Приложение № 1

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное 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 специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на 2021-2025 учебные года
Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования.
Профиль: социально-экономический

Екатеринбург
2021 г.

к УМК ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Приказа министерства Просвещения Российской Федерации от 17.12. 2020г. № 747 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», Профессиональные стандарты «Повар» (код 33.011) , утвержденный приказом Министерством труда № 610-н от 08.08.2015 г., «Кондитер» (код 33.010) , утвержденный приказом Министерством труда № 597-н от 07.09.2015 г., «Пекарь» (код 33.014) , утвержденный приказом Министерством труда № 914-н от 01.12.2015 г. (3-й и 4-й уровни квалификации) и международных требований.

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

Разработчик: И.Г. Кофман – заведующий отделением
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 ППССЗ _____ И.Г.Кофман
«15» марта 2021 г.

Представители работодателя:
_____ / Горбунов Алексей Викторович
«22» июня 2021 г.
_____ / Черепанова С.Ю.
«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 специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.);

2. Приказа министерства Просвещения Российской Федерации от 17.12.2020г. № 747 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

3. Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273, ст.68;

4. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (ред.2015г., 2017г.);

5. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

6. 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 15.05.2015г.)

7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

(с изменениями, утвержденными приказом №1138 от 17.11.2017г. Министерством образования и науки РФ);

8. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914-н;

9. Профессиональный стандарт «Повар» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610-н;

10. Профессиональный стандарт «Кондитер» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597-н;

11. Профессиональные стандарты: «Руководитель предприятия общественного питания» № 281-н утвержденный Приказом Министерством труда

и социальной защиты РФ от 07.05.2015г;

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

13. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

14. Приказ Министерства Науки и ВО РФ, Министерства Просвещения РФ №885/390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся»;

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

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Разработчик ФУМО, 2017 г.

2. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28.06.2016г. №2/16-з);

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.12.2010г. №189 (ред. От 24.11.2015г.) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с СанПиН 2.4.2.2821-10. Санирно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011г. №19993)

4. Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки кадров и ЛПО Минобрнауки России от 20.02.2017г. № 06-156 « О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образовательного образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиями специальностям;

5. Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 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 ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

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

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

Учебный план имеет следующую структуру:

- Общеобразовательный цикл;

-Учебный план подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;

-Государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.

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 (теоретическое занятие, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, промежуточная аттестация, 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 ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар».
- Организация консультаций-индивидуальные групповые, предусматривается из расчета 4 часа на одного обучающегося в год (не более 100 часов в год)
- Каникулы запланированы в объёме 34 недели: 1 курс - 2 недели в зимний период, 9 недель в летний период, 2 курс - 2 недели в зимний период, 8 недель в летний период, 3 курс - 2 недели в зимний период, 9 недель в летний

период, 4 курс - 2 недели в зимний период.

1.3. 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 образования и среднего профессионального с учетом получаемой специальности СПО.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учётом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран социально-экономический профиль.

Общий объём образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов (41 неделя). Все эти часы отведены на изучение общеобразовательного цикла.

Содержит обязательную часть, в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО. Обязательная часть – основные учебные предметы составляют 60% от общего учебного времени, отведенного на освоение программы среднего общего образования.

На углубленном уровне предусмотрено изучение предметов: математика, география, экономика.

Дополнительный учебный предмет «Основы 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 специальности, совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности,

профессионального самоопределения. Данный предмет обеспечивает общеобразовательную и общекультурную составляющуюся 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 предметах: «История» и «Основы исследовательской и проектной деятельности». Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под 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 данным предметам предусматривается в форме защиты индивидуальных проектов и презентаций.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Промежуточная аттестация проводится рассредоточено по завершению предметов в форме экзамена или дифференцированного 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	Физическая культура	Базовый
7		Основы безопасности	Базовый

	безопасности жизнедеятельности	жизнедеятельности	
8	Естественные науки	Астрономия	Базовый

Учебные предметы по выбору из обязательных предметный областей:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Общественные науки	**География**	Углубленный
2		**Экономика**	Углубленный
3	Родной язык и родная литература	Родная литература	Базовый

Дополнительные учебные предметы:

1. Основы исследовательской и проектной деятельности.

