
	Выполнение работ по одной или нескольким	
ПМ.07	профессиям рабочих, должностям служащих (повар,	426
	кондитер, пекарь)	
МДК.07.01	Освоение профессии повар	152
МДК.07.02	Освоение профессии кондитер	154
УП.07	Учебная практика	108
ПА.07	Экзамен по модулю	12
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В	1296
	АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	

# Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной програм академичес	ммы в
	Обязательна я часть	Вариативн ая часть
Общий гуманитарный и социально- экономический цикл	432	40
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	0
Общепрофессиональный цикл	612	196
Профессиональный цикл	1728	1060
Государственная итоговая аттестация	216	5
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с	594	0

требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 97 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Комплексный экзамен
- Дифференцированный зачет
- Комплексный дифференцированный зачет
- Курсовая работа
- Контрольная работа (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

- 1 курс 10 зачетов, 3 экзаменов; 3-контрольные работы;
- 2 курс 9 зачетов, 5 экзаменов;
- 3 курс 10 зачетов, 5 экзаменов, 1 курсовая работа;
- 4 курс -10 зачетов, 5 экзамена, 1 курсовая работа.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля:

Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
Комплексный экзамен	8	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
Комплексный диф. зачет	7	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
Комплексный диф. зачет	6	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
Комплексный диф. зачет	6	УП.03 Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПП.03 Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Комплексный диф. зачет	6	УП.02 Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПП.03 Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Комплексный диф. зачет	2	ОУП.01 Русский язык ОУП.02 Литература
Комплексный диф. зачет	7	УП.04 Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПП.04 Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и

подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 160 академических часов.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- Адаптационные информационные и коммуникационные технологии

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ПМ.01 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	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;	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	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		
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	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		
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	ПМ.05 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)		
Практическая подготовка реализована в форме учебной и			

Практическая подготовка реализована в форме учебной и производственной практик.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме не менее 54,2 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную.

### 4.Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл составлен на основе требований  $\Phi$ ГОС СПО,  $\Phi$ ГОС СОО и  $\Phi$ ООП СОО.

Обязательная часть среднего общего образования (общеобразовательного цикла в пределах ОПОП) составляет 60% (885 часов), а часть, формируемая участниками образовательных отношений, - 40% (591 час) от общего объема

общеобразовательного цикла:

Индекс	Наименование предмета, курса	Обязательная	Вариативная
		часть	часть
ОУП.01	русский язык	78	0
ОУП.02	литература	78	22
ОУП.03.	математика	95	161
ОУП.04	иностранный язык	100	0
ОУП.05	информатика	39	39
ОУП.06	физика	78	0
ОУП.07	химия	56	83
ОУП.08	биология	56	100
ОУП.09.У	история	78	0
ОУП.10.У	обществознание	78	0
ОУП.11	география	39	11
ОУП.12	физическая культура	78	0
ОУП.13	основы безопасности	39	11
	жизнедеятельности		
ДУПКВ.01	родной язык/родная литература	0	36
ДУПКВ.02	Дополнительные предметы	0	73
	Индивидуальный проект	0	45
_	Всего	892	584

Учебный план сформирован с учетом профиля получаемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело за счет введения профильных предметов (математика, химия, биология), соответствующих по содержанию, целям и задачам ФГОС СОО и ФГОС СПО с учетом выбранного естественнонаучного профиля.

Учебный план обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации (русский язык), возможность преподавания и изучения государственных языков республик Российской Федерации и родного языка из числа языков народов Российской Федерации, а также устанавливают количество занятий, отводимых на их изучение, по семестрам (курсам) обучения.

Учебный план обеспечивает реализацию требований ФГОС СМОО, ФГОС СПО и ФОП СОО, определяет учебную нагрузку в соответствии с требованиями к организации образовательной деятельности к учебной нагрузке при 6-дневной учебной неделе, предусмотренными Гигиеническими

нормативами и Санитарно-эпидемиологическими требованиями, перечень учебных предметов, учебных курсов.

Количество учебных занятий 1476 часов, которые реализуются на 1 курсе (по 36 часов в неделю).

Изучение родного языка и родной литературы осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Для изучение второго иностранного языка отсутствуют необходимые условия, поэтому данный предмет в программу не включен.

В учебные планы включены дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся: Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации, Родная литература, Введение в специальность выбранные организацией в соответствии со спецификой получаемой специальности и возможностями организации.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

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

Учебный план содержит 16 учебных предметов, в том числе 13 обязательных:

- русский язык,
- литература,
- математика,
- иностранный язык,
- информатика,
- физика,
- химия,
- биология,
- история,
- обществознание,
- география,
- физическая культура,
- основы безопасности жизнедеятельности

и предусматривает изучение 2 учебных предметов на углубленном уровне из соответствующей социально-экономическому профилю обучения предметной области (Естественнонаучные предметы).