

УТВЕРЖДАЮ

Санжаров А.А.

" " июня 2024г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

форма обучения: **очная**

приказ об утверждении ФГОС СПО Повар, кондитер: №1569 от 09.12.2016г(ред. от 03.07.2024)

год начала подготовки по учебному плану **2024**год

График учебного процесса

Курс	сентябрь				29	октябрь				ноябрь				декабрь				29					февраль				март				30	апрель			27	май				июнь				29		
	1	8	15	22	IX	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	XII	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	III	6	13	20	IV	4	11	18	25	1	8	15	22	VI		
	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4		
	X	I	IV	V	VII																																									
Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	к	к	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		
I	T	T	T	T	T	У1	У1	П1	П1	A1	T	T	T	T	T	T	T	к	к	У2	У2	У2	У2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	A2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	У5	У5	к	
II	У5	У5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	T	T	T	T	T	T	к	к	У4	У4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	T	T	T	T	T	T	T	T	T	У3	У3	П3	П3	П3	П3	П3	П3	ИА	к
Теоретическое обучение				Учебная практика				Производственная практика				Промежуточная аттестация				Государственная итоговая аттестация				Каникулы																										
Т				У				П				А				И				К																										

1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Учебная практика			Производственная практика			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
	Всего	1 полугодие	2 полугодие	Всего	1 полугодие	2 полугодие	по профилю специальности						
							Всего	1 полугодие	2 полугодие				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
I	41	12	10	8,5	2	6,5	9	2	7	1,5	0	11	52
II	41	6	10	5,5	1,5	4	17	9	8	1,5	1	2	43
ВСЕГО	82	18	20	14	3,5	10,5	26	11	15	3	1	13	95

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)			
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем											
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК						Промежуточная аттестация		I курс		II курс	
							Всего учебных занятий	в том числе			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы				Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	
																		16
																нед.	нед.	нед.
														576	864	576	792	
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	6	17	4	2916	0	2808	782	378	198	1440	54	54	576	864	576	792	
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	6	4	712	0	672	346	316	0	0	16	24	168	202	70	232	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1	1		74		64	44	20			4	6	64				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	2		74		64	44	20			4	6	16	48			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4			82		72	46	24			4	6			34	38	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности // Социальная адаптация и основы правовых знаний		4		36		36	20	8								36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		3		36		36	24	12							36		
ОП.06	Охрана труда		2		36		36	24	12						36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2		40		40	4	36					16	24			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		36		36	18	18								36	
ОП.09	Физическая культура// Адаптационная физическая культура		2	1	40		40	0	40					16	24			
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		4		36		36	24	12								36	
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		50		50	26	24								50	
ОП.12	Профессиональная этика и психология		2		32		32	20	12						32			
ОП.13	Основы финансовой грамотности	1			50		40	20	20			4	6	40				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)			
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем											
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК						Промежуточная аттестация		I курс		II курс	
							Всего учебных занятий	в том числе			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы				Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	
																		16 нед.
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности		4		36		36	12	24								36	
ОП.15	Карьерное моделирование		2		54		54	20	34					16	38			
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	0	2204	0	2136	436	62	198	1440	38	30	408	662	506	560	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	260	0	248	54	18	32	144	6	6	248	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1*		32		32	14	18					32				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1*		72		72	40		32				72				
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1**		72		72				72			72				
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1**		72		72				72			72				
	Экзамен по модулю	1			12							6	6					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	568	0	556	88	16	56	396	6	6	160	396	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1***		32		32	16	16					32				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1***		128		128	72		56				128				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)			
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем										
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК				Промежуточная аттестация			I курс		II курс	
							Всего учебных занятий	в том числе			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы				Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента		2**		144		144				144				144		
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента		2**		252		252				252				252		
	Экзамен по модулю	2			12							6	6				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента	1	2	0	358	0	344	82	10	36	216	8	6	0	0	0	344
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок		4***		32		32	22	10								32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок		4***		96		96	60		36							96
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента		4^		72		72				72						72
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента		4^		144		144				144						144
	Экзамен по модулю	4			14							8	6				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)			
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем										
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК				Промежуточная аттестация		I курс		II курс		
							Всего учебных занятий	в том числе			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы				Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	0	352	0	338	90	8	24	216	8	6	0	0	122	216
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3***		32		32	24	8							32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3***		90		90	66		24						90	
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4^ ^		72		72				72						72
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4^ ^		144		144				144						144
	Экзамен по модулю	4			14							8	6				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	666	0	650	122	10	50	468	10	6	0	266	384	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		32		32	22	10						32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		150		150	100		50					150		
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		3*		144		144				144				84	60	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)				
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем										
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК				Промежуточная аттестация		I курс		II курс		
							Всего учебных занятий	в том числе			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы				Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		3*		324		324				324					324	
	Экзамен по модулю	3			16							10	6				
	Всего	6	17	4	2916	0	2808	782	378	198	1440		54	576	864	576	792
	Промежуточная аттестация						108										
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация						36										
	Итого						2952										
Государственная итоговая аттестация: В виде демонстрационного экзамена *^ - комплексный дифференцированный зачет		ВСЕГО		дисциплин и МДК								1368	432	360	216	360	
				учебной практики								504	72	234	54	144	
				производственной практики								936	72	252	324	288	
				промежуточная аттестация								108	36	18	18	36	
				ГИА, нед. (час.)								1	0	0	0	36	
				кол-во экзаменов								6	2	1	1	2	
				кол-во дифф. зачетов (в т.ч. комплексный)								17	3	6	2	6	
				кол-во зачетов								4	0	1	0	2	

4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	1,2,3,4	14
ПП.00	Производственная практика	1,2,3,4	26
Всего:			40

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ пп	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических и общественных дисциплин (№ 404)
2	Микробиологии, санитарии и гигиены и товароведения продовольственных товаров (№ 305)
3	Технологии кулинарного и кондитерского производства, организации обслуживания в общественном питании (№№ 203,307,312)
4	Иностранного языка (№№ 202)
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда (№ 302)
6	ГИА и психологии (№ 401)
7	Технического оснащения и организации рабочего места (№ 314)
8	Информационных технологий, калькуляции и учета (№ 402)
	Лаборатории:
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	учебный кулинарный и кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал, тренажерный зал
2	спортивная площадка с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	Актовый зал
2	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

					3 сем	4 сем
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	72			34	38
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности // Социальная адаптация и основы правовых знаний	36				36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	36			36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36				36
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	36				36
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	50				50
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	36				36
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32				32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96				96
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72				72
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144				144
<i>Экзамен по модулю</i>						
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32			32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	90			90	
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72				72
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144				144
<i>Экзамен по модулю</i>						
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	144			60	
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	324			324	
<i>Экзамен по модулю</i>						