Приложение № 1

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессионального образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
_____/Ю.А.Митько /
«22» июня 2021г.
пр. 182-ОД

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на 2021-2025 учебный год
Квалификация: Повар Кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППКРС – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования.
Профиль получаемого профессионального
Образования - естественнонаучный.

Екатеринбург
2021 г.

к УМК ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Профессиональные стандарты «Повар» № 610-н, «Кондитер»№ 597-н, «Пекарь» № 914-н (3-й и 4-й уровни квалификации) и международных требований.

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: И.Н.Субботина-заместитель директора по УР

Рассмотрен на заседании методического совета протокол № 35
от «15» марта 2021 г.

Согласовано:
Зам. директора по УР _____ И.Н. Субботина
Зам.директора по УПР _____ С.Е.Костромина
Зам.директора по УМР _____ Л.В.Бугуева
Заведующий отделением ППКРС _____ Ф.А.Азисова
«15» марта 2021 г.

Представители работодателя:
_____ / Арбузов А.В.
«22» июня 2021 г.
_____ / Старшинова С.Ф.
«22» июня 2021 г.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «ТИПУ «Кулинар» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.);

2. Закона об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г.;

3. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

4. Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 15.05.2015 г.);

5. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. 2015 г., 2017г.);

6. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306) (с изменениями, утвержденными приказом №1138 от 17.11.2017г. Министерством образования и науки РФ);

7. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914-н;

8. Профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610-н;

9. Профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597-н;

10. Приказа Министерства образования и науки Ф от 25.06.2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г. №1199 (с изменениями и дополнениями);

11. Приказа Министерства Просвещения РФ № 747 от 17.12.2021г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

12. 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»

13. Приказ Министерства Науки и ВО РФ, Министерства Просвещения РФ № 885/390 от 5.08.2020 г. « О практической подготовке обучающихся»;

14. Уточнения ФИРО по реализации среднего общего образования при освоении среднего профессионального образования от 25.05.2017 г.

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа: 43.01.09 Повар, кондитер, Разработчик ФУМО, 2018 г.

2. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з).

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям

и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 N 19993)

4. 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»

5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017г. № 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.

6. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 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»

7. Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных Министерством образования и науки РФ от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05 вн.;

8. Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (2021г.)

Учебный план имеет следующую структуру:

-Общеобразовательный цикл:

- Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер .

- Государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- Шестидневная рабочая неделя;

продолжительность учебной недели – 36 часов, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется 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. Аудиторными занятиями называются работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем..

- занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;
- текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем согласно «Положению о текущем контроле и промежуточной

аттестации».

- организация консультаций - групповые и индивидуальные из расчета 4 часа на одного обучающегося в год (не более 100 часов на группу в год) за счет времени, отведенного по учебному плану;
- каникулы запланированы в объеме 35 недель, ежегодно с 1 по 3 курс по 11 недель, из них в зимний период по 2 недели, 4 курс-2 недели в зимний период.

1.5. Общеобразовательный цикл.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2952 часов (82 недели). При этом срок обучения увеличен на 82 недели. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2196 часов. Остаток часов отведен на реализацию вариативной части профессиональной подготовки.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Основная образовательная программа содержит обязательную часть, в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО. Обязательная часть

– основные учебные предметы составляют 60% от общего объёма учебного времени, отведенного на освоение программы среднего общего образования.

На углубленном уровне предусмотрено изучение предметов: Математика, химия, биология.

Дополнительный учебный предмет «Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности» направлен на удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся, развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной личностно-смысловой сферы, развития навыков самообразования и самопроектирования, углубление, расширение и систематизацию знаний по выбранной профессии, совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения. Данный предмет обеспечивает общеобразовательную и общекультурную составляющую при получении среднего общего образования. В данном предмете прослеживаются метапредметные связи как с общеобразовательными предметами так и общепрофессиональными и профессиональными дисциплинами.

Выполнение индивидуального проекта предусмотрено в дисциплинах «История» и «Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности». Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно по руководством преподавателя по выбранной теме, в течение второго года обучения в рамках учебного времени, отведенного учебным планом и представляется в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта (информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного) Промежуточная аттестация по данному предмету предусматривается в форме защите индивидуальных проектов и презентации.

Промежуточная аттестация проводится рассредоточено по завершению предметов в форме экзамена или дифференциального зачета.

