Министерство образования и науки Российской Федерации
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Кунгурский центр образования №1"

ПРИНЯТО:
На заседании педагогического совета
(Протокол №_____от "____"_____2023г

Утверждаю
Директор
Ахметьянов Артур Милланурович
30.08.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Кунгурский центр образования №1"
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*
Повар, кондитер — *наименование профессии*

основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар - Кондитер

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10 м **год начала подготовки по УП** 2023

профиль получаемого профессионального образования Социально - экономический
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1569 (ред.17.12.2020)

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																	А	К	К																							А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	А	К	К																А	У	У	У	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III									У	У	У	У	У	П	П	П	П	К	К	П	П	П											У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV							У	У	У	У	П	П	П	П	А	А		К	К										У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	40 1/3	16 5/6	23 1/2	2/3	1/6	1/2								11	52
II	32	16 5/6	15 1/6	1	1/6	5/6	3		3	5		5		11	52
III	18	8	10	1		1	9	5	4	13	4	9		11	52
IV	17 1/2	8 1/2	9	1 1/2	1/2	1	8	4	4	12	4	8	2	2	43
Всего	**107 5/6**	**50 1/6**	**57 2/3**	**4 1/6**	**5/6**	**3 1/3**	**20**	**9**	**11**	**30**	**8**	**22**	**2**	**35**	199

Последовательность и ра

	Индекс	Наименование циклов, разделов,ы дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Трудоемкость, ч.								Курс 1														Курс 2											
										Обязательная					Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3						Семестр 4					
															16 5/6 нед							23 1/2 нед							16 5/6 нед						15 1/6 (8) нед					
			Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Другие	Объем ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	в т.ч. Лекции, уроки	в т.ч. Пр. занятия	Пром ежут. аттес тация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Объем ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч. Лекции, уроки	Пром ежут. атте стац ия	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч. Лекции, уроки	Пром ежут. атте стац ия	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч. Лекции, уроки	Пром ежут. атте стац ия	Объем ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч. Лекции, уроки	в т.ч. Пр.занятия	Пром ежут. атте стац ия
	1	2	3	4	5	8	9	11	13	14	16	17	23	24	25	26	27	28	29	36	37	38	39	40	41	42	49	50	51	52	53	54	55	62	64	65	66	67	68	69	75
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)													36			33,5				36			33,7				36			34,34			36			34,66			
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	7		15	1	2300	124	7	2127	2127		42	26	539	26	1	496	496	6	10	806	31	3	738	738	18	16	547	23	1	517	517	6	408	18	2	376	376		12
5	ОД	Базовые дисциплины	7		11	1	1904	106	7	1749	1749		42	26	457	22	1	418	418	6	10	672	25	3	610	610	18	16	441	17	1	417	417	6	334	16	2	304	304		12
6	ОД.01	Русский язык	2				72	3	1	62	62		6		32	2		30	30			40	1	1	32	32	6													
7	ОД.02	Литература			2		108	6		102	102				32	2		30	30			76	4		72	72														
8	ОД.03	Иностранный язык			3		114	4		110	110				32	2		30	30			52	2		50	50			30			30	30							
9	ОД.04	Математика	24				208	10	2	184	184		12		34	2		32	32			90	3	1	80	80	6		34	2		32	32		50	3	1	40	40		6
10	ОД.05	Информатика	24				272	12	2	246	246		12		72	4		68	68			96	3	1	86	86	6		44	2		42	42		60	3	1	50	50		6
11	ОД.06	Физика			4		96	6		90	90																		32	2		30	30		64	4		60	60		
12	ОД.07	Химия	13				288	12	2	262	262		12		98	3	1	88	88	6		106	6		100	100			84	3	1	74	74	6							
13	ОД.08	Биология			4		108	6		102	102																		64	4		60	60		44	2		42	42		
14	ОД.09	История			3		72	2		70	70				32	2		30	30			22			22	22			18			18	18								
15	ОД.10	Обществознание			24		288	10		278	278				51	1		50	50			88	2		86	86			96	4		92	92		53	3		50	50		
16	ОД.11	География			4		72	1		71	71																		23			23	23		49	1		48	48		
17	ОД.12	Физическая культура			24		108	4		104	104				32	2		30	30			46	2		44	44			16			16	16		14			14	14		
18	ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2		72	4		68	68				32	2		30	30			40	2		38	38														
19	*	Индивидуальный (е) проект(ы) (предметом не является)				2	26	26						26	10						10	16						16													
22	ДП	Часть формируемая участниками образовательных отношений			4		396	18		378	378				82	4		78	78			134	6		128	128			106	6		100	100		74	2		72	72		
23	ДП.01	Родная литература			4		72	2		70	70																		42	2		40	40		30			30	30		
24	ДП.02	Основы проектной деятельности			2		120	6		114	114				34	2		32	32			86	4		82	82														
25	ДП.03	Введение в профессию			1		48	2		46	46				48	2		46	46																					
26	ДП.04	Основы финансовой грамотности			4		156	8		148	148											48	2		46	46			64	4		60	60		44	2		42	42		
32																																								
33	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5		28		3532	121		3303	1503		108		73	5		68	68			58	4		54	54			65	4		61	61		456	11		427	139		18
35	ОП	Общепрофессиональный цикл			13		810	67		743	743				73	5		68	68			58	4		54	54									52	4		48	48		
36	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2		65	5		60	60				37	3		34	34			28	2		26	26															
37	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			5		60	4		56	56																													
38	ОП.03	Технической оснащение и организация рабочего места			2		66	4		62	62				36	2		34	34			30	2		28	28															
39	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6		52	4		48	48																													
40	ОП.05	Основы калькуляции и учета			5		52	4		48	48																								20	2		18	18		
41	ОП.06	Охрана труда			6		115	10		105	105																								32	2		30	30		
42	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		68	4		64	64																													
43	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			8		72	6		66	66																													
44	ОП.09	Физическая культура			8		74	8		66	66																													
45	ОП.10	Экологические основы природопользования			8		36	4		32	32																													
46	ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			7		58	4		54	54																													
47	ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Основы интеллектуального труда			8		38	4		34	34																													
48	ОП.13	Рисование и лепка			8		54	6		48	48																													
51	ПЦ	Профессиональный цикл	5		15		2722	54		2560	760		108																65	4		61	61		404	7		379	91		18
53	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		3		410	6		386	98		18																65	4		61	61		345	2		325	37		18
55	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. Процесс приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4		104	6		98	98																		65	4		61	61		39	2		37	37		

58	УП.01.01	Приготовление, подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.		4	час	108		108	нед	3	час	нед	час	нед	час	нед	час		108	нед	3	
61	ПП.01.01	Приготовление, подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.		4	час	180		180	нед	5	час	нед	час	нед	час	нед	час		180	нед	5	
64	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4			18				18							18					18
65		Всего часов по МДК				104		98														
67	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	3		662	14	630	198	18							59	5	54	54		
69	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5		212	14	198	198								59	5	54	54		
72	УП.02.01	Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	час	180		180	нед	5	час	нед	час	нед	час	нед	час			нед		
75	ПП.02.01	Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6	час	252		252	нед	7	час	нед	час	нед	час	нед	час			нед		
78	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6			18				18												
79		Всего часов по МДК				212		198														
81	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	1	3		506	6	482	122	18												
83	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий		6		128	6	122	122													
86	УП.03.01	Приготовление, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий		6	час	144		144	нед	4	час	нед	час	нед	час	нед	час			нед		
89	ПП.03.01	Приготовление, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий		6	час	216		216	нед	6	час	нед	час	нед	час	нед	час			нед		
92	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6			18				18												
93		Всего часов по МДК				128		122														
95	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	3		430	7	405	117	18												
97	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		7		124	7	117	117													
100	УП.04.01	Приготовление, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		7	час	144		144	нед	4	час	нед	час	нед	час	нед	час			нед		
103	ПП.04.01	Приготовление, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		7	час	144		144	нед	4	час	нед	час	нед	час	нед	час			нед		
106	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7			18				18												
107		Всего часов по МДК				124		117														
109	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	3		714	21	657	225	36												
111	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8		246	21	225	225													
114	УП.05.01	Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	час	144		144	нед	4	час	нед	час	нед	час	нед	час			нед		
117	ПП.05.01	Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	час	288		288	нед	8	час	нед	час	нед	час	нед	час			нед		
120	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8			36				36												

121		Всего часов по МДК					246			225																															
125		Учебная и производственная практики				час	1800			1800	нед		50		час				нед			час				нед			час				нед		час			288	нед		8
127		Учебная практика				час	720			720	нед		20		час				нед			час				нед			час				нед		час			108	нед		3
128		Концентрированная				час	720			720	нед		20		час				нед			час				нед			час				нед		час			108	нед		3
131		Производственная практика				час	1080			1080	нед		30		час				нед			час				нед			час				нед		час			180	нед		5
132		Концентрированная				час	1080			1080	нед		30		час				нед			час				нед			час				нед		час			180	нед		5
135		Государственная итоговая аттестация				час	72			72	нед		2		час				нед			час				нед			час				нед		час				нед		
136		Демонстрационный экзамен				час	72			72	нед		2		час				нед			час				нед			час				нед		час				нед		
139		КОНСУЛЬТАЦИИ по О					7								1							3							1						2						
142		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																							
145		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	12		43	1	5904	245	7	5502	3630		150	26	612	31	1	564	564	6	10	864	35	3	792	792	18	16	612	27	1	578	578	6	864	29	2	803	515		30
147		Экзамены (без учета физ. культуры)													**1**							**3**							**1**						**3**						
149		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)													**1**							**6**							**2**						**8**						

