



## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение по семестрам			Время по видам учебной работы						Распределение по курсам и по теоретическому обучению							
		Экзаменов	Диф. зачётов	Другие формы контроля	Всего	в том числе				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
										612	792	432	504	288	414	432	162	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
	<b>Объём образовательной программы по учебным циклам и профессиональным модулям</b>	<b>17</b>	<b>38</b>	<b>13</b>	<b>3636</b>	<b>1222</b>	<b>2374</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>432</b>	<b>504</b>	<b>288</b>	<b>414</b>	<b>432</b>	<b>162</b>	
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>1404</b>	<b>456</b>	<b>948</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	<b>Базовые учебные дисциплины</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>836</b>	<b>306</b>	<b>530</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>476</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ООД.01	Русский язык	2			72	30	42			36	36							
ООД.02	Литература		2		108	48	60			36	72							
ООД.03	Иностранный язык		2		72		72			36	36							
ООД.04	Информатика		2		108	26	82			36	72							
ООД.05	История		2		104	58	46			36	68							
ООД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2		72	24	48			36	36							
ООД.07	Физика		2		84	46	38			36	48							
ООД.08	Обществознание		2		108	54	54			36	72							
ООД.09	География		1		36	8	28			36								
ООД.10	Физическая культура		1,2		72	12	60			36	36							
	<b>Профильные учебные дисциплины</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>468</b>	<b>104</b>	<b>364</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ООД.11	Химия	2			144	50	94			70	74							
ООД.12	Математика	2			216		216			96	120							
ООД.13	Биология	2			108	54	54			50	58							
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>100</b>	<b>46</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ДООД.01	Индивидуальный проект/Технологическое проектирование/Проектное мышление/Основы проектно-исследовательской деятельности/Основы индивидуального проектирования/Основы социального проектирования/ Проектная деятельность			1	36	10	26			36								
ДООД.02	Россия - Моя История		2		32	20	12				32							
ДООД.03	Астрономия/Экология/Право/Экономика/Естествознание/Родная литература/Родной язык		2		32	16	16				32							
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>1074</b>	<b>374</b>	<b>670</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>270</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	<b>228</b>	<b>108</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4		72	26	46					36	36					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		5		72	24	44		4				36	36				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4		90	32	52		6			36	54					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		7		54	24	30									54		
ОП.05	Основы калькуляции и учёта		4		72	28	44					36	36					





ОП.21	Гигиена и экология человека/ География человеческих перспектив/ История и философия техники/ История в лицах: реформы и реформаторы/ История Тюменского края/ Этимология как раздел языкознания/ Английский язык в сфере информационных технологий/ Английский язык в программировании		8		36	18	18										36
ОП.22	Среда обитания человека/ Основы ландшафтного дизайна/ Экология сообществ и экосистем/ Аэрокосмосистемы/ Цветоводство/ Основы флористического дизайна/ Уроки садового цветоводства/ Биотехнологии		8		36	18	18										36
<b>П. 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>1158</b>	<b>392</b>	<b>756</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>234</b>	<b>144</b>	<b>306</b>	<b>204</b>	<b>54</b>
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>1158</b>	<b>392</b>	<b>756</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>234</b>	<b>144</b>	<b>306</b>	<b>204</b>	<b>54</b>
<b>ПМ. 01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>4*</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>74</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3			42	20	20		2			42					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3			174	54	120					174					
УП.01	Учебная практика		3		144							144					
ПП.01	Производственная практика		4		144								144				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>5*</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>234</b>	<b>76</b>	<b>156</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>234</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			42	14	26		2			42					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			192	62	130					192					
УП.02	Учебная практика		4		180							180					
ПП.02	Производственная практика		5		252								252				
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>6*</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>234</b>	<b>82</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		42	20	20		2				42				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			192	62	130						102	90			
УП.03	Учебная практика		6		144								72	72			
ПП.03	Производственная практика		6		180									180			
<b>ПМ. 04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>7*</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>142</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6			42	20	20		2					42			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6			174	52	122							174			
УП.04	Учебная практика		6		144									144			
ПП.04	Производственная практика		7		180										180		
<b>ПМ. 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>8*</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>258</b>	<b>88</b>	<b>168</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>204</b>	<b>54</b>



МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7		36	16	18		2						36		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			222	72	150								168	54	
УП.05	Учебная практика		8		288											288	
ПП.05	Производственная практика		8		324											324	
	<b>Всего часов по учебным циклам</b>				<b>3636</b>												
	Учебная практика				900						4 нед.	5 нед.	2 нед.	6 нед.		8 нед.	
	Производственная практика				1080						4 нед.	7 нед.	5 нед.	5 нед.	9 нед.		
ПА. 00	Промежуточная аттестация				216					2 нед.	1 нед.	1 нед.		1,5 нед.		0,5 нед.	
ГИА. 00	Государственная итоговая аттестация				72											2 нед.	
	Объём образовательной программы в академических часах				5904												
ВК. 00	Время каникулярное				35 нед.												
<b>Консультации:</b> 4 ч. в год на одного обучающегося в группе. <b>Примечание:</b> *-практический экзамен		<b>Всего</b>	Изучаемых дисциплин и МДК (часов)							612	792	432	504	288	432	432	162
			Экзаменов/практических экзаменов							0	4	2/0	2/1	0/1	3/1	0/1	1/1
			Дифференцированных зачётов							1	9	4	6	5	5	5	5

## Пояснительная записка

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569 (ред. от 17.12.2020), регистрационный номер № 44898.

2. При освоении программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих выпускнику присваиваются квалификации - повар, кондитер, срок реализации данной программы на базе основного общего образования 3 год 10 месяцев.

3. Общий объем по учебным циклам составляет 5904 часов, из которых 1404 часа отводятся на изучение общеобразовательных дисциплин, в соответствии с естественнонаучным профилем профессионального образования.

4. Вариативная часть ФГОС направлена на углубление подготовки обучающихся, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и для реализации индивидуальных образовательных траекторий. Обучающимся предоставлено право выбора дисциплин: ДООД.03, ОП.11 - ОП.22. В рамках дисциплины ОП.06 Основы предпринимательской деятельности разрабатывается индивидуальный бизнес-проект и реализуется региональный инвариантный курс "Расширяем горизонты.profilUM".

5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет: 36 академических часов в неделю.

6. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 35 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса по шестидневной учебной неделе.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

7. Практика является обязательным разделом учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся, предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практика при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализуется в несколько периодов как рассредоточенно, так и концентрированно.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Практический экзамен по профессиональным модулям проводится за счет учебного времени, выделенного на производственную практику.

8. Промежуточная аттестация организуется следующим образом: дифференцированные зачёты по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся за счет учебного времени, выделенного на их изучение; экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период сессии. Практический экзамен по профессиональному модулю проводится по завершению освоения всех элементов: междисциплинарных курсов и практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 в учебном году, а количество зачётов - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачёты по физической культуре.

9. Консультации проводятся согласно расписанию, вне сетки обязательных учебных занятий, по формам проведения: индивидуальные и групповые; по подготовке к экзаменам и зачётам, самостоятельной работы, выполнению выпускной квалифицированной работы из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

10. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по завершению всего срока освоения образовательной программы в форме демонстрационного экзамена. На проведение государственной итоговой аттестации отводится две недели.

## Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:	
1	Математики
2	Химии и биологии
3	Русского языка и литературы
4	Физики
5	Истории и обществознания
6	Иностранного языка
7	Информатики
8	Социально-экономических дисциплин
9	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
11	Товароведения продовольственных товаров
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
13	Технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории:	
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал