

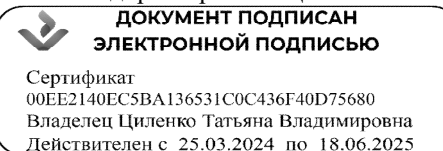
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ

Автономное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» (АУ "Нефтеюганский политехнический колледж")

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДЕНО

И.о директора Т.В. Циленко



Приказ № 01-01-06/232 от 27 апреля 2024 г.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: Естественно-научный

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) _____
Учебный год _____
Образовательный стандарт (ФГОС) _____

2024
2024-2025

. N 1570 (С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г., 1 сентября 2022 г.) от 09.12.2016

Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	23	40	15 5/6	18	33 5/6	8 5/6	9 3/6	18 2/6	12		12	104 1/6
У	Учебная практика				1 1/6	6 3/6	7 4/6	7 4/6	9 5/6	17 3/6	4 2/6		4 2/6	29 3/6
П	Производственная практика (по профилю специальности)								4	4		13 4/6	13 4/6	17 4/6
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		1	1				3/6	5/6	1 2/6	4/6	5/6	1 3/6	3 5/6
Г	Проведение государственного экзамена											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	8 3/6	10 3/6	2	8 5/6	10 5/6	2		2	34 2/6
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24 3/6	43 3/6	199 3/6
Студентов														
Групп														

Код	Наименование	Формы контроля			Итого часов						Удельный вес												Зачетные единицы	Наименование		
		Зан.	Зач.	ДЗ	Теор.	П/р	С-групп.	Ауд.	СР	Прак.	Тр.	Оцен.	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР			СР	СР
ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																										
ОП.Содержание общего образования																										
+	ОБ.01	Базовые дисциплины	222	222	222	22	1476	1476	1476	26	26	1476	612	604												
+	ОБ.01.01	Русский язык	2			72	72	80	80	12	12	72	30	42												
+	ОБ.01.02	Литература		2		108	108	108	108			108	40	40												
+	ОБ.01.03	История		2		136	136	136	136			136	56	56												
+	ОБ.01.04	География		2		72	72	72	72			72	30	30												
+	ОБ.01.05	Химия		2		72	72	72	72			72	30	30												
+	ОБ.01.06	Биологический язык		2		72	72	72	72			72	30	30												
+	ОБ.01.07	Физика		2		108	108	108	108	12	12	108	40	40												
+	ОБ.01.08	Информатика		2		108	108	108	108			108	50	50												
+	ОБ.01.09	Математика		2		72	72	72	72			72	30	30												
+	ОБ.01.10	Оценки, характеристики и оценки Рубрики		2		48	48	48	48			48	20	20												
+	ОБ.01.11	Языки		2		72	72	72	72			72	30	30												
+	ОБ.01.12	Языки		2		144	144	132	132	12	12	144	60	60												
+	ОБ.01.13	Языки		2		144	144	144	144			144	60	60												
+	ОБ.01.14	Языки		2		72	72	72	72			72	30	30												
+	ОБ.01.15	Языки		2		36	36	36	36			36	15	15												
+	ОБ.01.16	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.17	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.18	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.19	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.20	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.21	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.22	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.23	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.24	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.25	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.26	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.27	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.28	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.29	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.30	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.31	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.32	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.33	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.34	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.35	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.36	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.37	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.38	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.39	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.40	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.41	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.42	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.43	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.44	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.45	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.46	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.47	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.48	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.49	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.50	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.51	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.52	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.53	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.54	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.55	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.56	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.57	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.58	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.59	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.60	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.61	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.62	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.63	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.64	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.65	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.66	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.67	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.68	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.69	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.70	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.71	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.72	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.73	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.74	Языки		2		32	32	6	6	26		32	15	15												
+	ОБ.01.75	Языки		2		32	32	6	6	26																

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	OK
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	OK
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	OK
OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	OK
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	OK
OK 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	OK
OK 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	OK
OK 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	OK
OK 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	OK
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	OK
OK 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	OK
GK 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
GK 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	-
GK 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	-
GK 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	-

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр	
			Контроль	Академических часов								Неделя	Контроль	Академических часов								Неделя	Контроль	Академических часов								Неделя			
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР				
ИТОГО (с факультативами)			612									17		864									24		1476									41	
ИТОГО по ОП (без факультативов)			612											864											1476										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)		36											36											36										
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)		36											36											18										
	Аудиторная нагрузка		36											34.87											35.44										
	Во взаимодействии с преподавателем		36											34.87											35.44										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			612	612	280	8	324					ТО: 17 Э: 1	864	802	364	14	424		26		36	ТО: 23 Э: 1	1476	1414	644	22	748		26		36	ТО: 40 Э: 1			
1	БД	Базовые дисциплины	612	612	280	8	324					Эк(3) За(3) ЗаО(8) Др(2)	864	802	364	14	424		26		36	Эк(3) За(3) ЗаО(8) Др(2)	1476	1414	644	22	748		26		36		12		
2	БД.01	Русский язык	30	30	20		10					Эк	42	30	16		14				12	Эк	72	60	36		24				12		12		
3	БД.02	Литература	40	40	20		20					ЗаО	68	68	44		24					ЗаО	108	108	64		44						12		
4	БД.03	История	56	56	36		20					ЗаО	80	80	48		32					ЗаО	136	136	84		52						12		
5	БД.04	Обществознание	40	40	14		26					ЗаО	32	32	10		22					ЗаО	72	72	24		48						12		
6	БД.05	География	36	36	20		16					ЗаО	36	36	20		16					ЗаО	72	72	40		32						12		
7	БД.06	Иностранный язык	28	28			28					ЗаО	44	44			44					ЗаО	72	72			72						12		
8	БД.07	Математика	78	78	46		32					Эк	158	146	78		68			12	Эк	236	224	124		100				12			12		
9	БД.08	Информатика	52	52			52					ЗаО	56	56			56					ЗаО	108	108			108						12		
10	БД.09	Физическая культура	26	26			26					За	46	46			46					За	72	72			72						12		
11	БД.10	Основы безопасности и защиты Родины	32	32	20		12					За	36	36	20		16					За	68	68	40		28						12		
12	БД.11	Физика	40	40	22	2	16					ЗаО	32	32	16	6	10					ЗаО	72	72	38	8	26						12		
13	БД.12	Химия	60	60	28	4	28					Эк	84	72	38	4	30				12	Эк	144	132	66	8	58				12			12	
14	БД.13	Биология	66	66	34	2	30					ЗаО	78	78	44	4	30					ЗаО	144	144	78	6	60							12	
15	БД.14	Основы проектной деятельности	16	16	10		6					Др	16	16	10		6					Др	32	32	20		12							12	
16	БД.15	Ведение в специальность	12	12	10		2					За	24	24	14		10					За	36	36	24		12							12	
17	БД.16	Индивидуальный проект										Др	32	6	6			26				Др	32	6	6				26				2		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ													Эк(3) За(2) ЗаО(7) Др(2)										Эк(3) За(2) ЗаО(7) Др(2)												
ПРАКТИКИ			(План)																																
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																
КАНИКУЛЫ												2										9										11			

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестр		
			Контроль	Академических часов								Неделя	Контроль	Академических часов								Неделя	Контроль	Академических часов								Неделя				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР					
ИТОГО (с факультативами)				612											882												1494									
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612								17		882												24 3/6		1494							41 3/6	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		36										36													36									
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																		
		Аудиторная нагрузка		36										36													36									
		Во взаимодействии с преподавателем		36										36													36									
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				570	570	154	14	402					ТО: 15 5/6 Э:	648	648	218	10	420							ТО: 18 Э:		1218	1218	372	24	822				ТО: 33 5/6 Э:	
1	ОГСЭ.01	Основы философии	ЗаО	48	48	26		22																		ЗаО	48	48	26		22					3
2	ОГСЭ.02	История	ЗаО	48	48	10		38							46	46			46							ЗаО	48	48	10		38					3
3	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		46	46			46							48	48			48								92	92			92					3456
4	ОГСЭ.04	Физическая культура		44	44			44							32	32	12		20								92	92			92					34567
5	ОГСЭ.05	Психология общения												3а	32	32	12		20							3а	32	32	12		20					4
6	ЕН.01	Химия		38	38	8	14	16						36	36	10	10	16									74	74	18	24	32					3456
7	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		32	32	16		16						3аО	32	32	16		16								3аО	64	64	32		32				34
8	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья												40	40	20		20									40	40	20		20					45
9	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания												3аО	64	64	20		44								3аО	64	64	20		44				4
10	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга												3аО	66	66	30		36								3аО	66	66	30		36				4
11	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		52	52			52						3аО	30	30			30								3аО	82	82			82				34
12	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности												3аО	32	32	14		18							3аО	32	32	14		18					4
13	ОП.12	Основы бережливого производства												3аО	32	32	14		18							3аО	32	32	14		18					4
14	ОП.13	Планирование карьеры												3а	32	32	14		18							3а	32	32	14		18					4
15	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента													72	72	28		44								72	72	28		44					456
16	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов													18	18	8		10								18	18	8		10					45
17	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов													54	54	20		34								54	54	20		34					45
18	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													86	86	40		46								86	86	40		46					458
19	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента													32	32	14		18								32	32	14		18					45
20	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента													54	54	26		28								54	54	26		28					45
21	ПМ.07	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь	3аО(2)	304	304	94		210						3аО(3)	234	234			234								3аО(5)	538	538	94		444				345
22	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар	3аО	86	86	38		48																			3аО	86	86	38		48				3
23	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер	3аО	88	88	20		68																			3аО	88	88	20		68				3
24	МДК.07.03	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		88	88	36		52						3аО													3аО	88	88	36		52				3
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				3аО(2)										3а(2) 3аО(4)										3а(2) 3аО(6)												
ПРАКТИКИ			(План)		42	42			42				1 1/6		234	234			234						6 1/2		276	276			276				7 2/3	
	УП.07.01	Учебная практика			42	42			42				1 1/6	3аО	84	84			84					2 1/3	3аО	126	126			126				3 1/2		34
	УП.07.02	Учебная практика												3аО	150	150			150					4 1/6	3аО	150	150			150				4 1/6		4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																	
КАНИКУЛЫ												2												8 3/6										10 3/6		

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 5								Неделя	Контроль	Семестр 6								Неделя	Контроль	Итого за курс								Неделя	Каф.	Семестр					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР			Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП			СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП				ИП	СР	Контр оль		
ИТОГО (с факультативами)				612									17		870									24 1/6		1482									41 1/6				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612											870											1482													
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			36											36											36													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			36											36											36													
	Аудиторная нагрузка			36											36											36													
	Во взаимодействии с преподавателем			36											36											36													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				336	318	112		206				18	ТО: 8 5/6 Э: 1/2		372	342	92	14	216	20				30	ТО: 9 1/2 Э: 5/6		708	660	204	14	422	20			48	ТО: 18 1/3 Э: 1 1/3			
1	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		36	36			36						ЗаО	28	28			28							ЗаО	64	64			64							3456	
2	ОГСЭ.04	Физическая культура		18	18			18							32	32			32								50	50			50							34567	
3	ЕН.01	Химия		22	22	8		14						ЗаО	48	48	16	14	18								ЗаО	70	70	24	14	32						3456	
4	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ЗаО	56	56	20		36																			ЗаО	56	56	20		36						45	
5	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности													50	50	18		32								50	50	18		32						67		
6	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЗаО(2)	40	40	18		22						Эк ЗаО(2)	354	348			348				6			Эк ЗаО(4)	394	388	18		370			6			456		
7	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЗаО	18	18	8		10																		ЗаО	18	18	8		10						45		
8	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЗаО	22	22	10		12																		ЗаО	22	22	10		12						45		
9	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен												Эк	6							6				Эк	6							6			6		
10	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		110	110	48		62						Эк(2) ЗаО	146	134	20		94	20			12			Эк(2) ЗаО	256	244	68		156	20			12			568	
11	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		16	16	6		10						Эк	20	20	10		10							Эк	36	36	16		20						56		
12	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		94	94	42		52						Эк	54	42	10		12	20			12			Эк	148	136	52		64	20			12			56	
13	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												Эк(2)	212	200	38		162				12			Эк(2)	212	200	38		162				12			68	
14	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента												Эк	66	66	26		40							Эк	66	66	26		40						6		
15	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента												Эк	68	56	12		44				12			Эк	68	56	12		44				12			6	
16	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	Эк(2)	132	120	18		102				12														Эк(2)	132	120	18		102				12			458	
17	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Эк	16	16	8		8																		Эк	16	16	8		8						45		
18	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Эк	32	20	10		10				12														Эк	32	20	10		10				12			45	
19	ПМ.07	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь	Эк ЗаО	198	192			192				6														Эк ЗаО	198	192			192				6			345	
20	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	Эк	6								6														Эк	6							6			5		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) ЗаО(2)											Эк(3) ЗаО											Эк(5) ЗаО(3)														
ПРАКТИКИ			(План)	276	276			276					7 2/3		498	498			498					13 5/6		774	774			774						21 1/2			
	УП.01.01	Учебная практика												ЗаО	204	204			204					5 2/3	ЗаО	204	204			204					5 2/3			6	
	УП.02.01	Учебная практика												ЗаО	72	72			72					2	ЗаО	72	72			72					2		6		
	УП.03.01	Учебная практика													78	78			78					2 1/6		78	78			78					2 1/6		6		
	УП.05.01	Учебная практика						84					2 1/3													84	84			84					2 1/3		5		
	УП.07.03	Учебная практика	ЗаО	192	192			192					5 1/3												ЗаО	192	192			192					5 1/3		5		
	ПП.01.01	Производственная практика												ЗаО	144	144			144					4	ЗаО	144	144			144					4		6		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																				
КАНИКУЛЫ														2											8 5/6											10 5/6			

3		4		5		6		8		9		10		11		15		19		23		27		31		35		41		42		43		44		45		49		53		57		61		65		69		75		76		77		78		79		83		87		91		95		99		103		109		110		112																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 7										Неделя	Контроль	Семестр 8										Неделя	Контроль	Итого за курс										Неделя	Каф.	Семестр																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Контр. оль	Всего			Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Контр. оль	Всего	Кон. такт.			Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Контр. оль																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
8	ИТОГО (с факультативами)				606											17		882											24 3/6		1488											41 3/6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
9	ИТОГО по ОП (без факультативов)				606													882													1488																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
10					37.5													30													33.75																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
11	УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (в период экз. сес.)																	36													18																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
12	Аудиторная нагрузка				36																										18																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
13	Во взаимодействии с преподавателем				36																										18																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
16	ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				450	432	198			234				18		ТО: 12 Э: 2/3		30									30	ТО: Э: 5/6		480	432	198		234				18	30	ТО: 12 Э: 1 1/2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
78	1	ОГСЭ.04	Физическая культура	За	22	22				22								Эк ЗаО	108	102						6		Эк ЗаО	108	102					102			6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		</

					Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек. пр. подгот	Лаб. пр. подгот	Пр. пр. подгот	УПТ пр. подгот	УПТ пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот		
СО.Среднее общее образование															
+	БД.01	Русский язык	1		30										
			2		42										
+	БД.02	Литература	1		40										
			2		68										
+	БД.03	История	1		56										
			2		80										
+	БД.04	Обществознание	1		40										
			2		32										
+	БД.05	География	1		36										
			2		36										
+	БД.06	Иностранный язык	1		28										
			2		44										
+	БД.07	Математика	1		78										
			2		158										
+	БД.08	Информатика	1		52										
			2		56										
+	БД.09	Физическая культура	1		26										
			2		46										
+	БД.10	Основы безопасности и защиты Родины	1		32										
			2		36										
+	БД.11	Физика	1		40										
			2		32										
+	БД.12	Химия	1		60										
			2		84										
+	БД.13	Биология	1		66										
			2		78										
+	БД.14	Основы проектной деятельности	1		16										
			2		16										
+	БД.15	Введение в специальность	1		12										
			2		24										
+	БД.16	Индивидуальный проект	2		32										
ОГС.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл															
+	ОГС.01	Основы философии	3		48										
+	ОГС.02	История	3		48										
			3		46										
			4		46										
+	ОГС.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4		46										
			5		36										
			6		28										
+	ОГС.04	Физическая культура	3		44										
			4		48										
			5		18										
			6		32										
			7		22										
+	ОГС.05	Психология общения	4		32										
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл															
+	ЕН.01	Химия	3		38										
			4		36										
			5		22										
			6		48										
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	7		36										
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл															
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3		32										
			4		32										
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4		40										
			5		56										
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4		64										
+	ОП.04	Организация обслуживания	7		68										
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4		66										
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	7		32										
+	ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3		52										
			4		30										
+	ОП.08	Охрана труда	7		32										
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6		50										
+	ОП.10	Основы финансовой грамотности	7		18										
+	ОП.10	Основы финансовой грамотности	7		32										
+	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	4		32										
+	ОП.12	Основы бережливого производства	4		32										
+	ОП.13	Планирование карьеры	4		32										
ПЦ.Профессиональный цикл															
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		18										
			5		18										
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		54										
			5		22										
+	УП.01.01	Учебная практика	6		204										
+	ПП.01.01	Производственная практика	6		144										
+	ПК.01.0К	Квалификационный экзамен	6		6										
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		16										
			6		20										
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		94										
			6		54										
+	УП.02.01	Учебная практика	6		72										
+	ПП.02.01	Производственная практика	8		102										
+	ПК.02.0К	Квалификационный экзамен	8		6										
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6		66										
			6		68										
+	УП.03.01	Учебная практика	6		78										
+	ПП.03.01	Производственная практика	8		102										
+	ПК.03.0К	Квалификационный экзамен	8		6										
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7		56										
			7		66										
+	УП.04.01	Учебная практика	7		84										
+	ПП.04.01	Производственная практика	8		102										
+	ПК.04.0К	Квалификационный экзамен	8		6										
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4		32										
			5		16										
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4		54										
			5		32										
+	УП.05.01	Учебная практика	5		84										
+	ПП.05.01	Производственная практика	8		102										
+	ПК.05.0К	Квалификационный экзамен	8		6										
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью индивидуального предпринимателя	7		88										
+	УП.06.01	Учебная практика	7		72										
+	ПП.06.01	Производственная практика	8		84										
+	ПК.06.0К	Квалификационный экзамен	8		6										
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар	3		86										
+	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер	3		88										
+	МДК.07.03	Выполнение работ по профессии 16472 Повар	3		88										
+	УП.07.01	Учебная практика	3		42										
			4		84										
			4		150										
+	УП.07.02		5		192										
+	УП.07.03		5		192										
+	ПК.07.0К	Квалификационный экзамен	5		6										
+	ПДП	Производственная практика (ПРЕДПРИЯТИИ)	8		144										
ГИА.Государственная итоговая аттестация															
+	ГИА.04	Проведение государственных экзаменов	8		216										

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Учебная практика											
Учебная практика	2	1			1	1/6					
Учебная практика	2	2			2	1/3					
Учебная практика	2	2			4	1/6					
Учебная практика	3	1			2	1/3					
Учебная практика	3	1			5	1/3					
Учебная практика	3	2			5	2/3					
Учебная практика	3	2			2						
Учебная практика	3	2			2	1/6					
Учебная практика	4	1			2	1/3					
Учебная практика	4	1			2						
Вид практики: Производственная практика											
Производственная практика	3	2			4						
Производственная практика	4	2			2	5/6					
Производственная практика	4	2			2	5/6					
Производственная практика	4	2			2	5/6					
Производственная практика	4	2			2	5/6					
Производственная практика	4	2			2	1/3					
Вид практики: Преддипломная практика											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	4	2			4						
Итого по факту											
Итого по плану					51	1/6					

		Итого			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Мин.	Макс.	Факт												
	Итого по ОП			5940	1476	612	864	1494	612	882	1482	612	870	1488	606	882
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			1476	1476	612	864									
НО	Начальное общее образование															
ОО	Основное общее образование															
СО	Среднее общее образование			1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			4464				1494	612	882	1482	612	870	1488	606	882
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			448				312	186	126	114	54	60	22	22	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			180				74	38	36	70	22	48	36	36	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			700				412	84	328	106	56	50	182	182	
ПЦ	Профессиональный цикл			2920				696	304	392	1192	480	712	1032	366	666
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		36.18	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	37.5	30
		Период атт.		29.74	-		36	-			-	36	36	-		36
		Период гос.эк.			-			-			-			-		36
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		35.76	-	36	34.87	-	36	36	-	36	36	-	36	
	Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	Блок ОП		1414	1414	612	802									
		Блок СО		1414	1414	612	802									
		Блок ПП		2310				1218	570	648	660	318	342	432	432	
		Блок ОГСЭ		448				312	186	126	114	54	60	22	22	
		Блок ЕН		180				74	38	36	70	22	48	36	36	
		Блок ОПЦ		690				412	84	328	106	56	50	172	172	
		Блок ПЦ		2690				696	304	392	1144	462	682	850	358	492
		Блок ГИА		216										216		216
		Итого		3940	1414	612	802	1218	570	648	660	318	342	648	432	216
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)			3		3				5	2	3	5		5
		ЗАЧЕТ (За)			2		2	2		2			2	2		
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			7		7	8	2	6	7	3	4	17	6	11
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)			2		2									
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			97.74%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			63.08%												

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	1	2
	БД.03 История	1	2
	БД.04 Обществознание	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	1
	ОГСЭ.01 Основы философии	2	1
	ОГСЭ.02 История	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2	2
	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	МДК.07.02 Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер	2	1
	МДК.07.03 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	3	2
	УП.01.01 Учебная практика	3	2
	ПП.01.01 Производственная практика	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	3	1
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3	1
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	2
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	2
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	1
	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3	1
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	3	1
	УП.07.01 Учебная практика	3	1
	УП.07.02 Учебная практика	3	1
	УП.07.03 Учебная практика	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	1
	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4	1
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	УП.03.01 Учебная практика	4	2
	ПП.03.01 Производственная практика	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	УП.04.01 Учебная практика	4	2
	ПП.04.01 Производственная практика	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	УП.05.01 Учебная практика	4	2
	ПП.05.01 Производственная практика	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	УП.06.01 Учебная практика	4	2
	ПП.06.01 Производственная практика	4	2

8. Пояснения к учебному плану

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком. Учебный год состоит из двух семестров. Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 минут (группировка парами). Максимальный объем учебной нагрузки обучающего составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. В течение учебного года не менее двух раз установлены каникулы общей продолжительностью 10-11 недель в год, в том числе в зимний период – не менее 2 недель. При освоении обучающимися профессиональных компетенций реализуется учебная и производственная практика, в том числе преддипломная. Практика реализуется как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, так и концентрированно в течение учебных семестров. На преддипломную практику отводится 4 недели. В результате освоения профессионального модуля. Текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных, самостоятельных работ, защиты практических занятий и лабораторных работ, письменного и устного опроса и т.д. На промежуточную аттестацию, включая консультации, в рамках учебных циклов выделено 114 часов в течение всего срока обучения. По дисциплинам, междисциплинарным курсам, по которым в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, предусмотрены групповые консультации для обучающихся за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию в рамках освоения учебных циклов. В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний учащихся: зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалифицированные. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего междисциплинарного курса или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (в данное количество не входит промежуточная аттестация по дисциплине "Физическая культура"). Государственная итоговая аттестация проводится на завершающем этапе обучения в форме демонстрационного экзамена и защиты. Объем времени, отведенный на вариативную часть (1274 часа) по согласованию с работодателем реализован следующим образом: Введены дисциплины общепрофессионального цикла: Основы финансовой грамотности, Основы предпринимательской деятельности, Основы бережливого производства, Планирование карьеры. Введены профессиональные модули и МДК: 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 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 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 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 ПМ.07. Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь