

1	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестация (семестр)			Объем образовательной программы (час.)	Самостоятельная работа	Учебные занятия					Практика		Консультации	Промежуточная аттестация	ГИА	Распределение часов по курсам и семестрам (час. в семестр)									
		экзамен	дифференцированный зачет	зачет			Всего	в том числе				Учебная	Производственная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
								Учебные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)						1 семестр 17/0 неделя	2 семестр 24/0 неделя	3 семестр 11/6 неделя	4 семестр 14/10 неделя	5 семестр 9/8 неделя	6 семестр 15/10 неделя	7 семестр 11/6 неделя	8 семестр 8/6/4/6 неделя		
		3	4	5			6	7	8	9	10	11	12				13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ОП.08	Охрана труда		4		38	4	34	24	10										38							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		5		68	6	62	18	44									22	8		38					
П.00	Профессиональный учебный цикл				2680	60	910				31	458	1188		54				110	198	156	230	168	162		
ПМ.00	Профессиональные модули				2586	60	816	370	280	214	31	458	1188		54				112	186	126	212	152	132		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента	4			270	8	112	78	22	12		72	72		6				56	70						
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		34	2	32	22	10										34							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4		86	6	80	56	12	12									22	64						
УП.01.01	Приготовление кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента			3*	72							72							72							
ПП.01.01	Приготовление кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента			4*	72								72							72						
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	4			382	12	148	54	28	59	16	72	144		6				56	110						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		34	2	32	14	10		8								34							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4		126	10	116	40	18	50	8								22	104						
УП.02.01	Приготовление горячих блюд сложного ассортимента			3*	72							72							72							
ПП.02.01	Приготовление горячих блюд сложного ассортимента			4*	144								144							144						
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	5			270	6	114	50	36	28		36	108	8	6						126					
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		32	2	30	14	16											32						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных		5		88	4	84	36	20	28										88						
УП.03.01	Приготовление холодных блюд сложного ассортимента			5*	36							36								36						
ПП.03.01	Приготовление холодных блюд сложного ассортимента			5*	108								108							108						
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с	7			254	10	130	70		54		36	72	4	6									146		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного		7		40	2	38	26		12														40		
МДК.04.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7		100	8	92	50		42														100		
УП.04.01	Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента			7*	36							36												36		

4. Учебная и производственная практика

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя	№ п/п	Наименование
УП.00	Учебная практика	3,5,6,7	13		
ПП.00	Производственная практика	4,5,6,7,8	33	1	Русского языка и литературы
ПДПО	Производственная практика	8	4	2	Иностранного языка
	Всего:		59	3	Математики: алгебры, начал математического анализа, геометрии
				4	Информатики, Информационных технологий в профессиональной деятельности
				5	Физики
				6	Социально-экономических дисциплин
				7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
				8	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
				9	Биологии, Экологических основ природопользования
				10	Организации хранения и контроля запасов и сырья
				11	Технологии кулинарного и кондитерского производства
					Лаборатории:
				1	Химии
				2	Организации обслуживания
				3	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
					Мастерские:
				1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
				2	Учебный кондитерский цех
					Спортивный зал
					Залы:
				1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
				2	Актный зал

6. Пояснения к учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированным в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. № 44828, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464; профессиональный стандарт "Повар", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); профессиональный стандарт "Кондитер", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); профессиональный стандарт "Пекарь", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

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

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

4. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 30% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

5. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по технологическому профилю и предусматривает изучение обязательных учебных предметов: учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных предметов, курсов по выбору и общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне. "Предметная область "Русский язык и литература" включает учебные предметы: "Русский язык", "Литература" (базовый уровень).
Предметная область "Родной язык и родная литература" - "Родная литература" (базовый уровень).
Предметная область "Иностранные языки" - "Иностранный язык" (базовый уровень);
Предметная область "Общественные науки" - "История" (базовый уровень);
Предметная область "Математика и информатика" - "Математика" (углубленный уровень); "Информатика" (углубленный уровень);
Предметная область "Естественные науки" - "Химия" (углубленный уровень); "Астрономия" (базовый уровень);
Предметная область "Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности" - "Физическая культура" (базовый уровень); "Основы безопасности жизнедеятельности" (базовый уровень).
6. Дополнительные учебные предметы - Введение в специальность. Индивидуальный учебный проект, включенный в общеобразовательный учебный цикл, направлен на формирование общих компетенций и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается цикловыми методическими комиссиями с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности.
6. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей.
7. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.
8. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (117 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме 160 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.
9. Учебным планом предусмотрено последовательное изучение дисциплин Физическая культура, Иностранный язык общеобразовательного учебного цикла и общего гуманитарного и социально-экономического цикла и дисциплин "Химия" общеобразовательного и естественнонаучного циклов.
10. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса (раздел 3) учебного плана. По завершении изучения общеобразовательных учебных дисциплин предусмотрены: письменный комплексный экзамен по дисциплинам Русский язык (2 семестр), письменный экзамен по дисциплине Математика (2 семестр); экзамены по дисциплине Химия (2 семестр). По завершении освоения программ профессиональных модулей предусмотрены экзамены по модулям, по итогам проверки которого выносится решение: «основной вид деятельности освоен / не освоен» с оценкой": ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (4 семестр), 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 (4 семестр), 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 (5 семестр), 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 (6 семестр), 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 (7 семестр), ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) (4,6,7 семестры), ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (8 семестр).
11. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 13 недель (468 часов), объем производственной практики составляет 37 недель (1332 часа), включая часы (144 часа) на производственную практику (преддипломную), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 13 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: 3 семестр - ПМ. 01 - 2 недели, ПМ.02 - 2 недели, ПМ 07 - 2 недели; 5 семестр - ПМ.03 - 1 неделя, ПМ 07 - 1 неделя, 6 семестр - ПМ 05 - 2 недели, ПМ 07. - 1 неделя; 7 семестр - ПМ 04 - 1 неделя, ПМ 07 - 1 неделя. Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 33 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 4 семестр ПМ. 01 - 2 недели, ПМ 02 - 4 недели, ПМ 07 - 4 недели; 5 семестр - ПМ.03 - 3 недели, ПМ 07 - 3 недели; 6 семестр - ПМ 05 - 3 недели, ПМ 07 - 4 недели; 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, ПМ 07 - 2 недели; 8 семестр - ПМ 06 - 6 недель. В рамках освоения программы ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих осваиваются профессии повар, кондитер, пекарь. Производственная практика (преддипломная) проводится в 8 семестре концентрированно. Каждый вид и этап практики завершается зачетом с оценкой освоенных общих и профессиональных компетенций.
12. В рамках профессиональных модулей предусмотрено выполнение курсовых работ: 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 (3,4 семестр), ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (8 семестр).
13. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 72 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.
14. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена.