

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распред. по семестрам			Время по видам учебной работы						Распределение по курсам и по теоретическому обучению			
		Экзаменов	Дем. экзаменов	Диф. зачётов	Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	Всего	в том числе		1 курс		2 курс		
								Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
										432	252	432	324	
12 нед.	7 нед.	12 нед.	9 нед.											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
	Объём образовательной программы по учебным циклам	2		19	2160	720	1440	572	868	432	252	432	324	
III	Профессиональная подготовка	2	0	19	2160	720	1440	572	868	432	252	432	324	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			12	717	239	478	261	217	204	56	154	64	
ОП.01	Основы трудового законодательства			1	48	16	32	26	6	32				
ОП.02	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации			2	99	33	66	31	35	28	38			
ОП.03	Общая физическая подготовка			3	90	30	60		60	16	18	26		
ОП.04	Экономика отрасли и предприятия			4	96	32	64	36	28				64	
ОП.05	Товароведение пищевых продуктов			1	48	16	32	28	4	32				
ОП.06	Основы калькуляции и учета			1	48	16	32	22	10	32				
ОП.07	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			1	48	16	32	20	12	32				
ОП.08	Организация производства предприятий общественного питания			1	48	16	32	20	12	32				
ОП.09	Основы деловой культуры			3	48	16	32	20	12			32		
ОП.10	Основы бухгалтерского учета			3	48	16	32	22	10			32		
ОП.11	Организация и технология розничной торговли			3	48	16	32	20	12			32		
ОП.12	Охрана труда			3	48	16	32	16	16			32		
П. 00	Профессиональный цикл	2		7	1443	481	962	311	651	228	196	278	260	
ПМ. 00	Профессиональные модули	2		7	1443	481	962	311	651	228	196	278	260	
ПМ. 01	Освоение рабочей профессии 16675 Повар	2*			636	212	424	143	281	228	196	0	0	
МДК.01.01	Оборудование предприятий общественного питания			1	54	18	36	26	10	36				
МДК.01.02	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий			2	582	194	388	117	271	192	196			
УП.01.02	Учебная практика			2			360			180	180			
ПП.01.01	Производственная практика			2			396				396			
ПМ.02	Освоение рабочей профессии 17353 Продавец продовольственных товаров	4*			807	269	538	168	370	0	0	278	260	
МДК.02.01	Розничная торговля продовольственными товарами			4	807	269	538	168	370			278	260	
УП.02.01	Учебная практика			4			324					180	144	
ПП.02.01	Производственная практика			4			360						360	
	Всего часов по учебным циклам						1440							
	Учебная практика						684							
	Производственная практика						756							
	Итоговая аттестация						72							
	Объём образовательной программы в академических часах						2952							
ВК. 00	Время каникулярное						13нед							
Консультации: 4 ч. в год на одного обучающегося в группе.		Всего			Изучаемых дисциплин и МДК (часов)					432	252	432	324	
					Экзаменов						1		1	
					Дифференцированных зачётов					5	5	5	4	

Пояснения
1. Учебный план разработан на основе статей 73, 74 Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 года N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
2. График учебного процесса предусматривает: начало учебного года 1 сентября и окончание 1 июля; общая продолжительность каникул составляет 13 недель, в т.ч. не менее 8 недель в учебном году, 2 недели в зимний период.
3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению основной программы профессионального обучения. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю, максимальный объем внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся составляет 18 часов.
4. Учебные занятия организуются согласно графика учебного процесса по шестидневной учебной неделе.
5. Продолжительность учебного занятия 90 минут, с 5-ти минутным перерывом.
6. Практика является обязательной частью программы профессионального обучения. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Аттестация по практике проводится в форме зачёта за счёт объёма времени, предусмотренного учебным планом для реализации практики. Учебным планом предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Распределение практик по профессиональным модулям и продолжительность в неделях представлены в графике учебного процесса и сводных данных по бюджету времени в неделях.
7. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию и квалификационный экзамен.
8. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, осуществляется в пределах рабочего времени обучающегося по соответствующей основной программе профессионального обучения. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.
9. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.
10. 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.

--

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

	Кабинеты:
1	Охраны труда
2	Деловой культуры
3	Бухгалтерского учета
4	Санитарии и гигиены
5	Товароведения продовольственных товаров и непродовольственных товаров
6	Технология кулинарного производства
	Лаборатории:
1	Учебный магазин
2	Лаборатория торгово - технологического оборудования.
	Мастерские:
5	Кулинарный учебный цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
	Залы:
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актовый зал