Основные учебные предметы:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Русский язык и литература	Русский язык	базовый
2		Литература	Базовый
3	Иностранные языки	Иностранный язык	Базовый
4	Математика, и информатика	Математика	Углубленный
5	Общественные науки	История	Базовый
6	Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура	Базовый
7		Основы безопасности жизнедеятельности	Базовый
8	Естественные науки	Астрономия	Базовый

Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Естественные науки	Химия	Углубленный
2		Биология	Углубленный
3	Родной язык и родная литература	Родная литература	Базовый

Дополнительные учебные предметы:

1. Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности.

1.4. Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Образовательная деятельность при освоение отдельных компонентов образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер организуется в форме практической подготовки в виде практических, лабораторных работ, практикумов, учебной и производственной практики. Практическая подготовка организуется как в учебных аудиториях, лабораториях ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» так и в организациях осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы.

Учебный план подготовки ПКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер состоит из:

- общепрофессионального цикла;
- профессионального цикла, в том числе учебной и производственной практики;
-государственная итоговая аттестация с присуждением квалификации.

Учебная и производственная практика:

В профессиональный цикл образовательной программы входят учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1584 часа (44 недели), что составляет 67% от профессионального цикла образовательной программы.

1. Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания в объеме 15 недель (540 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа),
- ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 2 недели (72 часа),
- ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа),
- ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели — 1 неделя (36 часов),

2. Производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 29 недель (1044 часа), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

–8 недель (288 часов),

- ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 6 недель (216 часов),
- ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 4 недель (144 часа),
- ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 9 недель (324 часа),
- ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели — не предусмотрено.

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

По завершению профессиональных модулей проводится дифференцированный зачет или экзамен по МДК и демонстрационный экзамен по завершению производственной практики. На демонстрационный экзамен выделяется по 12 часов из часов в каждом профессиональном модуле из часов, заложенных на производственное обучение;

По ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели предусмотрен комплексный экзамен.

- Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программа СПО. Форма проведения ГИА – демонстрационный экзамен.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривает на освоение основ военной службы (для юношей) и основ медицинских знаний (для девушек) – 70% от общего объема времени, отведенного

на дисциплину.

В учебную программу введены дисциплины для изучения обучающимися с инвалидностью:

- Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью;
- Формирование трудовой успешности.

Общий объем по дисциплине «Физическая культура» составляет 246 часов: 3 часа в неделю из них 1 час самостоятельной работы. Для обучающихся с инвалидностью и лиц с ОВЗ «Физическая культура» проводится с учетом состояния их здоровья.

1.5. Формирование вариативной части ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) состоит из инвариантной составляющей в объеме **2196** часов (без промежуточной аттестации) обязательной учебной нагрузки, что составляет 60% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **1476** часов обязательной учебной нагрузки, что составляет 40% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована:

-на увеличение объема времени общепрофессионального цикла на 572 ч.:

ОП.01. Основы микробиологии, физиология питания, санитария и гигиены.

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров.

ОП.03. Техническое оснащение рабочего места.

ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.

ОП.06. Основы калькуляции и учета.

ОП 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности.

ОП 08. Физическая культура.

ОП 09. Охрана труда.

- на введение новых общепрофессиональных дисциплин - 426ч.:

ОП 10. Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания

ОП 11. Деловая культура и антикоррупционное поведение

ОП 12. Психология профессиональной деятельности

(для людей с инвалидностью и ОВЗ: «Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью» и «Формирование трудовой успешности»)

ОП 13. Кухня народов России.

ОП 14. Кухня народов мира.

ОП.15. Рисование и лепка.

ОП 16. Финансовая грамотность и основы предпринимательства.

-на увеличение объема времени профессиональных модулей-382ч., в том числе МДК, производственных практик:

-Мдк 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов;

-Мдк 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

-Мдк 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Мдк 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Мдк 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Мдк 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

-Мдк 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- ПП ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- ПП ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- ПП ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

- ПП ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

- на введение новых профессиональных модулей - 96ч.:

- ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.

Данные дисциплины введены на основании требований профессиональных стандартов и по рекомендациям работодателей, они направлены на формирование личностных, метапредметных результатов, профессиональных и общих компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО 43.01.09.

- «Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания» - для повышения профессиональной активности у обучающихся, возможности карьерного роста и освоения ОК 11. «Использование знаний по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере» ;

- «Деловая культура и антикоррупционное поведение» и «Психология профессиональной деятельности» - для освоения ОК 06. «Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на осно-

ве традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения», выработки умения у обучающихся представлять себя работодателю, увеличить уровень коммуникативных способностей, более комфортной социальной адаптации выпускников на рабочих местах, умения работать в команде, выработать правила законопослушного, антикоррупционного поведения в профессиональной деятельности и для освоения;

-«Кухня народов России», «Кухня народов мира» и ПМ.06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели» необходимы для более глубоких и разносторонних профессиональных знаний и удовлетворения потребностей предприятий общественного питания нашего региона и соответствии с профессиональными и международными стандартами.

- «Рисование и лепка» формирует у обучающихся навыки по оформлению блюд и кондитерских изделий, учит выбирать стиль оформления, цветовое сочетание. Обучающиеся практически тренируются лепке из пищевых продуктов.

- «Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности» - для освоения ОК 11. «Использование знаний по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере», формирования у обучающихся стойких знаний финансовой грамотности, обучения предвидеть все плюсы и минусы при решении финансовых вопросов, карьерного роста. Данная дисциплина акладывает основы знаний для развития собственного бизнеса.

Дисциплины: «Кухня народов России» и «Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания» предусматривают выполнение проектно-исследовательской работы обучающимися и при промежуточной аттестации последующую защиту выполненных работ.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная *в т.ч. региональная практика*				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Iкурс	37	4	0	-		-	11	52
IIкурс	29	2	10	-		-	11	52
III курс	29	4	8	-		-	11	52
IV курс	23	5	11			2	2	43
Всего	118	15	29	-		2	35	199

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**зачеты**
1. Русский язык	1. МДК 01.01 2. Мдк 02.01 3.Техническое оснащение и организация рабочего места	Физическая культура	1. Мдк 01.02 2. Основы товароведения продовольственных товаров. 3. Химия. 4. **ПМ 01**	1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Физическая культура

5 экзаменов/ 4 зачета

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1. МДК 02.02	1. Литература 2. Иностранный язык	Физическая культура	1. Мдк 03.02. 2. Математика. 3. **ПМ 02**	Физическая культура 1. Мдк 03.01 2.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	1. Деловая культура и антикоррупционное поведение

4 экзамена / 5 зачетов

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
	1. Астрономия 2. Основы безопасности жизнедеятельности.	Физическая культура 1. Охрана труда 2. Психология профессиональной деятельности / Психологическая адаптация при трудоустройстве людей с инвалидностью / Формирование трудовой успешности	1. Мдк 04.02 2. **ПМ 03**	1. Мдк 04.01. 2. Биология. 3. Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности. 4. История. 5. Родная литература	Физическая культура.

2 экзамена/ 9 зачетов

7 семестр			8 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**зачеты**
1. ПМ 04 **2. ПМ 06**	1. Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания. 2.Мдк 05.01 3.Кухня народов России.	Физическая культура 1. Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	1. Иностранный язык в профессиональной деятельности. 2. Мдк 05.02 **3. ПМ 05**	Физическая культура 1.Безопасность жизнедеятельности. 2. Кухня народов мира 3. Основы калькуляции и учета.	1. Рисование и лепка.

5 экзаменов/ 8 зачетов

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Химии, биологии	204
2	Микробиологии, санитарии и гигиены	213
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	301
4	Товароведения продовольственных товаров	302
5	Физики	304
6	Обществознания	305
7	Информатики	306
8	Русского языка и литературы	307
9	Математики	308
10	Технического оснащения и организации рабочего места	402
11	Иностранных языков	405
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства	404
13	Истории	410
14	Социально-экономических дисциплин	406
	Лаборатории	
5	Учебная кухня ресторана	206
6	Учебный кондитерский цех	206
	Спортивный комплекс	
7	Спортивный зал	
8	Тренажерный зал	
	Залы	
1	Библиотека	311
2	Читальный зал с выходом в сеть интернет	311
3	Актовый зал	пл. Луначарского

студентами без инвалидности дисциплины "Психологию профессиональной деятельности", а для студентов с инвалидностью дисциплины "Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью" и "Формирование трудовой успешности". Индивидуальный проект предусмотрен в дисциплине "Информационные технологии в исследовательской и проектной деятельности" в количестве 30 часов, форма аттестации предусматривает презентацию и защиту проектов.	**Всего**	Зачётов						1		2			1	1

План учебного процесса профессии 43.01.09 "Повар. Кондитер"
на базе основного общего образования 2021-2025г.

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	период промежуточной аттестации	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся								Распределение обязательной аудиторной нагрузки											
						Обязательная аудиторная						1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
							в т.ч.																
				Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	всего занятий во взаимодействии с преподавателем	теорет.обучение	практическое обучение	лабораторные занятия/ индивидуальный проект	консультации	промежуточная аттестация	самостоятельная работа	1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недели	самостоятельная работа	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недели	самостоятельная работа	5 семестр 17 недель	6 семестр 24 недели	самостоятельная работа	7 семестр 17 недель	8 семестр 24 недели
	Общеобразовательный цикл		0/8/3	2160	0	2160	1218	1471	20	48	46	0	440	428	0	374	326	0	301	291	0	0	0
ОУП.01	**Общие учебные предметы**		0/5/2	1296	0	1296	429	769	30	34	34	0	329	269	0	260	206	0	169	63	0	0	0
ОУП.01.01.	Русский язык	1	Э	108		108	40	60		2	6		108										
ОУП.01.02.	Литература	3	дз	178		178	76	98		2	2		50	45		83							
ОУП.01.03.	Иностранный язык	3	дз	182		182	4	170		6	2		52	72		58							
ОУП.01.04.	***Математика***	4	Э	300		300	156	130		8	6		68	80		68	84						
ОУП.01.05.	История	6	дз	171		171	80	55	30	4	2						50		58	63			
ОУП.01.06.	Физическая культура	1-6	з/ з/ з/ з/з/ дз	246		246	12	214		8	12		51	72		51	72						
ОУП.01.07.	Основы безопасности жизнедеятельности	5	дз	72		72	34	34		2	2								72				
ОУП.01.08.	Астрономия	5	дз	39		39	27	8		2	2								39				
				0		0		0															
				0		0		0															
				0		0		0															
УПВ.02.	**Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей.**		0/2/1	594	0	594	249	210	0	10	10	0	111	159	0	46	60	0	64	154	0	0	0

УПВ.02.01.	Родная литература		дз	54		54	20	30		2	2									54			
УПВ.02.02.	***Химия***		Э	270		270	160	100		4	6		111	159									
УПВ.02.03.	***Биология***		дз	270		270	160	104		4	2					46	60		64	100			
				0		0																	
ДУП.03	**Дополнительные учебные предметы**		0/1/0	270	0	270	110	124	30	4	2	0	0	0	0	68	60	0	68	74	0	0	0
ДУП.03.01	Информационно-коммуникацинонные технологии в исследовательской и проектной деятельности		дз	270		270	110	124	30	4	2					68	60		68	74			
	Обязательная часть циклов ОПОП (с ГИА)		**4/13/13**	**3746**	**166**	**3580**	**833**	**684**	**246**	**66**	**98**	**24**	**172**	**436**	**12**	**238**	**538**	**47**	**311**	**573**	**83**	**612**	**864**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		4/8/2	1322	136	1186	522	534	36	42	52	12	100	132	8	34	110	45	131	215	71	314	286
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены.	2	дз	66	4	62	26	32		2	2	4		66									
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров.	2	Э	100	4	96	54	32		4	6	4	34	66									
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места.	1	дз	66	4	62	24	32		4	2	4	66										
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	4	дз	106	6	100	62	32		4	2				6	34	72						
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности.	8	дз	68	4	64	34	26		2	2										4		68
ОП.06.	Основы калькуляции и учета.	8	дз	42	4	38	14	20		2	2										4		42
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности.	8	Э	160	6	154	58	86		4	6									71	6	49	40
ОП.08.	Физическая культура.	5-8	з/з/з/дз	246	82	164		154		2	8							41	51	72	41	51	72
ОП.09.	Охрана труда.	5	з	42	2	40	24	12		2	2							2	42				
ОП.10.	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.	7	дз	74	4	70	24	20	20	2	4										4	74	
ОП.11.	Деловая культура и антикоррупционное поведение	4	з	38	2	36	22	10		2	2				2		38						