…аспределение по периодам обучения																														
Курс 3															Курс 4														Максимальная учебная нагрузка	
Семестр 5							Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8							
8 (9) нед							10 (13) нед								8 1/2 (8) нед								9 (12) нед							
Объем ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч.		Пром ежут. атте стац ия	Объем ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч.		Пром ежут. атте стац ия	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч.		Пром ежут. атте стац ия	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч.	Пром ежут. атте стац ия	Обяз. часть	Вар. часть
				Лекции, уроки	Пр.занятия						Лекции, уроки	Пр.занятия							Лекции, уроки	Пр.занятия							Лекции, уроки			
77	78	79	80	81	82	88	90	91	92	93	94	95	101	102	103	104	105	106	107	108	114	115	116	117	118	119	120	127	156	157
36			34,76				36			35,04					36			34,79					36			34,52				
																													65,23%	34,77%
612	21		591	267			864	22		806	338		36		612	20		574	286		18		792	34		722	290	36	2304	1228
135	12		123	123			232	16		216	216				88	10		78	78				172	16		156	156		324	486
																													36	29
60	4		56	56																									36	24
																													36	30
							52	4		48	48																		36	16
32	2		30	30																									32	20
25	4		21	21			58	4		54	54																		36	79
							68	4		64	64																		36	32
															19	3		16	16				53	3		50	50		36	36
18	2		16	16			20	2		18	18				18	2		16	16				18	2		16	16		40	34
																							36	4		32	32			36
							34	2		32	32				24	2		22	22											58
																							38	4		34	34			38
															27	3		24	24				27	3		24	24			54
477	9		468	144			632	6		590	122		36		524	10		496	208		18		620	18		566	134	36	1980	742
																													266	144
																													104	

час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		72	36
час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		72	108
																											18	
477	9		468	144			126			108			18														574	88
153	9		144	144																							160	52
час			180	нед	5		час				нед			час				нед			час				нед		144	36
час			144	нед	4		час			108	нед	3		час				нед			час				нед		252	
							18						18														18	
							506	6		482	122		18														326	180
							128	6		122	122																128	
час				нед			час			144	нед	4		час				нед			час				нед		72	72
час				нед			час			216	нед	6		час				нед			час				нед		108	108
							18						18														18	
														430	7		405	117		18							258	172
														124	7		117	117									96	28
час				нед			час				нед			час			144	нед	4		час				нед		72	72
час				нед			час				нед			час			144	нед	4		час				нед		72	72
														18						18							18	
														94	3		91	91			620	18		566	134	36	556	158
														94	3		91	91			152	18		134	134		160	86
час				нед			час				нед			час				нед			час			144	нед		144	
час				нед			час				нед			час				нед			час			288	нед		216	72
																					36					36	36	

час			324	нед	9	час			468	нед	13	час			288	нед	8	час			432	нед			
час			180	нед	5	час			144	нед	4	час			144	нед	4	час			144	нед			
час			180	нед	5	час			144	нед	4	час			144	нед	4	час			144	нед			
час			144	нед	4	час			324	нед	9	час			144	нед	4	час			288	нед			
час			144	нед	4	час			324	нед	9	час			144	нед	4	час			288	нед			
час				нед		час				нед		час				нед		час			72	нед			
час				нед		час				нед		час				нед		час			72	нед		72	
612	21		591	267		864	22		806	338	36	612	20		574	286	18	864	34		794	290	36	4676	1228
		2						1						1											
	4						6						3						7						

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4		
				[4]	УП.01.01 Приготовление, подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.
				[4]	ПП.01.01 Приготовление, подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.03.01 Приготовление, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий
				[6]	ПП.03.01 Приготовление, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий
3	Диф. Зач	Комплексный диф. Зачет	7	[7]	УП.04.01 Приготовление, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
				[7]	ПП.04.01 Приготовление, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
4	Диф. Зач	Комплексный диф. Зачет	8	[8]	УП.05.01 Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[8]	ПП.05.01 Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	№	Наименование
	1	Русского языка и литературы
	2	Иностранного языка
	3	Математики
	4	Истории
	5	Астрономии
	6	Информатики и ИКТ
	7	Экономики
	8	Технологии кондитерского производства
	9	Технологии кулинарного производства
	10	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
		Лаборатории:
	1	Технического оснащения и организации рабочего места
	2	Товароведения продовольсвенных товаров
	3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	1	Учебный кулинарный цех
	2	Учебный кондитерский цех
	1	Актовый зал
	2	Библиотека, чистальный зал с выходом в сеть Интернет
	3	Спортивный зал
	4	Открытый стадион шрокого профиляс элементами полосы препятствий
	5	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кунгурский центр образования №1» разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)
3. Приказ Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);
4. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся"
5. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)
6. Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
7. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
8. Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.,
9. 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)
10. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрирован 22.12.2022 № 71763).
11. Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кунгурский центр образования №1» (утвержден приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14 июля 2014 г. N СЭД-26-01-04-611 (в действующей редакции).

При составлении учебного плана учитывались:

1. Действующие санитарные нормы и правила.Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2021, N 27, ст. 5185).
2. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020 г., регистрационный N 61573).

3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 11 ноября 2020 г., регистрационный N 60833).

4.Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 2 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2021 г., регистрационный N 62296).

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 прочее)

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации шестидневный.

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

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих :

Повар - Кондитер

3. Структура образовательной программы и учебного плана

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть общеобразовательной подготовки образовательной программы составляет 60 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 65,2 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (34,8%) 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.

Индекс	**Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик**	**Объем вариативной части**
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	**1228**
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	**486**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	29
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	24
ОП.03	Технической оснащение и организация рабочего места	30
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	16
ОП.05	Основы калькуляции и учета	20
ОП.06	Охрана труда	79
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	32
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36
ОП.09	Физическая культура	34
ОП.10	Экологические основы природопользования	36
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	58
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности / Основы	38
ОП.13	Рисование и лепка	54
ПЦ	Профессиональный цикл	**742**
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	144
УП.01.01	Учебная практика	36
ПП.01.01	Производственная практика	108

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	88
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	52
УП.02.01	Учебная практика	36
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	180
УП.03.01	Учебная практика	72
ПП.03.01	Производственная практика	108
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	172
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	28
УП.04.01	Учебная практика	72
ПП.04.01	Производственная практика	72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	158
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	86
ПП.05.01	Производственная практика	72

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего «повар, кондитер»

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	1380	920
Общепрофессиональный цикл	324	486
Профессиональный цикл	1980	742
Государственная итоговая аттестация	72	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего	5904	

Срок получения СПО по ППКРС углубленной подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	107,5 нед.
Учебная практика (Производственное обучение)	50 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	4,5 нед.

Государственная итоговая аттестация	2 нед.
Каникулы	35 нед.
Итого	199 нед.

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

мы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабора
ных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 98 процентов от объема учебных циклов образова
воения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оцен

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен квалификационный
- Дифференцированный зачет
- Защита индивидуального проекта

В соответствии с требованиями Приказа №464 количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс -7 зачетов, 4 экзамена;
2 курс - 10 зачетов, 4 экзамена;
3 курс - 10 зачетов, 2 экзамена;
4 курс - 10 зачетов, 2 экзамена.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля:

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр		[Семестр проведения комплексного
	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	4	[4]
				4	[4]
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	6	[6]
				6	[6]
3	Диф. Зач	Комплексный диф. Зачет	7	7	[7]
				7	[7]
4	Диф. Зач	Комплексный диф.	8	8	[8]

		Зачет		8	[8]

4.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 2952 часов, при этом срок обучения увеличен на 2 года. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2300 часов.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран социально-экономический профиль.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом федеральной образовательной программы среднего общего образования в качестве профиля получаемого образования выбран социально - экономический профиль.
Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:
Обязательная часть
Часть, формируемая участниками образовательных отношений
*Обязательная часть содержит 13 учебных предметов:

Обязательные учебные предметы

Русский язык
Литература
Иностранный язык
Математика
Информатика
Физика
Химия
Биология
История
Обществознние
География
Физическая культура
Основы безопасности жизнедеятельности
*Часть, формируемая участниками образовательных отношений содержит 4 учебных предмета :
Родная литература
Основы проектной деятельности
Введение в профессию
Основы финансовой грамотности

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

Математика, Информатика, Химия

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика (по профилю специальности), которые реализуются в форме практической подготовки.Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 74 академических часов

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 72 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.

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

Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Основы интеллектуального труда

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации практики, предусмотренной учебным планом

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка организована непосредственно в организации, а также в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

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 66 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.