


5. Структура образовательного процесса.

Министерство образования Пензенской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области
«Никольский технологический колледж им. А.Д. Оболенского»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ПО НТК
им.А.Д. Оболенского

О.Н. Задкова

МП «30» августа 2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих служащих

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09. Повар, кондитер

2020-2024 гг.

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –

Естественнонаучный

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах						Рекомендуемый курс изучения	
		Всего	в т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа ¹		
				Занятия по дисциплинам и МДК		Практики			
				Промежут. аттестация	Всего по дисциплинам/ МДК				в т.ч. лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Общеобразовательный учебный цикл	2182		108	2052	765		22	
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины	1194		60	1134	532			
ОУД6.01	Русский язык	126		12	114	63			1
ОУД6.02	Литература	183		12	171	41			1-2
ОУД6.03	Иностранный язык	183		12	171	165			1-3
ОУД6.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	240		12	228	68			1-2
ОУД6.05	История	183		12	171	19			1-2
ОУД6.06	Физическая культура	171			171	161			1-3
ОУД6.07	ОБЖ	72			72	10			2
ОУД6.08	Астрономия	36			36	5			2
ОУД	Общеобразовательные по выбору из обязательных предметных областей	822		48	774	216			
ОУД. 09	Информатика	120		12	108	30			1
ОУД.10	Физика	120		12	108	16			1-2
ОУД. 11	Химия	183		12	171	84			1

¹ Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	183		12	171	27			1-2
ОУД. 13	Биология	72			72	20			1
ОУД.14	География	72			72	24			1
ОУД.15	Экология	72			72	15			1-2
УД.00	Дополнительные дисциплины	166			144	17		22	
УД.01	Краеведение	48			42	0		6	2
УД.02	Введение в профессию	118			102	17		16	1
Обязательная часть образовательной программы²		3470	1224	168	1924	512	1224	154	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1206		60	1066	363		80	
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	90			82	20		8	1-2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	126		12	108	15		6	2-3
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	87		12	72	10		3	2
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	88		12	74	8		2	4
ОП.05	Основы калькуляции и учета	47			44	10		3	2
ОП.06	Охрана труда	40			38	10		2	3
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	72			64	64		8	3-4
ОП.08	Безопасность	36			36	18			2

² Примерные рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в Приложениях 1, 2 к примерной основной образовательной программе СПО.

	жизнедеятельности								
ОП.09	Физическая культура	76			62	62		14	3-4
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	86		12	72	30		2	3
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда/Коммуникативный практикум	76			72	22		4	2
ОП.12	Культура делового общения	50			43	15		7	1
ОП.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	66			62	19		4	4
ОП.14	Экологические основы природопользования	40			38	8		2	3
ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	121		12	103	34		6	3
ОП.16	Кухни народов мира	105			96	18		9	4
П.00	Профессиональный цикл	2264	1224	108	858	149	1224	74	
ПМ.00	Профессиональные модули	2264	1224	108	858	149	1224	74	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	316	144	12	148	22	144	12	2
МДК01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации, хранения кулинарных полуфабрикатов	50			46	7		4	2

МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	110			102	15		8	2
УП.01	Учебная практика по ПМ.01	108	108				108	-	2
ПП.01	Производственная практика по ПМ.01	36	36				36	-	2
	ПА по ПМ 01	12		12					2
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	614	396	24	176	27	396	18	3
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	56		6	40	4		10	3
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд и гарниров кулинарных изделий, закусок	150		6	136	23		8	3
УП ПМ.02	Учебная практика ПМ.02	144	144				144		3
ПП.ПМ.02	Производственная практика по ПМ.02	252	252				252		3
	ПА по ПМ 02	12		12					3
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	370	180	24	162	24	180	4	3

	разнообразного ассортимента								
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий	48		6	40	9		2	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий	130		6	122	15		2	3
ЗУП ПМ.03	Учебная практика по ПМ.03	108	108				108		3
ПП.ПМ.03	Производственная практика по ПМ.03	72	72				72		3
	ПА по ПМ 03	12		12					3
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	344	144	24	160	34	144	16	4
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64		6	50	7		8	4
МДК.04.02	Процессы приготовления подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	124		6	110	27		8	4
УП ПМ.04	Учебная практика ПМ.04 ассортимента	72	72				72		4
ПП.ПМ.04	Производственная	72	72				72		4

	практика по ПМ.04								
	ПА по ПМ 04	12		12					4
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	620	360	24	212	42	360	24	4
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	56		6	38	9		12	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	192		6	174	33		12	4
УП ПМ.05	Учебная практика по ПМ.05	144	144				144		4
ПП.ПМ.05	Производственная практика по ПМ.05	216	216				216		4
	ПА по ПМ 05	12		12					4
Вариативная часть ОП		1130			1130				1-4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72		72					4
Итого:		5724	1224	348	3976	1277	1224	176	

5.2.Календарный учебный график для ППКРС по профессии среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК», практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час.В семестр)							
			Всего (объем образовательной программы)	самостоятельная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. И практ. Занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7сем.	8 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Общеобразовательный учебный цикл		2182	22	2052	765	598	697	430	278	49			
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины		1194	0	1134	532	277	348	270	190	49			
ОУДб.01	Русский язык	ДЗ, Э	126		114	63	52	62						
ОУДб.02	Литература	ДЗ, э	183		171	41	51	40	34	46				
ОУДб.03	Иностранный язык	З, ДЗ, э	183		171	165	34	44	32	36	25			
ОУДб.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	З, э	240		228	68	70	92	66					
ОУДб.05	История	ДЗ, э	183		171	19	36	66	33	36				
ОУДб.06	Физическая культура	ДЗ	171		171	161	34	44	33	36	24			
ОУДб.07	ОБЖ	З	72		72	10			72					
ОУДб.08	Астрономия		36		36	5				36				
ОУД	Общеобразовательные по выбору из обязательных предметных областей		822	0	774	216	261	307	160	46				
ОУД. 09	Информатика	ДЗ, э	120		108	30	73	35						
ОУД.10	Физика	ДЗ, э	120		108	16		40	68					
ОУД. 11	Химия	ДЗ, э	183		171	84	84	87						
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ, э	183		171	27		65	60	46				
ОУД. 13	Биология	ДЗ	72		72	20	32	40						

ОУД.14	География	ДЗ	72		72	24	72							
ОУД.15	Экология		72		72	15		40	32					
УД.00	Дополнительные дисциплины		166	22	144	17	68	50		48				
УД.01	Краеведение		48	6	42	0				48				
УД.02	Введение в профессию	ДЗ	118	16	102	17	68	50						
Обязательная часть образовательной программы			3470	154	3148	512		93	158	496	521	798	576	720
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		1206	80	1066	363		93	158	180	183	176	175	181
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	З, ДЗ	90	8	82	20		43	47					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ, э	126	6	108	15				57	57			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	э	87	3	72	10			35	40				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	э	88	2	74	8							76	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	47	3	44	10				47				
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	40	2	38	10					40			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	З, ДЗ	72	8	64	64						20	22	30
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		36		36	18				36				
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	76	14	62	62						19	17	40
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ,э	86	2	72	30					36	38		
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда/Коммуникативный практикум		76	4	72	22			76					
ОП.12	Культура делового общения		50	7	43	15		50						
ОП.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	ДЗ	66	4	62	19							22	44
ОП.14	Экологические основы природопользования	ДЗ	40	2	38	8						40		
ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях	ДЗ, э	121	6	103	34					50	59		

	общественного питания													
ОП.16	Кухни народов мира	ДЗ,э	105	9	96	18							38	67
П.00	Профессиональный цикл		2264	74	2082	149				316	338	622	401	539
ПМ.00	Профессиональные модули		2264	74	2082	149				316	338	622	401	539
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	э	316	12	292	22				316				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации, хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	50	4	46	7				50				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	110	8	102	15				110				
УП ПМ.01	Учебная практика по ПМ.01		108		108					108				
ПП.ПМ.01	Производственная практика по ПМ.01		36		36					36				
	ПА по ПМ 01	э	12							12				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	э	614	18	572	27					338	264		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	56	10	40	4					50			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд и гарниров кулинарных изделий, закусок	ДЗ	150	8	136	23					144			
УП ПМ.02	Учебная практика ПМ.02		144		144						144			
ПП.ПМ.02	Производственная практика по ПМ.02		252		252							252		
	ПА по ПМ 02		12									12		
ПМ.03	Приготовление, оформление и	э	370	4	342	24						358		

	подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента												
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий	ДЗ	48	2	40	9						42	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий	ДЗ	130	2	122	15						124	
УП ПМ.03	Учебная практика по ПМ.03		108		108							108	
ПП.ПМ.03	Производственная практика по ПМ.03		72		72							72	
	ПА по ПМ 03		12									12	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	344	16	304	34							332
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	64	8	50	7							58
МДК.04.02	Процессы приготовления подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	124	8	110	27							118
УП ПМ.04	Учебная практика ПМ.04 ассортимента		72		72								72
ПП.ПМ.04	Производственная практика по ПМ.04		72		72								72
	ПА по ПМ 04		12										12
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Э	620	24	572	42							69 539

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	ДЗ	56	12	38	9							50	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	ДЗ	192	12	174	33							19	167
УП ПМ.05	Учебная практика по ПМ.05		144		144									144
ПП.ПМ.05	Производственная практика по ПМ.05		216		216									216
	ПА по ПМ 05		12											12
ПА.00	Промежуточная аттестация		276		276			36	24	60	36	60	36	24
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация		72		72									72
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена		72		72									72
			5724	176	548	1277	606	834	612	828	606	834	600	804

Повар, кондитер 3 курс 2022-2024 уч.год		сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				I полугодие	январь				февраль				март				апрель				май				июнь				II полугодие	За 3 курсе							
		01-02	05-09	12-16	19-23	26-30	3-7	10-14	17-21	24-28	31-03	07-11	14-18	21-25	28-02-12	05-09	12-16		19-23	26-30	01-09	11-13	16-20	23-27	30-03-02	06-10	13-17	20-24	27-03	06-10	13-17	20-24	27-31	03-07	10-14	17-21	24-28	02-06	08-12	15-19	22-26	29-02			05-09	13-16	19-23	26-30			
	Общеобразовательный учебный цикл	2	6	4	2	5	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	49																									49								
ОУД.00	Общеобразовательные общешкольные учебные занятия	2	6	4	2	5	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	49																									49								
ОУДБ.03	Иностранный язык	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	25																									25								
ОУДБ.06	Физическая культура	1	4	2		3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24																									24								
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	2	14	16	18	17	14	14	18	18	6	15	18	15	14	2		183										14	20	12	20	19	19	19			12	9	14	14	4		176	359							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1	4	6	4	5	4	4	6	6	3	4	6	4	4	2		57																										57							
ОП.06	Охрана труда	1	4	4	4	4	4	4	4	4	1	2	2	4	2			40																										40							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																																											20	20						
ОП.09	Физическая культура																																											19	19						
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	2	2	6	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4			36																										38	74						
ОП.14	Экологические основы природопользования																																												40	40					
ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания		4	4	4	6	4	4	6	6	5	5	6	3	4			50																											59	109					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента	2	16	16	16	14	18	18	14	14	16	17	14	17	6	10		194																																	
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных	2	16	16	16													50																												50					
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных					14	18	18	14	14	16	17	14	17	6	10		144																													144				
УП 02	Учебная практика по ПМ 02							36					36				36	36	144																												144				
ПП 02	Производственная практика по ПМ02																																														252	252			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента																																														166	166			
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных																																															42	42		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных																																															124	124		
УП 03	Учебная практика по ПМ 03																																															108	108		
ПП 03	Производственная практика по ПМ03																																																72	72	
	Итого по обязательной части ПКРС, включая раздел «Физическая культура» и вариативной части ПКРС	6	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24	36	36	36	24	12	426																														342			
ПА.00	Раздел Промежуточная аттестация																																																60		
ВК.00	Время каникулярное (недель)																																																	834	1440

Повар, кондитер 4 курс 2023-2024 уч.год		сентябрь				октябрь			ноябрь			декабрь			январь			февраль			март			апрель			май			июнь			2 полугодие		За 4 курсе														
		01-сеп	04-08	11-15	18-22	02-06	09-13	16-20	23-27	30-03	06-10	13-17	20-24	27-01.12	04-08	11-15	18-22	25-29	1 полугодие	01-07	08-12	15-19	22-26	29-02.02	05-09	12-16	19-22	26-01	04-07	11-15	18-22	25-29	01-05	08-12	15-19	22-26	29-03	06-08	13-17	20-24	27-31	03-07	10-14	17-21	24-28	2 полугодие	3	4	
	Общепрофессиональный учебный цикл	16	16	16	16	16	18		16	16	6	14			10	11	4	175							8	18		8	18	16	16	19									12			181	356				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7	7	7	8	8	9		6	6	6				6	6		76																												76			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	1	1	2		2	2	1	2			1	2	2	22			4	4	5		2	4	2	2	2	2	1										2				30	52			
ОП.09	Физическая культура	1	1	1	1	1	1		2	2	1	2			1	1	2	17			4	4	6		2	4	2	4	4	4	4	4									2				40	56			
ОП.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2			1	1		22			4	4	6		2	4	2	4	4	4	6											4			44	66			
ОП.16	Кухни народов мира	4	4	4	4	4	4		4	4	2	2			1	1		38			8	8	9		2	6	2	8	6	6	8											4			67	105			
ПО.00	Профессиональный цикл	20	20	20	20	20	18		20	20	18	10			14	25	20	245			16	16	10		16	18	16	18	20	20	17													167	412				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	20	20	20	20	20	18		20	20	18						176																																
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	20	20	18													58																														58		
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			2	20	20	18		20	20	18						118																															118	
УП 04	Учебная практика						36					36					72																															72	
ПП 04	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания												36	36			72																															72	
ПА.ПМ 04	Промежуточная аттестация по ПМ 04														12		12																															12	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																10																															167	236
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий															10																																	50
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																11	8	19			16	16	10		16	18	16	18	20	20	17														167	186		
УП 05	Учебная практика																							36	36																						144	144	
ПП 05	Производственная практика																																															216	216
ПА.ПМ 05	Промежуточная аттестация по ПМ 05																																															12	
	Итого по обязательной части ПКРС, включая раздел «Физическая культура» и вариативной части ПКРС	36	36	36	36	36	36		36	36	24	24			24	36	24	420			36	36	36		24	36	24	36	36	36	36															12	348	768	
УП 00	Учебная практика						36					36					72							36	36																						144	216	
ПП 00	Производственная практика																	72																														216	288
ПА.00	Раздел Промежуточная аттестация																																															12	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена																																														12	24	60
ВК.00	Время каникулярное (недель)																																																
		6	36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36	600			36	36	36	36	36	24	36	24	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	804	1408	

**5.3. Пояснительная записка к учебному плану
основной профессиональной образовательной программы СПО
(программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
очной формы обучения на базе основного общего образования
(квалификация: повар-кондитер)**

1. Настоящий учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. № 1569, зарегистрированным Министерством юстиции РФ 22.12.2016г. регистрационный №44898.
2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – 30 июня в соответствии с календарным учебным графиком.
3. Общий объем образовательной программы очной формы обучения на базе основного общего образования – 5724 часа.
4. Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной работы, промежуточной аттестации и самостоятельной работы по освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. В целях качественной подготовки обучающихся учебная нагрузка равномерно распределена по семестрам.
5. Учебный план включает в себя 3 учебных циклов: общеобразовательный учебный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл и государственную итоговую аттестацию.
6. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (лекция, урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации), практики и самостоятельная работа обучающихся.
На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программой в очной форме обучения в учебном плане выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.
7. В учебном плане предусматриваются адаптационные дисциплины : Эффективное поведение на рынке труда, Основы интеллектуального труда, Коммуникативный практикум. – 3 семестр (по выбору обучающихся).
8. Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется самостоятельно обучающимся под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой области деятельности.
Индивидуальный проект является обязательным к исполнению обучающимися и выполняется в течении 1 и 2 курсов.
9. В целях контроля качества подготовки обучающихся предусматривается промежуточная аттестация. Учебные циклы включают часы для проведения промежуточной аттестации (в виде экзаменов). На каждый экзамен выделяется по 12 часов.

Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины, междисциплинарного курса.

На первом курсе учебный план предусматривает 3 экзамена(ОУД.01 Русский язык, ОУД.09 Информатика, ОУД.11 Химия), 8 дифференцированных зачета (ОУД.01 Русский язык, ОУД.03 Иностранный язык, ОУД.09 Информатика, ОУД.10 Физика, ОУД.11 Химия, ОУД. 13 Биология, ОУД.14 География, ОУД.17 Введение в профессию и 2 зачета (ОУД.04 Математика, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены).

На втором курсе – 6 экзаменов (ОУД.02 Литература, ОУД.04, Математика, ОУД.05 История, ОУД.10 Физика, ОУД.12 Обществознание, ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента), 9 дифференцированных зачета (ОУД.02 Литература, ОУД.03 Иностранный язык, ОУД.05 история, ОУД.12 Обществознание, Оп 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП. 15 Основы калькуляции и учета, МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов) и 1 зачет (ОУД.07 ОБЖ)

. На третьем курсе – 6 экзаменов (ОУД.03 Иностранный язык, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, Оп. 10 Основы предпринимательской деятельности, ОП. 15 Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания, МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок, МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок), 7 дифференцированных зачетов (ОУД.06 Физическая культура, ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.06 Охрана труда, ФК Физическая культура, ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности, ОП. 14 Экологические основы природопользования, ОП. 15 Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания) .

На четвертом курсе – 4 экзамена (ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности, ОП. 16 Кухни народов мира, МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий), 8 дифференцированных зачета (ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОП.09 Физическая культура, ОП. 13 Эстетика и дизайн кондитерских изделий, ОП.16 Кухни народов мира) и 2 зачета (ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий).

10. Профессиональный цикл учебного плана включает 5 профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности, осваиваемыми с учетом получаемой квалификации. Каждый профессиональный модуль включает междисциплинарный курс (один или несколько), учебную и производственную практику.

Проведение практик в объеме 1224 часа составляет не менее 25 процентов от профессионального цикла учебного плана : 13 недель (468ч.) – учебной практики, 21 неделя (756ч.) – производственной практики.

Учебная, производственная практика проводятся при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

11. В процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы. В зимний период – по 2 недели, летний период – 9 недель.

12. Обязательная часть учебного плана 4522 ч. – 80% от общего времени , отведенного на освоение образовательной программы. Вариативная часть – 1130 ч. ,(20%). При распределении обязательной нагрузки по курсам и семестрам, часы вариативной части учебного плана были использованы на увеличение часов обязательных дисциплин, МДК, учебной и производственной практики.
Распределение часов вариативной части.

Индекс	Наименование дисциплины, МДК	Вариативная часть
УД.02	Введение в профессию	24
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	54
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	90
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего времени	42
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	52
ОП.05	Основы калькуляции и учета	18
ОП.06	Охрана труда	4
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36
ОП.09	Физическая культура	36
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	86
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	76
ОП.12	Культура делового общения	50
ОП.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	66
ОП.14	Экологические основы природопользования	8
ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	87
ОП.16	Кухни народов мира	81
МДК 01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации, хранения кулинарных полуфабрикатов	20
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	44
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	24
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд и гарниров, кулинарных изделий, закусок	22
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий	28
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд кулинарных изделий	22
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	25
МДК	Процессы приготовления, подготовки к	53

04.02	реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	18
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	64
	ИТОГО	1130

Часть вариативной части учебного плана обеспечивают:

- расширение знаний, умений по МДК с учетом требований профессиональных стандартов;
- углубление знаний и умений по МДК, по профильным дисциплинам, необходимых для успешного прохождения ГИА и сдачи демонстрационного экзамена;
- углубление знаний и умений по МДК и дисциплинам для продолжения образования, профессионального и личностного развития;
- для повышения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

13. На ГИА отводится в учебном плане 72 часа (2 недели). ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