1.4. Учебный план подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Образовательная деятельность при освоении отдельных компонентов образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 ССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело состоит из:

- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- Математический и естественнонаучный цикл;
- Общепрофессиональный цикл;
- Профессиональный цикл;

- Государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программа СПО, Программой ГИА. Форма проведения ГИА – защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационный экзамен.

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

Подготовка и защиты курсовых работы предусмотрены по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала».

В учебную программу включены дисциплины для изучения обучающимися с инвалидностью:

- Психологическая адаптация при трудоустройстве для обучающихся с инвалидностью;

- Формирование трудовой успешности.

Общий объем по дисциплине «Физическая культура» составляет 164 часа: 2 часа в неделю при теоретическом обучении. Для обучающихся с инвалидность и лиц с ОВЗ «Физическая культура» проводится с учётом их особенностей здоровья.

Учебная и производственная практика:

В профессиональный цикл образовательной программы входят учебная, производственная и преддипломная практики. 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. Преддипломная практика проводится непосредственно по окончанию освоения учебной программы.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме: учебная и производственная - 1224 часа (34 недели), преддипломная – 144 часа (4 недели), что составляет 53% от профессионального цикла образовательной программы.

1. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана и предприятиях общественного питания в объеме 13 недель (468 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- 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 – 2 недели (72 часа),
- 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 - 2 недели (72 часа),
- 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– 1 неделя (36 часов),
- 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– 2 недели (72 часа),
- ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) — 3 недели (108 часов),

- ПМ. 08. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели – 1 неделя (36 часов).

Учебная практика не предусмотрена в ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. (согласно примерной программе)

2. Производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 21 недели (756 часов), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:

- ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- 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 – 5 недель (180 часов),
- 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 - 3 недели (108 часов),
- 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– 2 недели (72 часа),
- 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– 3 недели (108 часов),
- ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного

персонала — 3 недели (108 часов),

- ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) — 3 недели (108 часов),

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

3. Преддипломная практика организуется на предприятиях общественного питания 4 недели (144 часа) и завершается дифференцированным зачетом;

По завершению профессиональных модулей проводится дифференцированный зачет или экзамен по МДК и экзамен по завершению производственной практики, по ПМ 08. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели предусмотрен комплексный экзамен.

1.5. Формирование вариативной части ППССЗ

Основная программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки состоит из инвариантной составляющей в объеме **2952** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 70% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **1296** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 30% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована:

1. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 98 часов.

Введение новых учебных дисциплин – 60 часов, в т.ч.:

- Русский язык и культура речи (ОГСЭ.06) – 60 часов.

Увеличение объема дисциплин -38 часов.

2. Математический и естественнонаучный цикл - 50 часов.

Увеличен объем дисциплин: Химия (ЕН.01), Экологические основы природопользования (ЕН.02)

3. Общепрофессиональный цикл – 288 часов.

Увеличен объем дисциплин –110 часов.

Введены дисциплины по рекомендации социальных партнеров,

современных требований рынка труда, профессиональных стандартов и введения новых общих компетенций во ФГОС - 178 часа:

- Финансовая грамотность, основы предпринимательской деятельности и антикоррупционного поведения - 36 часов, введены для более глубокого освоения компетенций: ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сферы, ОК -6 проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

- Особенности национальной и зарубежной кухни - 36 часа, данная дисциплина введена для овладения разносторонних профессиональных знаний в области национальной и мировой культуры питания, приготовления блюд, согласно международных требований;

- Калькуляция и учет - 34 часа, дисциплина введена для получения умений составления нормативно-технологической документации, составления калькуляции на блюда и умений вести учет на предприятиях общественного питания;

- Специальный рисунок - 34 часа, данная дисциплина формирует у обучающихся навыки по оформлению блюд и кондитерских изделий, учит выбирать стиль оформления, цветовое сочетание;

- Контроль качества продукции и услуг общественного питания - 38 часа, данная дисциплина формирует навыки по контролю качества продукции и услуг общественного питания, умения анализировать и планировать мероприятия по повышению качества и спроса продукции и услуг.

4. Профессиональный цикл - 860 часов.

Увеличен объём на профессиональные модули (в том числе и на учебную и производственную практику) – 860 часов.

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного

ассортимента – 38 часов;

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 – 178 часов (в т.ч. ПП-36ч.);

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 часов (в т.ч. УП-36ч.);

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 – 6 часов;

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 – 44 часа;

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 118 часов;

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 272 часа (в т.ч. УП-36ч.);

Введен новый профессиональный модуль по рекомендации социальных партнеров и требований профессиональных стандартов:

ПМ 08. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели- 96 часов (в том числе учебная практика-36 часов)

Промежуточная аттестация проводится рассредоточена по окончанию учебной дисциплины или профессионального модуля.

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	3	1	-		-	11	52
IIкурс	35	3	4	-		-	10	52
III курс	27	4	10	-		-	11	52
IV курс	22	3	6	4		6	2	43
Всего	121	13	21	4		6	34	199

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**зачеты**
1. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. 2.МДК 07.01. 3. Русский язык	1. Родная литература	Физическая культура	1. МДК 07.02	Физическая культура 1.Организация хранения и контроль запасов сырья 2. Техническое оснащение организации питания 3. Основы безопасности жизнедеятельности 4. МДК 01.01 5. Литература 6. География	1. Экологические основы природопользования

4 экзамена/ 8 зачетов

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1. Математика 2. МДК 07.03 3. МКД 01.02.	1.Иностранный язык 2. МДК 02.01.	Физическая культура (огсэ).	1. Экономика **2. ПМ 01** **3. ПМ 07**	1. История 2. Астрономия 3. Основы исследовательской и проектной деятельности 4. Калькуляция и учет	Физическая культура (огсэ). 1 .Организация обслуживания 2. Специальный рисунок

6 экзаменов/ 8 зачетов

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1. МДК 02.02. 2 МДК 03.02. 3. МДК 04.02.	1. МДК 03.01. 2. МДК 04.01.	Физическая культура (огсэ).	1 **ПМ 02** 2. **ПМ 04**	1. Иностранный язык в профессиональной деятельности. 2. История (огсэ) 3. Правовые основы профессиональной деятельности 4. МДК 05.01	Физическая культура (огсэ). 1. Основы философии 2. Охрана труда

5 экзаменов / 8 зачётов

7 семестр			8 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**зачеты**
1. МДК 05.02 2. Химия (ен) 3. **ПМ 03** 4. **ПМ 08.**	1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Физическая культура (огсэ).	1. Мдк 06.01. 2. **ПМ 06.** 3. **ПМ 05**.	Физическая культура (огсэ). 1. Информационные технологии в профессиональной деятельности 2. Основы экономики, менеджмента, маркетинга. 3. Особенности национальной и зарубежной кухни. 4. Безопасность жизнедеятельности.	1. Психология общения 2. Финансовая грамотность, основы предпринимательской деятельности и антикоррупционного поведения. 3. Русский язык и культура речи

7 экзаменов / 8 зачётов

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Химии, биологии	401
2	Микробиологии, санитарии и гигиены	303
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	301 (М- Сибиряка)
4	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	301
5	Физики	304 (М-Сибиряка)
6	Обществознания	308
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности	306 (М- Сибиряка)
8	Русского языка и литературы	312
9	Математики	308 (М- Сибиряка)
10	Иностранных языков	307
11	Технологии кулинарного и кондитерского производства	201
12	Истории	410 (М-Сибиряка)
13	Экологических основ природопользования	403
14	Организация хранения и контроля запасов сырья	303
15	Организации обслуживания	402
16	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производств	301
17	Социально-экономических дисциплин	406
	Лаборатории	
	Химии	213 (М-Сибиряка)
5	Учебная кухня ресторана	206
6	Учебный кондитерский цех	206
	Спортивный комплекс	
7	Спортивный зал	М- Сибиряка
8	Тренажерный зал	М- Сибиряка
	Залы	
1	Библиотека	311 (М- Сибиряка)
2	Читальный зал с выходом в сеть интернет	311 (М- Сибиряка)
3	Актовый зал	пл. Луначарского

План учебного процесса
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
на базе основного общего образования (9 кл.) 2021 год-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	курсовая работа 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
ОЦ.00	**Общеобразовательный цикл**		**-/10/4**	**1476**	**0**	**1476**	**436**	**878**	**0**	**80**	**44**	**38**	**0**	**320**	**490**	**0**	**320**	**346**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП.01	**Общие учебные предметы**		-/8/3	889	0	889	220	579	0	30	34	26	0	214	392	0	157	126	0	0	0	0	0	0
ОУП.01.01.	Русский язык	1	Э	78		78	32	38			2	6		78										
ОУП.01.02.	Литература	2	дз	117		117	39	74			2	2			117									
ОУП.01.03.	Иностранный язык	3	дз	117		117	8	103			4	2		30	43		44							
ОУП.01.04.	**Математика**	3	Э	234		234	50	160			18	6		55	96		83							
ОУП.01.05	История	4	дз	117		117	44	39		30	2	2					30	87						
ОУП.01.06.	Физическая культура	1,2	з/ дз	117		117	4	107			2	4		51	66									
ОУП.01.07.	Основы безопасности жизнедеятельности	2	дз	70		70	27	39			2	2			70									
ОУП.01.08.	Астрономия	4	дз	39		39	16	19			2	2						39						
УПВ.02.	**Учебные предметы по выбору из обязательных предметный областей**		0/2/1	407	0	407	156	233	0	0	8	10	0	106	98	0	82	121	0	0	0	0	0	0
упв.02.01.	**География**	2	дз	150		150	60	86			2	2		52	98									
упв.02.02.	**Экономика**	4	Э	203		203	76	117			4	6					82	121						
упв.02.03.	Родная литература	1	дз	54		54	20	30			2	2		54										
ДУП.03	**Дополнительные учебные предметы**			180	0	180	60	66	0	50	2	2	0	0	0	0	81	99	0	0	0	0	0	0
дуп.03.01	Основы исследовательской и проектной деятельности	4	дз	180		180	60	66		50	2	2					81	99						
	Обязательная часть циклов ОПОП		8/17/19	**4464**	**192**	**4272**	**1166**	**1042**	**204**	**50**	**104**	**122**	**48**	**292**	**374**	**42**	**292**	**554**	**58**	**612**	**864**	**44**	**612**	**864**

ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		3/3/-	530	18	512	134	352			14	12	0	0	0	0	34	88	14	92	236	4	24	56
ОГСЭ.01	Основы философии	6	з	50	2	48	34	10			2	2							2		50			
ОГСЭ.02	История	6	дз	52	4	48	34	10			2	2							4		52			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6	дз	168	4	164	8	150			4	2						52	4	68	48			
ОГСЭ.04	Физическая культура	3-8	з,з,з,з,з, дз	164		164	4	156			2	2					34	36		24	26		24	20
ОГСЭ.05	Психология общения	8	з	36	4	32	20	8			2	2										4		36
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	6	з	60	4	56	34	18			2	2							4		60			
ЕН.00	**Математический и естественнонаучный цикл**		1/0/1	230	16	214	128	72			6	8	4	0	80	0	0	0	12	0	75	0	75	0
ЕН.01	Химия	7	Э	150	12	138	92	36			4	6							12		75		75	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	2	з	80	4	76	36	36			2	2	4		80									
				0		0																		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		4/9/1	900	74	826	384	370	0		40	32	28	154	96	14	0	138	10	48	124	22	120	220
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.	1	Э	66	4	62	26	28			2	6	4	66										
ОП.02.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	дз	110	10	100	64	32			2	2	10	54	56									
ОП.03.	Техническое оснащение организаций питания	2	дз	74	14	60	26	24			8	2	14	34	40									
ОП. 04.	Организация обслуживания	4	з	70	10	60	30	26			2	2				10		70						
ОП.05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8	дз	96	6	90	46	40			2	2										6	48	48
ОП. 06.	Правовые основы профессиональной деятельности	6	дз	100	4	96	50	40			4	2							4	48	52			
ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8	дз	100	10	90	30	54			4	2										10	34	66
ОП.08.	Охрана труда.	6	з	36	4	32	20	8			2	2							4		36			
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности.	8	дз	70	2	68	16	48			2	2										2		70
ОП.10.	Особенности национальной и зарубежной кухни	6	дз	36	2	34	16	14			2	2							2		36			
ОП.11.	Калькуляция и учет.	4	дз	34	2	32	18	10			2	2				2		34						
ОП.12.	Специальный рисунок	4	з	34	2	32	8	20			2	2				2		34						
ОП.13.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	7	дз	38	2	36	18	14			2	2										2	38	

ОП.14.	Финансовая грамотность, основы предпринимательской деятельности и основы антикоррупционного поведения / Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности	8	3	36	2	34	16	12			4	2										2		36
				0		0																		
П.00.	**Профессиональный цикл (с ГИА)**			**2804**	**84**	**2720**	**520**	**248**	**204**	**50**	**44**	**70**	16	**138**	**198**	**28**	**258**	**328**	**22**	**472**	**429**	**18**	**393**	**588**
ПМ.00.	**Профессиональные модули**		-/5/17	2444	84	2360	520	248	204	50	44	70	16	138	198	28	258	328	22	472	429	18	393	228
	в том числе МДК			1220	84	1136	520	248	204	50	44	70	16	138	54	28	258	76	22	292	105	18	213	84
	УП, ПП			1224										0	144		0	252		180	324		180	144
	в т.ч. учебная практика			468										0	108	0	0	108	0	144	0	0	108	0
	производственная практика			756										0	36	0	0	144	0	36	324	0	72	144
	Промежуточная аттестация																							
	Преддипломная практика			144																				144
	Государственная итоговая аттестация			216																				216
ПМ.01.	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, куклинарных изделий сложного ассортимента**		-/1/2	250	18	88	40	18	20		2	8	8		40	10	66	144						
МДК 01.01.	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов.	2	дз	40	8	32	20	10				2	8		40									
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	3	э	66	10	56	20	8	20		2	6				10	66							
УП ПМ 01.	Учебная практика	4	э	72														72						
ПП. ПМ 01.	Производственная практика			72														72						

ПМ.02.	**Организация и ведение процессов приготовления офрмления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**		-/1/2	514	14	248	114	50	40	30	6	8			0	14	108	112	0	114	180	0	0	
МДК 02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	3	дз	38	4	34	24	8				2				4	38							
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	5	э	224	10	214	90	42	40	30	6	6				10	70	76		78				
УП ПМ 02.	Учебная практика	6	э	72														36		36				
ПП. ПМ 02.	Производственная практика			180																	180			
ПМ.03.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного асссортимента с учетом потребностей различных котегорий потребителей, видов и форм обслуживания**		-/1/2	320	10	130	70	28	20	0	4	8				0		0	10	248				
МДК 03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	дз	38	6	32	18	12				2							6	38				

МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	э	102	4	98	52	16	20		4	6							4	102				
УП ПМ 03.	Учебная практика	6	э	72																72				
ПП. ПМ 03.	Производственная практика			108																36	72			
ПМ.04.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных и горячих десертов, напитков сложного асссортимента с учетом потребностей различных котегорий потребителей, видов и форм обслуживания**		-/1/2	182	4	70	30	20	8	0	4	8							4	110	72			
МДК 04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	5	дз	34	2	32	20	10				2							2	34				
МДК 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков,	5	э	40	2	38	10	10	8		4	6							2	40				
УП ПМ 04.	Учебная практика	6	э	36																36				
ПП. ПМ 04.	Производственная практика			72																	72			
ПМ.05.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного асссортимента с учетом потребностей различных котегорий потребителей, видов и форм обслуживания**		-/1/2	308	8	120	44	34	28		6	8										6	238	

МДК 05.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента.	6	дз	34	2	32	18	12				2							2		34			
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	7	э	94	6	88	26	22	28		6	6										6	94	
УП ПМ 05.	Учебная практика	8	э	72																			72	
ПП. ПМ 05.	Производственная практика			108																			72	36
ПМ.06.	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**		-/-/2	322	14	200	114	54	0	20	6	6	0						6	0	71	8	59	192
МДК 06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8	э	214	14	200	114	54	0	20	6	6							6		71	8	59	84
ПП. ПМ 06.	Производственная практика	8	э	108																				108
ПМ. 07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**		-/-/4	452	12	224	82	32	80		12	18	8	138	158	4	84	72	0	0	0	0	0	0
МДК 07.01.	Выполнение работ по профессии повар	1	э	66	4	62	24	8	20		4	6	4	66										
МДК 07.02.	Выполнение работ по профессии кондитер	2	э	86	4	82	28	8	36		4	6	4	72	14									
МДК 07.03	Выполнение работ по профессии пекарь	3	э	84	4	80	30	16	24		4	6				4	84							
УП ПМ 07.	Учебная практика	4	Э	108											108									
ПП. ПМ 07.	Производственная практика			108											36			72						
ПМ. 08	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели.**		-/-/1	96	4	56	26	12	8		4	6										4	96	
МДК 08.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели	7	э	60	4	56	26	12	8		4	6										4	60	
УП ПМ 08.	Учебная практика	7		36																			36	
	Итого общеобразовательному циклу			1476										320	490	0	320	346	0	0	0	0	0	0
	Итого по ОПОП			4464										430	572		550	882		1084	1293		1005	1452

	в т.ч. учебная практика			468										0	108		0	108		144	0		108	0
	производственная практика			756										0	36		0	144		36	324		72	144
	Всего		8/27/23	**5940**	**192**	**5748**	**1602**	**1920**	**204**	**130**	**148**	**160**	**48**	**612**	**864**	**42**	**612**	**900**	**58**	**612**	**864**	**44**	**612**	**864**
1.**Государственная итоговая аттестация** (6 недель). Форма проведения - защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационный экзамен.. Семестровая нагрузка указана с самостоятельной работой, консультациями и экзаменами. Промежуточная аттестация указана без зачетов по физической культуре. В дисциплине "Безопасность жизнедеятельности " 70% отводится на изучение юношами основ воееной подготовки (девушками-основ медицинских знаний". Для обучающихся с инвалидность предусмотрено изучение дисциплин: "Профессиональная адаптация при трудоустройстве людей с инвалидностью" и "Формирование трудовой успешности"						**Всего**	дисциплин и МДК						4356	612	720	42	612	648	58	432	540	44	432	360
							учебной практики							0	108		0	108		144	0		108	0
							производственной практики							0	36		0	144		36	324		72	144
							Экзаменов (в т.ч. квалификационных)							3	1		3	3		3	2		4	3
							Дифф.зачётов							1	6		2	4		2	4		1	4
							Зачётов							0	1		0	2			2			3