





### 3. План учебного процесса

	Перечень циклов, ПМ, МДК, дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся									Распределение по курсам и семестрам								обязательная часть, %	вариативная часть, %								
		Экзамены	Зачеты	Диф. зачет	Другие формы контроля	Объем образовательной программы	Всего	В том числе в форме практической подготовки	Теоретические занятия	Д.Боролот и т.п. активные занятия	Самостоятельная работа	Курсовые работы (проекты)	Консультации	Прочие занятия	1 курс																	
															1		2		3		4				5		6		7		8	
															семестр, час																	
															584	820	612	570	450	516	486	198										
															количество недель, дней																	
															16,0	23	17	15,5	12,3	14,2	13,3	5,3										
недельная нагрузка															37	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25								
	Общий объем образовательной программы					5940	5388	1296	1948	2034	162	48	68	168	584	820	612	570	450	516	486	198	65	35								
ОП. 00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					1476	1404	0	692	672	40	0	24	48	584	820							60	40								
ОУП. 00	Общие учебные предметы					928	886	0	426	420	40	0	12	30	424	462							846	558								
ОУП. 01	Русский язык	1,2				94	78		68	10			4	12	32	46							78									
ОУП. 02	Литература			1		97	97		87	10					97								117									
ОУП. 03	Иностранный язык			1,2		117	117		0	117					64	53							117									
ОУП. 04	Математика	1,2				234	214		114	100			8	12	96	118							194									
ОУП. 05	История			1,2		117	117		107	10					32	85							117									
ОУП. 06	Физическая культура			1,2		117	117		2	115					51	66							117									
ОУП. 07	Основы безопасности жизнедеятельности			1,2		70	70		30	40					35	35							70									
ОУП. 08	Астрономия			2		36	36		18	18						36							36									
*	Индивидуальный проект (предметом не является )	2				46	40				40			6	17	23							40									
УПВ. 00	Учебные предметы по выбору					368	338	0	172	166	0	0	12	18	124	214								338								
УПВ. 09	Родная литература/ Родной язык			2		36	36		18	18					36									72								
УПВ. 10	Химия	1,2				205	185		97	88			8	12	90	95								158								
УПВ. 11	Биология	2		1		127	117		57	60			4	6	34	83								108								
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы					180	180	0	94	86	0	0	0	0	36	144								180								
ДУП.12	Введение в специальность					180	180		94	86					36	144								180								
ДУП.12.1	Информатика для технологов				2	36	36		6	30						36																
ДУП.12.2	Основы проектной деятельности ( по направлениям подготовки: информационное, технологическое, историческое, социально-экономическое)				1	36	36		18	18					36																	
ДУП.12.3	Физика для технологов				2	36	36		18	18						36																
ДУП.12.4	Общественные науки				2	72	72		52	20					72																	
																						69	31									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					4464	3984	1296	1256	1362	122	48	44	120			612	570	450	516	486	198	2952	1296								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					432	432	0	104	322	6	0	0	0			104	64	54	70	88	52	432	0								
ОГСЭ. 01	Основы философии			7		36	36		36												36		36									
ОГСЭ. 02	История					36	36		36								36						36									
ОГСЭ. 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8	3,4,5,6,7	164	164			158	6						34	32	26	36	26	10	164									
ОГСЭ. 04	Физическая культура			8	3,4,5,6,7	164	164		6	158							34	32	28	34	26	10	164									
ОГСЭ. 05	Психология общения			8		32	32		26	6												32	32									
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл					180	180	0	122	48	10	0	0	0			68	76	0	0	0	36	180	0								
ЕН. 01	Химия			4	3	144	144		98	36	10						68	76					144									
ЕН. 02	Экологические основы природопользования			8		36	36		24	12											36		36									
П.00						3492	3372	1296	1030	992	106	48	44	120	0	0	440	430	396	446	398	110	2340	1176								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					778	772	0	386	358	26	0	2	6			98	158	120	304	32	60	612	160								
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3		64	64		32	32							64						64									
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья			4	3	96	96		56	34	6						34	62					96									
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4		64	64		38	26								64					64									
ОП.04	Организация обслуживания	6				70	64		28	34			2	6						64			64									
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6		96	96		48	42	6									96			96									
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			7		32	32		26	6											32		32									
	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			6		96	96		24	66	6									96			96									
ОП.07																																
ОП.08	Охрана труда			4		32	32		22	10								32					32									
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			5		68	68		40	28									68				68									



ОП.10	Основы предпринимательской деятельности(Расширенный горизонтный. ProfilUM) Основы финансовой грамотности Основы бизнес планирования: Агробизнес			5	52	52		24	20	8							52					52	
ОП.11	Основы диетического и детского питания Основы молекулярной кухни			6	48	48		38	10								48					48	
ОП.12	Современные методы приготовления сложной кулинарной продукции			8	60	60		10	50											60		60	
ПМ.00	Профессиональный цикл				2714	2600	1296	644	634	80	48	42	114			342	272	276	142	366	50	1728	1016
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				312	294	144	68	66	10	0	6	18			0	84	66	0	0	0	212	82
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4			38	32		22	8			2	6				32					32	
МДК.01.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5	4		124	118		46	58	10		4	6				52	66				36	82
УП.01	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			5	72	72	72											72				72	
ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			5	72	72	72											72				72	
	Экзамен по модулю	5			6								6										
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				438	426	216	86	76	10	32	6	12			0	0	210	0	0	0	336	90
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			37	34		26	6			2	3					34				34	
МДК.02.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				179	176		60	70	10	32	4	3					176				86	90
УП.02	Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6	72	72	72												72			72	
ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6	144	144	144												144			144	
	Экзамен по модулю	6			6								6										
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				298	286	144	62	64	10	0	6	12			0	0	0	142	0	0	212	74
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			35	32		20	10			2	3						32			32	
МДК.03.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				113	110		42	54	10		4	3						110			36	74
УП.03	Приготовление и оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6	36	36	36												36			36	
ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6	108	108	108												108			108	
	Экзамен по модулю	6			6								6										
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				270	258	108	84	50	10	0	6	12			0	0	0	0	150	0	176	82
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7			35	32		20	10			2	3							32		32	
МДК.04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				121	118		64	40	10		4	3							118		36	82
УП.04	Приготовление и оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7	36	36	36													36		36	
ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				72	72	72													72		72	
	Экзамен по модулю	7			6								6										



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					362	350	180	74	80	10	0	6	12			0	0	0	0	170	0	264	86
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7				35	32		18	12			2	3							32		32	
МДК.05.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					141	138		56	68	10		4	3							138		52	86
УП. 05	Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8		72	72	72														72	72	
ПП. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					108	108	108														108	108	
	Экзамен по модулю	8				6								6										
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала					216	204	108	34	32	10	16	4	12			0	0	0	0	46	50	204	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8		7		102	96		34	32	10	16	4	6							46	50	96	
УП.06	Оформление технологической документации					36	36	36														36	36	
ПП. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			8		72	72	72														72	72	
	Экзамен по модулю	8				6								6										
ПМ. 07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: 16675 Повар 12901 Кондитер					818	782	252	236	266	20	0	8	36			342	188	0	0	0	0	180	602
МДК.07.01	Освоение профессии 12901 Кондитер	4		3		226	220		96	110	10		4	6			172	48						220
УП. 07.01	Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий			4		72	72	72										72					36	36
ПП.07.01	Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий					36	36	36										36					36	
МДК.07.02	Освоение профессии 16675 Повар	4		3		316	310		140	156	10		4	6			170	140						310
УП. 07.02	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих разнообразной кулинарной обработки			4		72	72	72										72					36	36
ПП. 07.02	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих разнообразной кулинарной обработки					72	72	72										72					72	
	Квалификационный экзамен	4				24								24										
*	Часы, выделенные из вариативной части																							
	Учебная практика						468										0	144	72	108	36	108		
	Производственная практика						684										0	108	72	252	72	180		
	Преддипломная практика			8		144		144															144	
	Промежуточная аттестация					120																		120
ГИА	Государственная итоговая аттестация					216																		216
																								4464
		Всего	Экзаменов											3	5		4	5	4	3	3			
			Зачётов																					
			Диф. зачёт											5	5	3	7	3	7	4	6			
			Другие формы контроля											1	3	4	1	2	1	1	1			
			Курсовых работ (проектов)															1			1			

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских

##### Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

##### Лаборатории:

- химии;
- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

##### Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

##### Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.



## **5. Пояснительная записка**

### **1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
3. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
4. Приказ Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Минюсте России 7 декабря 2021г., регистрационный № 66211);
5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № . № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации);
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № . № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации);
7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № . № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации);
8. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
9. Приказ Минобрнауки России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;



10. Приказ Минобрнауки России № 885 Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

11. Устав ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа

2. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»

3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям

4. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 марта 2015г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

5. Письмо Министерства Просвещения РФ от 25.08.2022г. №05-1443 «Об интеграции курса «Россия-Моя история».

## **2. Общие положения**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы – шестидневная рабочая неделя.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

## **3. Требования к структуре учебного плана**

Структура учебного плана включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 65% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (35%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен



10. Приказ Минобрнауки России № 885 Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

11. Устав ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа

2. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»)

3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям

4. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 марта 2015г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

## **2. Общие положения**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы – шестидневная рабочая неделя.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

## **3. Требования к структуре учебного плана**

Структура учебного плана включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 65% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (35%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен



быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативной часть образовательной программы сформирована следующим образом:

<b>ОП. 00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>558</b>
<b>ОУП. 00</b>	<b>Общие учебные предметы</b>	
ОУП. 01	Русский язык	
ОУП. 02	Литература	
ОУП. 03	Иностранный язык	
ОУП. 04	Математика	
ОУП. 05	История	
ОУП. 06	Физическая культура	
ОУП. 07	Основы безопасности жизнедеятельности	
ОУП. 08	Астрономия	
*	Индивидуальный проект (предметом не является )	
<b>УПВ. 00</b>	<b>Учебные предметы по выбору</b>	<b>338</b>
УПВ. 09	Родная литература/Родной язык	72
УПВ. 10	Химия	158
УПВ. 11	Биология	108
<b>ДУП.00</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>180</b>
ДУП.12	Введение в специальность	180
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>1296</b>
<b>П.00</b>		<b>1176</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>144</b>
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)/Основы финансовой грамотности/ Основы бизнес планирования/ Агробизнес	36
ОП.11	Основы диетического и детского питания	48
ОП.12	Современные методы приготовления сложной кулинарной продукции	60
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1032</b>



ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	82
МДК.01.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	82
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	90
МДК.02.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	90
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	74
МДК. 03.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	74
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	82
МДК.04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	82
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	86
МДК.05.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	86



<b>ПМ. 07</b>	<b>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих:</b> <b>16675 Повар</b> <b>12901 Кондитер</b>	<b>602</b>
МДК.07.01	Освоение профессии 12901 Кондитер	220
УП. 07.01	Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий	36
ПП.07.01	Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий	
МДК 07.02	Освоение профессии 16675 Повар	310
УП. 07.02	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих разнообразной кулинарной обработки	36
ПП. 07.02	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих разнообразной кулинарной обработки	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>120</b>

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

#### Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	846	558
Промежуточная аттестация	72	



Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	-
Общепрофессиональный цикл	612	160+6=166
Профессиональный цикл	1728	1016+114= 1130
Государственная итоговая аттестация	216	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования	5940	

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 99 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Комплексный экзамен
- Зачет
- Дифференцированный зачет
- Комплексный дифференцированный зачет
- Курсовая работа
- Семестровый контроль, защита проекта, защита индивидуального проекта в учебном плане (в колонке «Другие формы контроля»)

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс - 10 зачетов, 8 экзаменов



2 курс - 10 зачетов, 4 экзамена;

3 курс - 10 зачетов, 7 экзаменов, 1 курсовая работа;

4 курс - 10 зачетов, 6 экзаменов, 1 курсовая работа.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

### **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 и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии (специальности) среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов, при этом срок обучения увеличен на 1 год. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 1476 часов. В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественно-научный.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение

- обязательных учебных предметов:
- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- Русский язык
- Литература
- Иностранный язык
- Математика
- История
- Физическая культура
- Основы безопасности жизнедеятельности
- Астрономия.

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне:

- Математика,



- Химия;
- Биология.

В соответствии с письмом Министерства Просвещения РФ от 25.08.2022 №05-1443 «Об интеграции курса «Россия-Моя история» в общеобразовательный цикл включен курс лекций «Россия – Моя история» в рамках учебного предмета ОУП.05. История в количестве 32ч.

В рамках освоения общеобразовательного цикла, обучающиеся выполняют индивидуальный проект в течение 1 года на 1 курсе обучения.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура». Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 164 академических часов.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
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;	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;
организация и ведение процессов приготовления, оформления и	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления



подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
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;	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;
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;	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;
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.	ПМ.06. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.
освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: 16675Повар 12901 Кондитер

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме 42 процента от профессионального цикла образовательной программы. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как в несколько периодов, так и рассредоточенно.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов: учебная и производственная практика организуется в форме практической подготовки.

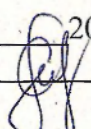


Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).  
Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Рассмотрено на заседании ЦК  
по направлению 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Протокол № 1

" 30 " 08 2022г

Председатель ЦК  /Котляревская С.В.