



3. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Контрольная работа	Объем образовательной программы в часах, в т.ч.									Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Экзамен	Зачет		Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем									1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					Всего	Обучение по дисциплинам и МДК, час.				Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (с консультацией)	ГИА	1 семестр 17/0 неделя	2 семестр 19/4 неделя	3 семестр 12/5 неделя	4 семестр 17/6 неделя	5 семестр 11/5 неделя	6 семестр 14/9 неделя	7 семестр 12/4 неделя	8 семестр 3/18 неделя	
						Всего	Занятий на уроках	Лабораторные и практические занятия	в т.ч.													
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22			
	<b>Объем образовательной программы</b>	<b>18</b>	<b>43</b>	<b>34</b>	<b>5904</b>	<b>3516</b>	<b>1927</b>	<b>1589</b>	<b>1836</b>	<b>296</b>	<b>184</b>	<b>72</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>756</b>		
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>29</b>	<b>2148</b>	<b>2052</b>	<b>1307</b>	<b>745</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>64</b>		<b>374</b>	<b>456</b>	<b>336</b>	<b>408</b>	<b>220</b>	<b>210</b>	<b>48</b>			
	<b>Общеобразовательные учебные предметы общие</b>																					
ОУД.01	Русский язык	4		1,3	124	114	114						10			32	23	30	29			
ОУД.02	Литература			1,3	171	171	171									50	36	38	47			
ОУД.03	Иностранный язык	4		1,2,3	181	171	171	171					10			40	38	40	53			
ОУД.04	Математика	6		1,3,4,5	238	228	120	108					10			34	18	16	52	62	46	
ОУД.05	История		4	1,2,3	171	171	171									40	38	40	53			
ОУД.06	Физическая культура		1,2,3,4,5,6		235	235	6	229								40	47	40	44	32	32	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2	1	72	72	56	16								40	32					
ОУД.08	Астрономия		6		58	58	46	12												58		
	Индивидуальный проект				32							32										
	<b>Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей</b>																					
ОУП.09	Родная литература		5	3,4	72	72	68	4										20	32	20		
ОУП.10	Химия	6		2,3,4,5	191	181	143	38					10			18	22	52	56	33		
ОУП.11	Биология		3	2	72	72	62	10								48	24					
ДУП.12	<b>Дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся</b>																					
ДУП.12	<b>Введение в профессию</b>		7																			
Раздел 1	Основы физики в профессии			1	108	108	86	22								36	72					
Раздел 2	Основы обществознания			3,4,5	171	171	171											34	46	50	41	
Раздел 3	Основы географии			2	72	72	50	22									40	32				
Раздел 4	Основы информатики			1	108	108	19	89								62	46					
Раздел 5	Основы проектной деятельности				72	48	24	24					24								48	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>932</b>	<b>760</b>	<b>302</b>	<b>458</b>	<b>0</b>	<b>136</b>	<b>36</b>		<b>238</b>	<b>114</b>	<b>36</b>	<b>68</b>	<b>22</b>	<b>112</b>	<b>228</b>	<b>78</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	1			114	82	58	24		20	12					102						
ОП.02	Основы товарведения продовольственных товаров		2	1	106	86	54	32		20						68	38					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	1	106	86	46	40		20						68	38					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7		6	112	80	52	28		20	12									28	72	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		7	6	52	42	18	24		10										28	24	
ОП.06	Охрана труда		2		38	32	22	10		6							38					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8	7	6	112	100		100		0	12									28	48	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		36	30	4	26		6										36		
ОП.09	Физическая культура		8	7	42	42	42			0											24	18
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6	3,4,5	118	98	14	84		20							36	32	22	28		
ОП.11	Организация обслуживания и сервис на предприятиях ОП		7		60	52	22	30		8											60	
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности		7		36	30	12	18		6												36
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>2752</b>	<b>704</b>	<b>318</b>	<b>386</b>	<b>1836</b>	<b>128</b>	<b>84</b>		<b>0</b>	<b>258</b>	<b>240</b>	<b>352</b>	<b>334</b>	<b>506</b>	<b>300</b>	<b>678</b>		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>2752</b>	<b>704</b>	<b>318</b>	<b>386</b>	<b>1836</b>	<b>128</b>	<b>84</b>		<b>0</b>	<b>258</b>	<b>240</b>	<b>352</b>	<b>334</b>	<b>506</b>	<b>300</b>	<b>678</b>		
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>2</b>			<b>270</b>	<b>96</b>	<b>42</b>	<b>54</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>12</b>				<b>258</b>							
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		38	32	14	18		6						38						

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		76	64	28	36		12				76						
-----------	---	--	---	--	----	----	----	----	--	----	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--

УП.01	Учебная практика		2*	72				72					72					
ПП.01	Производственная практика		2*	72				72					72					
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>4</b>		<b>604</b>	<b>166</b>	<b>70</b>	<b>96</b>	<b>396</b>	<b>30</b>	12			<b>240</b>	<b>352</b>				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3	36	30	14	16		6				36					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3.4	160	136	56	80		24				24	136				
УП.02	Учебная практика		3*	180				180					180					
ПП.02	Производственная практика		4*	216				216						<b>216</b>				
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>5</b>		<b>346</b>	<b>130</b>	<b>54</b>	<b>76</b>	<b>180</b>	<b>24</b>	12							<b>334</b>	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	33	28	12	16		5								33	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	121	102	42	60		19								121	
УП.03	Учебная практика		5*	72				72									72	
ПП.03	Производственная практика		5*	108				108									108	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>7</b>		<b>276</b>	<b>102</b>	<b>52</b>	<b>50</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	12								<b>264</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	36	30	14	16		6									36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	84	72	38	34		12									84
УП.04	Учебная практика		7*	72				72										72
ПП.04	Производственная практика		7*	72				72										72
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>6</b>		<b>518</b>	<b>154</b>	<b>68</b>	<b>86</b>	<b>324</b>	<b>28</b>	12								<b>506</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	42	36	20	16		6									42
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	140	118	48	70		22									140
УП.05	Учебная практика		6*	144				144										144
ПП.05	Производственная практика		6*	180				180										180
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни</b>	<b>8</b>		<b>738</b>	<b>56</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>648</b>	<b>10</b>	24								<b>36</b>
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		8	66	56	32	24		10									36
УП.06	Учебная практика		8*	72				72										72
ПП.06	Производственная практика		8*	576				576										576
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			<b>72</b>														<b>72</b>
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 15.06 по 28.06)																	72
* не входит в общее количество зачетов и экзаменов											<b>12</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>3</b>
											<b>Дисциплины и МДК</b>							
											<b>Промежуточной аттестации</b>							
											<b>Учебной практики</b>							
											<b>Производственной практики</b>							
											<b>Экзаменов</b>							
											<b>Зачетов</b>							

|

Контрольных работ	10	5	9	5	4	3	1	
-------------------	----	---	---	---	---	---	---	--

## 4. Учебная и производственная практика

## 5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя	№ п/п	Наименование
УП.00	Учебная практика	2,3,5,6,7,	17		<b>Кабинеты:</b>
ПП.00	Производственная практика	2,4,5,6,7,	34	1	Русского языка и литературы
				2	Иностранного языка (лингвфонный)
				3	Математики: алгебры, начал математического анализа, геометрии
				4	Дисциплины естественнонаучного цикла
				5	Информатики, Информационных технологий в профессиональной деятельности
				6	Социально-экономических дисциплин
				7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
				8	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
				9	Технологии кулинарного и кондитерского производства
				10	Товароведения продовольственных товаров
					<b>Лаборатории:</b>
				1	Химии
				2	Организации обслуживания
				3	Технического оснащения и организации рабочего места
				4	Учебная кухня с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
				5	Учебный кондитерский цех
					<b>Спортивный зал</b>
					<b>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет</b>
					<b>Актовый зал</b>
	<b>Всего:</b>		<b>51</b>		

## 6. Пояснения к учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464; Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

3. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

4. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

5. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю. Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», «Биология» (профильные); «Физика», «Обществознание (вкл. экономику и право)», «География», «Экология» (базовые). Учебная дисциплина "Индивидуальный учебный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности. Занятия по учебной дисциплине "Индивидуальный учебный проект" проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

6. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы (952 ч.), определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Организация обслуживания и сервис на предприятиях общественного питания", "Этика и психология профессиональной деятельности", на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

7. Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.

8. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (180 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 42 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

9. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

10. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса (раздел 3) учебного плана.

11. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 17 недель (612 часов), объем производственной практики составляет 34 недели (1224 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 17 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 3 семестр - ПМ.02 - 5 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 2 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 4 недели, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 2 недели. Производственная практика в объеме 34 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 4 семестр - ПМ.02 - 6 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 3 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 5 недель, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 16 недель.

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

Согласовано: Лисовская М.И., управляющая ООО "Альбион"

**Отчет о совместимости для Рабочий общеобраз повар 28.04.xls**

**Дата отчета: 28.04.2011 18:28**

Некоторые свойства данной книги не поддерживаются более ранними версиями Excel. Сохранение книги в формате более ранней версии приведет к потере или ограничению функциональности этих свойств.

**Существенная потеря функциональности**

**Число  
экземпляров**

Число столбцов или строк в книге превышает поддерживаемое выбранным форматом файла. Данные, находящиеся вне первых 256 (IV) столбцов и 65536 строк, не будут сохранены. Ссылки на данные из этого диапазона в формулах будут возвращать значение #ССЫЛКА!.

1

['3-4'!A1:QH82](#)