ОП.12./ ОП.12.1	Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности	5	З	38	2	36	18	12		4	2							2	38				
ОП.13.	Кухня народов России.	7	дз	104	4	100	66	12	16	2	4									72	4	32	
ОП.14.	Кухня народов мира.	8	дз	90	4	86	68	12		2	4										4	40	50
ОП.15.	Рисование и лепка	8	З	34	2	32	6	22		2	2										2	20	14
ОП.16.	Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	7	З	48	2	46	22	20		2	2										2	48	
П.00.	**Профессиональный цикл**		/5/11	2352	30	2322	311	147	210	24	46	12	72	304	4	204	428	2	180	358	12	298	506
ПМ.00.	**Профессиональные модули**		/5/11	2352	30	2322	311	147	210	24	46	12	72	304	4	204	428	2	180	358	12	298	506
	в том числе МДК		-/5/6	768	30	738	311	147	210	24	46	12	72	160	4	60	140	2	0	106	12	154	74
	Практическая подготовка		-/-/5	1584		1584							0	144		144	288		180	252		144	432
	в т.ч. учебная практика			540		540							0	144		72	0		72	72		72	108
	производственная практика			1044		1044							0	0		72	288		108	180		72	324
													0	0		0	0		0	0		0	
ПМ.01.	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**		-/1/2	252	4	248	43	29	20	4	8	4	36	144	0	72	72	0	0	0	0	0	0
МДК 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов.	1	дз	36		36	17	15		2	2		36										
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	2	Э	72	4	68	26	14	20	2	6	4		72									
УП ПМ 01.	Учебная практика	2	Э	72		72								72									
ПП. ПМ 01.	Производственная практика			72		72										72							

ПМ.02.	**Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**		-/1/2	616	8	608	76	40	48	4	8	8	36	88	0	132	288	0	0	0	0	0	0
МДК 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	дз	36		36	16	16		2	2		36										
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	3	Э	148	8	140	60	24	24/24 48	2	6	8		88		60							
УП ПМ 02.	Учебная практика	4	Э	144		144								72		72							
ПП. ПМ 02.	Производственная практика			288		288											288						
ПМ.03.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**		-/1/2	428	4	424	60	32	32	4	8	0	0	0	4	0	140	0	180	108	0	0	0
МДК 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	4	дз	34		34	16	14		2	2						34						
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	4	Э	106	4	102	44	18	32	2	6				4		106						
УП ПМ 03.	Учебная практика	6	Э	72		72													72				
ПП. ПМ 03.	Производственная практика			216		216													108	108			

ПМ.04.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**		-/1/2	322	2	320	44	24	24	4	8	0	0	0	0	0	0	2	0	250	0	72	0
МДК 04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6	дз	32		32	14	14		2	2									32			
МДК 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков,	6	Э	74	2	72	30	10	24	2	6							2		74			
УП ПМ 04.	Учебная практика	7	Э	72		72														72			
ПП. ПМ 04.	Производственная практика			144		144														72		72	
ПМ.05.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**		-/1/2	636	6	630	64	22	62	6	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	130	506
МДК 05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	7	дз	32		32	16	12		2	2											32	
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	8	Э	136	6	130	48	10	62	4	6										8	62	74
УП ПМ 05.	Учебная практика	8	э	144		144																36	108

ПП. ПМ 05.	Производственная практика			324		324																	324
ПМ.06.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели.**		-/-1	96	4	92	24	0	24	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	96	0
МДК 06.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.	8	Э	60	4	56	24	0	24	2	6										4	60	
УП ПМ 06.	Учебная практика	8		36		36																36	
ПП. ПМ 06.	Производственная практика			0																			
	Промежуточная аттестация заложена в часах, отведенных на дисциплины																						
	Государственная итоговая аттестация			72		72																	72
	Всего		4/21/16	**5904**	**164**	**5740**	**1725**	**1982**	**236**	**114**	**144**	24	**612**	**864**	**12**	**612**	**864**	**47**	**612**	**864**	**83**	**612**	**864**

Государственная итоговая аттестация-2 недели (72 часа) в виде демонстрационного экзамена. Промежуточная аттестация заложена в учебных дисциплинах, учебных предметах, мдк и часах практики. Количество зачетов и экзаменов указано без физической культуры. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" предусматривает 48 часов для юношей-изуение основ военной службы, для девушек изучение основ медицинских знаний. ОП.12. предусматривает изучение студентами без инвалидности дисциплины "Психологию

дисциплин и МДК		612	720		468	576		432	612		468	360
учебной практики		0	144		72	0		72	72		72	108
производственной практики		0	0		72	288		108	180		72	324
Экзаменов (в т.ч. квалификационных)		1	4		1	3			2		2	3
Дифф.зачётов		3	1		2	2		2	5		3	3