



## 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 о 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	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
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</b>	<b>22</b>	<b>40</b>	<b>15</b>	<b>4032</b>	<b>1542</b>	<b>2408</b>	<b>40</b>	<b>42</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>504</b>	<b>360</b>	<b>540</b>	<b>468</b>	<b>180</b>	
<b>ООД.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>3</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>ООД</b>	<b>Базовые учебные дисциплины</b>	<b>2</b>	<b>8</b>		<b>836</b>	<b>306</b>	<b>530</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>384</b>	<b>452</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			50	58							
ООД.03	Иностранный язык		2		72	0	72			36	36							
ООД.04	Информатика		2		108	26	82			50	58							
ООД.05	История		2		104	58	46			50	54							
ООД.06	Физика		2		84	46	38			40	44							
ООД.07	Обществознание		2		108	54	54			50	58							
ООД.08	Физическая культура		2		72	12	60			36	36							
ООД.09	Основы безопасности жизнедеятельности		2		72	24	48			36	36							
ООД.10	География		2		36	8	28				36							
	<b>Профильные учебные дисциплины</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>468</b>	<b>104</b>	<b>364</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>192</b>	<b>276</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ООД.11	Математика	2			216		216			80	136							
ООД.12	Химия	2			144	50	94			62	82							
ООД.13	Биология	2			108	54	54			50	58							
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>		<b>0</b>	<b>3</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>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>454</b>	<b>98</b>	<b>356</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>170</b>	<b>62</b>	<b>52</b>	<b>96</b>	<b>54</b>	<b>20</b>	
ОГСЭ. 01	Основы философии		6		36	36									36			
ОГСЭ. 02	История		3		36	30	6					36						
ОГСЭ. 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3,4,5,6,7		150		150					32	32	28	30	28		
ОГСЭ. 04	Физическая культура		3,4,5,6,7,8		160	4	156					30	30	24	30	26	20	
ОГСЭ. 05	Психология общения		3		36	10	26					36						
ОГСЭ.06	Этика делового общения/ Психология межличностного общения/ Культура профессионального общения/ Эффективное поведение в конфликте/ Технология личной и профессиональной успешности/ Психология и умение управлять своими эмоциями/ Культура делового общения/ Инструменты бережливого мышления			3	36	18	18					36						
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>216</b>	<b>142</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	
ЕН. 01	Химия	3			144	100	36		8			144						
ЕН. 02	Экологические основы природопользования		6		36	24	12								36			

ЕН.03	Среда обитания человека/ Основы ландшафтного дизайна/ Экология сообществ и экосистем/ Аэрозкосистемы/ Цветоводство/ Основы флористического дизайна/ Уроки садового цветоводства/ Биотехнологии		8		36	18	18										36
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>1006</b>	<b>456</b>	<b>526</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>226</b>	<b>298</b>	<b>168</b>	<b>170</b>	<b>108</b>	<b>36</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		3		60	30	30					60					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4		96	54	34		8			30	66				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3			64	38	26					64					
ОП.04	Организация обслуживания		5		60	26	34							60			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6		86	44	42							36	50		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7		36	18	10		8								36
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		96	24	72					36	60				
ОП.08	Охрана труда		4		32	22	10						32				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		68	20	48						68				
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (Раширяем горизонты.profilUM)		6		48	16	24		8							48	
ОП.11	Цифровая обработка изображений/ Технологии цифровой культуры и безопасности/ Социокультурное пространство Интернет/ Сетевая социализация/ Цифровая обработка изображений в редакторе Photoshop/ Программирование Web-ресурсов/ Системы сетевого планирования и управления/ Язык программирования С++			3	36	14	22					36					
ОП.12	Практическое право/ Основы управления личными финансами/ Основы экономической грамотности/ Основы правовой грамотности/ Финансовая независимость/ Правовые основы антикоррупционной деятельности/ Система сетевого планирования и управления/ Антикоррупционный ликбез/			4	36	16	20						36				
ОП.13	Кулинарный визаж/ Кулинарный фьюжн/ Европейский стиль в кондитерском производстве/ Эксплуатация POS-терминала АТОЛ/ Основы калькуляции в Excel/ Информационные технологии в питании/ Магия слоенного теста/ Автоматизированные системы в профессиональной деятельности			4	36	14	22						36				
ОП.14	Живые процессы русской разговорной речи/ Культурология/ Основы делопроизводства/ Русский язык в социальных сетях/ Документационное обеспечение профессиональной деятельности/ Этимология как раздел языкознания/ Культура исследования и проектирования\ Лидерство, командная работа, переговоры		5		36	14	22							36			
ОП.15	Программирование Excel/ Автоматизация предприятий общественного питания\ Информационные технологии в технологическом проектировании/ Проектирование зданий с применением BIM технологий/ Инженерное проектирование/ Основы электродинамики и квантовой физики/ Будущее и энергия/ Информационные технологии в обслуживании		5	5	36	18	18							36			
ОП.16	Шоколадные фантазии/ Карвинг/ Секреты кухни/ Блюда инновационной кухни/ Изысканная выпечка/ Живой хлеб/ Секреты сервировки стола/ Основы нутрициологии/		6		36	14	22									36	
ОП.17	Технология создания личного сайта/ Веб-программирование/ Электронная техника/ Современные конструкционные материалы/ Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания/ Утилизация отходов агропромышленного комплекса/ Современные электротехнологии в общественном питании/ Технологические тренды поставки блюд на заказ			6	36	14	22									36	
ОП.18	Персональная эффективность. Тайм-менеджмент/ Самоменеджмент/ Маркетинг/ На пути к новой цивилизации/ История и философия техники/ Теория знаний и критическое мышление/ Устойчивое развитие/ Социально-экономические проблемы: исследования, решения, действия		7		36	14	22										36
ОП.19	История развития предпринимательства Тюменской области/ Франчайзинг в предпринимательстве/ Бизнес-проектирование крестьянско-фермерского хозяйства/ Организация и бизнес-планирование собственного дела/ Социальное предпринимательство/ Организация предпринимательской деятельности/ Бюджетная грамотность/ Основы ведения фермерского хозяйства		7		36	32	4										36
ОП.20	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	14	22										36
<b>П. 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>13</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>952</b>	<b>390</b>	<b>512</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>144</b>	<b>140</b>	<b>238</b>	<b>306</b>	<b>88</b>



УП. 05	Учебная практика		8		72												72	
ПП.05	Производственная практика		8		108												108	
<b>ПМ. 06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного</b>	<b>8**</b>	<b>2</b>		<b>96</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>44</b>	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8	7		96	38	38	20								52	44	
ПП.06	Производственная практика		8		108												108	
<b>ПМ. 07</b>	<b>Выполнение работ по профессии "Повар"</b>	<b>4**</b>	<b>2</b>		<b>108</b>	<b>40</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"	4	3		108	40	68				36	72						
УП. 07	Учебная практика		4		72							72						
ПП. 07	Производственная практика		4		108							108						
<b>ПМ. 08</b>	<b>Выполнение работ по профессии "Кондитер"</b>	<b>6**</b>	<b>2</b>		<b>108</b>	<b>50</b>	<b>58</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.08.01	Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"	6			108	50	58							108				
УП. 08	Учебная практика		6		72									72				
ПП.08	Производственная практика		6		72									72				
	<b>Всего часов по учебным циклам</b>				<b>4032</b>													
	<b>Учебная практика</b>				<b>468</b>													
	<b>Производственная практика</b>				<b>792</b>													
	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>				<b>144</b>													
<b>ПА. 00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>				<b>288</b>													
<b>ГИА. 00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				<b>216</b>													
	<b>Объём образовательной программы в академических часах</b>				<b>5940</b>													
<b>ВК. 00</b>	<b>Время каникулярное</b>				<b>34 нед.</b>													
<b>Консультации:</b> 4 ч. в год на одного обучающегося в группе. <b>Примечание:</b> * - комплексный экзамен, диф. зачет, * *- практический экзамен		Всего	Изучаемых дисциплин и МДК (часов)								612	792	576	504	360	540	468	180
			Экзаменов/ практических экзаменов									4	2	2/2	2/1	2/2	2/1	2/2
			Дифференцированных зачётов									10	5	5	4	6	6	2
			Курсовых работ (проектов)												1			1

## Пояснительная записка

1. Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565 (ред. от 17.12.2020), регистрационный номер № 44828.

2. При освоении образовательной программы выпускнику присваивается квалификация "Специалист по поварскому и кондитерскому делу", срок реализации данной программы на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

3. Общий объем образовательной программы составляет 5940 часов, из них 1404 часа отведено на освоение общеобразовательных дисциплин.

4. Вариантная часть ФГОС по специальности 43.0215 поварское и кондитерское дело направлена на углубление подготовки обучающихся, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также реализации индивидуальных образовательных траекторий. Обучающимся предоставлено право выбора дисциплин: ДООД.15, ОГСЭ.06, ЕН.03, ОП.11-ОП.20. В рамках дисциплины ОП.10 Основы предпринимательской деятельности разрабатываются индивидуальные бизнес-проекты и реализуется региональный инвариантный курс "Расширяем горизонты.profilUM".

5. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий: теоретические, лабораторно-практические, практики ( в профессиональном цикле), самостоятельную работу обучающихся.

6. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 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 входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды: учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки.

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

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 их изучение.

8. Промежуточная аттестация организуется следующим образом: дифференцированные зачеты 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 и практике.

9. Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарным курсам и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

10. Рабочая профессия "Повар" присваивается решением квалификационной комиссии после окончания теоретического курса по ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар". Рабочая профессия "Кондитер" присваивается решением квалификационной комиссии после окончания теоретического курса по ПМ.08 Выполнение работ по профессии "Кондитер".

11. Консультации проводятся согласно расписанию, вне сетки обязательных учебных занятий, по формам проведения: индивидуальные и групповые по подготовке к экзаменам и зачетам, рефератов, сообщений, самостоятельной внеаудиторной работы, выполнению курсовой и выпускной квалификационной работы из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

12. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы (проекта). На проведение государственной итоговой аттестации отводится шесть недель.

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Кабинеты:	
1	Математики
2	Химии и биологии
3	Русского языка и литературы
4	Физики
5	Социально-экономических дисциплин
6	Иностранного языка
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности
8	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10	Организации хранения и контроля запасов и сырья
11	Экологических основ природопользования
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
13	Организации обслуживания
14	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории:	
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал