Министерство образования и науки Российской Федерации

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Кунгурский центр образования №1"

ПРИНЯТО

на заседании педагогического

совета

(протокол № 1 от "31" 08 2023г.)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.М. Ахметьянов

31 08 2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 — *код*

Поварское и кондитерское дело — *наименование специальности*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная Срок получения образования по ОП 3г 10м 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 № 1565

Виды деятельности
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
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
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
Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
Освоение профессий рабочих, должностей служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер

Министерство образования и науки Российской Федерации

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Кунгурский центр образования №1"

ПРИНЯТО

на заседании педагогического

совета

(протокол № ____ от "_____"_____20____г.)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.М. Ахметьянов

Календарный учебный график

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код *наименование специальности*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная Срок получения образования по ОП 3г 10м 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 № 1565

Виды деятельности
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
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
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
Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
Освоение профессий рабочих, должностей служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер

Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август

Курс	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 мая	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
I																	:: :: :: ::	=	=																								:: :: :: ::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																		=	=	0	0	8	8									0 0 0 0 0	0	0	0	0	0 8 8 8 8 8	8	8	8	8	8 :: :: = = =	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III											0	0 0 0 0 0 8	8	8	8	8	8 8 8 8 8 ::	=	=														0	0	0	8	8	8	8	8	8	8 :: :: = = =	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV											0	0 0 0 0 0 8	0 0 0 0 0 8	8	8	8	8 8 8 8 8 ::	=	=							0	0 0 0 0 0 8	8	8	8	8	8 8 8 8 8 8	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	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.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	40	16 2/3	23 1/3	1	1/3	2/3												11	52		
II	26	16 5/6	9 1/6	1/2	1/6	1/3	7		7	8		8						10 1/2	52		
III	23 5/6	9 5/6	14	2/3	1/6	1/2	5	2	3	12	5	7						10 1/2	52		
IV	17 2/3	10 5/6	6 5/6	1/3	1/6	1/6	4	2	2	9	4	5	4		4	4	2	2	43		
Всего	**107 1/2**	**54 1/6**	**53 1/3**	**2 1/2**	**5/6**	**1 2/3**	**16**	**4**	**12**	**29**	**9**	**20**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**	**199**		

	Индекс	Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности	Формы промежуточной аттестации				Трудоемкость, ч.							Последовательность и распределение по периодам обучения																																	
										Обязательная				Курс 1						Курс 2																		Курс 3							
														Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3						Семестр 4						Семестр 5							
											в том числе			16 2/3 нед						23 1/3 нед						16 5/6 нед						9 1/6 (15) нед						9 5/6 (7) нед							
			Экзамены	Дифф. зачеты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+к.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.
	1	2	3	5	7	9	10	12	14	15	17	23	25	27	28	29	30	31	39	41	42	43	44	45	53	55	56	57	58	59	67	69	70	72	73	79	81	83	84	86	87	95	97	98
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)												36			34.2			36			33.34			36			34.69			36		34.69				36		34.98			36	
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	14		1	1476	80	12	1348	1348		36	612	26	4	570	570	12	864	54	8	778	778	24																			
11	СО	Среднее общее образование	6	14		1	1476	80	12	1348	1348		36	612	26	4	570	570	12	864	54	8	778	778	24																			
13	ОД	Обязательная часть	5	10		1	1108	70	10	998	998		30	496	26	4	454	454	12	612	44	6	544	544	18																			
14	ОД.01	Русский язык	2				68	2	2	58	58		6	34			34	34		34	2	2	24	24	6																			
15	ОД.02	Литература		2			68	2		66	66			34			34	34		34	2		32	32																					
16	ОД.03	Иностранный язык		2			68	2		66	66			34			34	34		34	2		32	32																					
17	ОД.04	Математика	12				216	8	4	192	192		12	68	2	2	58	58	6	148	6	2	134	134	6																				
18	ОД.05	Информатика		2			68	2		66	66			34			34	34		34	2		32	32																					
19	ОД.06	Физика		2			96	2		94	94			34			34	34		62	2		60	60																					
20	ОД.07	Химия		1			36	2		34	34			36	2		34	34																											
21	ОД.08	Биология		2			36	2		34	34									36	2		34	34																					
22	ОД.09	История		2			72	4		68	68			34	2		32	32		38	2		36	36																					
23	ОД.10	Обществознание	12				160	6	4	138	138		12	68	2	2	58	58	6	92	4	2	80	80	6																				
24	ОД.11	География		1			36	2		34	34			36	2		34	34																											
25	ОД.12	Физическая культура		2			80	2		78	78			34			34	34		46	2		44	44																					
26	ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности		2			72	2		70	70			34			34	34		38	2		36	36																					
27		Индивидуальный проект (предметом не является)				2	32	32						16	16					16	16																								
33	ДП.01	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	1	4			368	10	2	350	350		6	116			116	116		252	10	2	234	234	6																			
34	ДП.01	Родная литература		2			42	2		40	40									42	2		40	40																					
35	ДП.02	Основы проектной деятельности		2			92	2		90	90			34			34	34		58	2		56	56																					
36	ДП.03	Экономика	2	1			172	4	2	160	160		6	52			52	52		120	4	2	108	108	6																			
37	ДП.04	Введение в специальность		2			62	2		60	60			30			30	30		32	2		30	30																					
40																																													
41	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	8	43	3		4248	86	2	2342	2272	70	54													612	20	2	584	584	6	882	12	318	288	30	12	612	10	344	344	6	882	18
43	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5			468	26		442	442															208	10		198	198		34	2	32	32			50	2	48	48		80	4
44	ОГСЭ.01	Основы философии		3			48	2		46	46															48	2		46	46															
45	ОГСЭ.02	История		3			48	2		46	46															48	2		46	46															
46	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8			164	10		154	154															34	2		32	32		17	1	16	16			25	1	24	24		40	2
47	ОГСЭ.04	Физическая культура		8			164	10		154	154															34	2		32	32		17	1	16	16			25	1	24	24		40	2
48	ОГСЭ.05	Психология общения		3			44	2		42	42															44	2		42	42															
51	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		2			144	4		140	140																					64	2	62	62			80	2	78	78			
52	ЕН.01	Химия		4			108	4		104	104																					64	2	62	62			44	2	42	42			
53	ЕН.02	Экологические основы природопользования		5			36			36	36																											36		36	36			
56	ОП	Общепрофессиональный цикл	1	15	1		968	26	2	934	914	20	6													196	4	2	184	184	6	36		36	36			84	2	82	82		262	8
57	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		3			64	2		62	62															64	2		62	62															
58	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3				96	2	2	86	86		6													96	2	2	86	86	6														
59	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		5			64			64	64																					36		36	36			28		28	28			
60	ОП.04	Организация обслуживания		6			90	4		86	86																											56	2	54	54		34	2
61	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6			96	4		92	92																																96	4
62	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6			36			36	36																																36	
63	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6			96	2		94	94																																96	2
64	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		8			68	4		64	64																																	
65	ОП.09	Охрана труда		3			36			36	36															36			36	36															
66	ОП.10	Диетическое и социальное питание		7			36			36	36																																	

67	ОП.11	Национальная кухня		8			64	2		62	62																																					
68	ОП.12	Организация производства		7	7		60	2		58	38	20																																				
69	ОП.13	Контроль качества		8			48	2		46	46																																					
70	ОП.14	Метрология и стандартизация		7			36			36	36																																					
71	ОП.15	Психология и этика		8			36			36	36																																					
72	ОП.16	Основы предпринимательской деятельности		8			42	2		40	40																																					
75	ПЦ	Профессиональный цикл	7	21	2		2668	30		826	776	50	48														208	6		202	202		748	8	188	158	30	12	398	4	136	136	6	540	6
77	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	3			232	4		78	78		6														34	2		32	32		198	2	46	46		6							
79	МДК.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		4			82	4		78	78																34	2		32	32		48	2	46	46									
82	УП.01.01	Учебная практика		4	РП	час	72			72	нед			час				нед		час				нед		час				нед		час		72	нед			час			нед		час	
85	ПП.01.01	Производственная практика		4	РП	час	72			72	нед			час				нед		час				нед		час				нед		час		72	нед			час			нед		час	
88	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4				6						6																			6					6								
89		Всего часов по МДК					82			78																																					
91	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	1	3	1		568	8		266	236	30	6														174	4		170	170		394	4	96	66	30	6							
93	МДК.02.01	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		4	4		274	8		266	236	30															174	4		170	170		100	4	96	66	30								
96	УП.02.01	Учебная практика		4	РП	час	108			108	нед			час				нед		час				нед		час				нед		час		108	нед			час			нед		час	
99	ПП.02.01	Производственная практика		4	РП	час	108			108	нед			час				нед		час				нед		час				нед		час		108	нед			час			нед		час	
##	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4				6						6																			6					6								
##		Всего часов по МДК					274			266																																					
##	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	1	3			318	4		92	92		6																				48	2	46	46			270	2	46	46	6		
##	МДК.03.01	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		5			96	4		92	92																						48	2	46	46			48	2	46	46			
##	УП.03.01	Учебная практика		5	РП	час	72			72	нед			час				нед		час				нед		час				нед		час			нед			час		72	нед		час	
##	ПП.03.01	Производственная практика		5	РП	час	144			144	нед			час				нед		час				нед		час				нед		час			нед			час		144	нед		час	
##	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	5				6						6																									6				6		
##		Всего часов по МДК					96			92																																					
##	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	1	3			310	4		84	84		6																															32	2
##	МДК.04.01	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		7			88	4		84	84																																	32	2
##	УП.04.01	Учебная практика		7	РП	час	72			72	нед			час				нед		час				нед		час				нед		час			нед			час			нед		час	
##	ПП.04.01	Производственная практика		7	РП	час	144			144	нед			час				нед		час				нед		час				нед		час			нед			час			нед		час	
##	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7				6						6																																	
##		Всего часов по МДК					88			84																																					

| | | |

																Максимальная учебная нагрузка	
				Курс 4													
Семестр 6				Семестр 7						Семестр 8							
4 (10) нед				10 5/6 (6) нед						6 5/6 (11) нед							
Обязательная	в том числе		Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе		Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	ом чи	Промежут. аттестация		Обяз. часть	Вар. часть
	Лекции, уроки	Курс. проектир.					Лекции, уроки	Курс. проектир.					Лекции, уроки				
100	101	107	109	111	112	114	115	121	123	125	126	128	129	137		336	337
34.71				36		34.71				36		34.24					
																60%	40%
																886	590
																886	222
																68	
																68	
																68	
																96	120
																68	
																96	
																36	
																36	
																72	
																62	98
																32	4
																80	
																72	
																32	
																0	368
																	42
																	92
																	172
																	62
																69.49%	30.51%
486	466	20	18	412	14	376	356	20	6	248	12	234	234	6		2952	1296
76	76			60	4	56	56			36	4	32	32			468	
																48	
																48	
38	38			30	2	28	28			18	2	16	16			164	
38	38			30	2	28	28			18	2	16	16			164	
																44	
																144	
																108	
																36	
254	254			214	6	208	188	20		178	8	170	170			612	356
																64	
																96	
																64	
32	32															64	26
92	92															96	
36	36															32	4
94	94															96	
				36	2	34	34			32	2	30	30			68	
																32	4
				36		36	36										36

										64	2	62	62			64
				60	2	58	38	20								60
				36	2	34	34			12		12	12			48
				36		36	36									36
										36		36	36			36
				10		10	10			32	2	30	30			42
156	136	20	18	338	4	112	112		6	436	2	32	32	6	1728	940
															212	20
															68	14
	нед			час			нед			час			нед		72	
	нед			час			нед			час			нед		72	
																6
															336	232
															120	154
	нед			час			нед			час			нед		72	36
	нед			час			нед			час			нед		144	36
																6
															212	106
															68	28
	нед			час			нед			час			нед		36	36
	нед			час			нед			час			нед		108	36
																6
30	30			278	2	54	54		6						176	134
30	30			56	2	54	54								68	20
	нед			час		72	нед			час			нед		36	36
	нед			час		144	нед			час			нед		72	72
				6					6							6

126	106	20	6												264	252
126	106	20													84	138
108	нед			час			нед			час			нед		72	36
180	нед			час			нед			час			нед		108	72
			6													6

				60	2	58	58			292	2	32	32	6	204	148
				60	2	58	58			34	2	32	32		60	34
	нед			час			нед			час		72	нед			72
	нед			час			нед			час		180	нед		144	36
										6				6		6

			12												180	48
	нед			час			нед			час			нед		72	
72	нед			час			нед			час			нед		108	36
			12													12
360	нед			час		216	нед			час		252	нед			
108	нед			час		72	нед			час		72	нед			
108	нед			час		72	нед			час		72	нед			
252	нед			час		144	нед			час		180	нед			
252	нед			час		144	нед			час		180	нед			
	нед			час			нед			час		144	нед		144	
	нед			час			нед			час		216	нед			
	нед			час			нед			час		144	нед		144	
	нед			час			нед			час		72	нед		72	
486	466	20	18	612	14	376	356	20	6	864	12	234	234	6	4644	1296
2				1						1						
6				3						6						
1				1												

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	БД.02 Литература
				[2]	ПОО.01 Родная литература
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ПОО.02 Основы проектной деятельности
				[2]	ПОО.04 Введение в специальность
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	БД.06 Физика
				[2]	БД.08 Биология
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОГСЭ.01 Основы философии
				[3]	ОГСЭ.02 История
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.01.01 Производственная практика
				[4]	УП.01.01 Учебная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.02.01 Производственная практика
				[4]	УП.02.01 Учебная практика
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.03.01 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
				[5]	УП.03.01 Учебная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ОПЦ.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
				[6]	ОПЦ.06 Правовые основы профессиональной деятельности
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.05.01 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
				[6]	УП.05.01 Учебная практика
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	ОПЦ.10 Диетическое и социальное питание
				[7]	ОПЦ.14 Метрология и стандартизация

11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	МДК.04.01 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
				[7]	УП.04.01 Учебная практика
				[7]	ПП.04.01 Производственная практика
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ОПЦ.15 Психология и этика
				[8]	ОПЦ.16 Основы предпринимательской деятельности
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
				[8]	УП.06.01 Учебная практика
				[8]	ПП.06.01 Производственная практика
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ОПЦ.11 Национальная кухня
				[8]	ОПЦ.13 Контроль качества

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 № 1565 (ред. от 17.12.2020) "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 № 44828);

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); 4-й и 5-й уровни квалификации;

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); 4-й и 5-й уровни квалификации;

8. Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации;.

7. 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)

8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрирован 22.12.2022 № 71763).

9. 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

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 специалиста среднего звена: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

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 69,5 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (30,5%) 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 учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности	Объем вариативной части
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	40%
СО	Среднее общее образование	590
ОД	Обязательная часть	222
ОД.04	Математика	120
ОД.10	Обществознание	98
ОД.11	География	4
ДП.01	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	368
ДП.01	Родная литература	42
ДП.02	Основы проектной деятельности	92
ДП.03	Экономика	172

ДП.04	Введение в специальность	62
		30.51%
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1296
ОП	Общепрофессиональный цикл	356
ОП.04	Организация обслуживания	26
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4
ОП.09	Охрана труда	4
ОП.10	Диетическое и социальное питание	36
ОП.11	Национальная кухня	64
ОП.12	Организация производства	60
ОП.13	Контроль качества	48
ОП.14	Метрология и стандартизация	36
ОП.15	Психология и этика	36
ОП.16	Основы предпринимательской деятельности	42
ПЦ	Профессиональный цикл	940
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	20
МДК.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	14
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	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	232
МДК.02.01	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	154
УП.02.01	Учебная практика	36
ПП.02.01	Производственная практика	36
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	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	106

МДК.03.01	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	28
УП.03.01	Учебная практика	36
ПП.03.01	Производственная практика	36
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	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	134
МДК.04.01	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	20
УП.04.01	Учебная практика	36
ПП.04.01	Производственная практика	72
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	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	252
МДК.05.01	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	138
УП.05.01	Учебная практика	36
ПП.05.01	Производственная практика	72
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	148
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	34
УП.06.01	Учебная практика	72
ПП.06.01	Производственная практика	36

ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	6
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, пекарь)	48
ПП.07.01	Производственная практика	36
ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный	12

Учебный план имеет следующую структуру:

- Общеобразовательная подготовка

Обязательная часть

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

- Профессиональная подготовка

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

Профессиональный учебный цикл

- ✓ Общепрофессиональные дисциплины
- ✓ Профессиональные модули
- ✓ Учебная и производственная (по профилю специальности) практики

Производственная практика (преддипломная)

- Промежуточная аттестация;
- Государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Максимальная учебная нагрузка обучающегося в академических часах (неделях)	
	Обязательная часть	Вариативная часть
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	886	590
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	2952	1296
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	468	
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	144	
Общепрофессиональный цикл	612	356
Профессиональный цикл	1728	940
Учебная практика	10 нед	6 нед
Производственная практика (по профилю специальности)	21 нед	8 нед
Производственная практика (преддипломная)	4 нед	
Промежуточная аттестация		2,5
Государственная итоговая аттестация	6 нед	
Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.	
Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в	**5940**	

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

Обучение по учебным циклам	107,5 нед.
Учебная практика	

Производственная практика (по профилю специальности)	45 нед.
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	2,5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	34 нед.
Итого	199 нед.

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

В общеобразовательном, общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделены максимальная и обязательная нагрузки по видам учебных занятий (лекция, практическое занятие, курсовое проектирование), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 67 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.
В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен;
- Экзамен квалификационный;
- Дифференцированный зачет;
- Комплексный дифференцированный зачет;
- Курсовая работа;
- Защита индивидуального проекта.

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:
1 курс - 10 зачетов, 6 экзамена
2 курс - 10 зачетов, 3 экзамена, 1 курсовая работа;
3 курс - 10 зачетов, 3 экзамена, 1 курсовая работа;
4 курс - 9 зачетов, 2 экзамена, 1 курсовая работа.
В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.
Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля:

№	Наименование комплексного вида контроля	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Комплексный диф. зачет	[2]	БД.02 Литература
		[2]	ПОО.01 Родная литература
2	Комплексный диф. зачет	[2]	ПОО.02 Основы проектной деятельности
		[2]	ПОО.04 Введение в специальность
3	Комплексный диф. зачет	[2]	БД.06 Физика
		[2]	БД.08 Биология
4	Комплексный диф. зачет	[3]	ОГСЭ.01 Основы философии
		[3]	ОГСЭ.02 История

5	Комплексный диф. зачет	[4]	ПП.01.01 Производственная практика
		[4]	УП.01.01 Учебная практика
6	Комплексный диф. зачет	[4]	ПП.02.01 Производственная практика
		[4]	УП.02.01 Учебная практика
7	Комплексный диф. зачет	[5]	МДК.03.01 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
		[5]	УП.03.01 Учебная практика
8	Комплексный диф. зачет	[6]	ОПЦ.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
		[6]	ОПЦ.06 Правовые основы профессиональной деятельности
9	Комплексный диф. зачет	[6]	МДК.05.01 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
		[6]	УП.05.01 Учебная практика
10	Комплексный диф. зачет	[7]	ОПЦ.10 Диетическое и социальное питание
		[7]	ОПЦ.14 Метрология и стандартизация
11	Комплексный диф. зачет	[7]	МДК.04.01 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

		[7]	УП.04.01 Учебная практика
		[7]	ПП.04.01 Производственная практика
12	Комплексный диф. зачет	[8]	ОПЦ.15 Психология и этика
		[8]	ОПЦ.16 Основы предпринимательской деятельности
13	Комплексный диф. зачет	[8]	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
		[8]	УП.06.01 Учебная практика
		[8]	ПП.06.01 Производственная практика
14	Комплексный диф. зачет	[8]	ОПЦ.11 Национальная кухня
		[8]	ОПЦ.13 Контроль качества

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.

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:
Русский язык
Литература
Иностранный язык
Математика
Информатика
Физика
Химия
Биология
История
Обществознание

География
Физическая культура
Основы безопасности жизнедеятельности

*Часть, формируемая участниками образовательных отношений содержит 4 учебных предмета :

Родная литература
Основы проектной деятельности
Основы здорового образа жизни
Введение в специальность

При этом учебный план содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: "Математика", "Обществознание", "Экономика".

В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин
Основы философии;
История;
Иностранный язык в профессиональной деятельности;
Физическая культура;
Психология общения;
Химия;
Экологические основы природопользования.
Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности:

- 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;
- 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;
- 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;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ углубленной подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".
Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ углубленной подготовки предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы - 48 академических часов.
Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

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 подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 164 академических часа.

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;
- Адаптационные 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) – 48 часов. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 48 часов дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских 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. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме 36,5 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:
оценка уровня освоения дисциплин;
оценка компетенций обучающихся.
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа и демонстрационный экзамен).