

Утверждаю
директор
Кирильчук В.Э.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области

"Мичуринский многопрофильный техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу Направленность:

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

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.

43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПК-23

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы ПА				Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам										Мак учебная нагрузка														
		Экзамены	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная				ПА	1 курс		2 курс				3 курс		4 курс																	
								Всего	в том числе				сем 1	сем 2	сем 3	сем 4		сем 5	сем 6	сем 7		сем 8																
									Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.					конс	Обязательная			ПА	Обязательная	ПА	Обязательная	ПА	Обязательная	курс. Пр.	ПА	Обязательная	ПА									
		16 5/6	23 1/6	12(4)	15 (8)		10 (6)	14 (10)		6 (10)		5,5 (12)		Обяз. часть	Вар. часть																							
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27			28	29	30	31	32	33																	
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	10		14	1476	16	1430	526	594		22	612		818	22																						
СО	Среднее общее образование	4	10		14	1476	16	1430	526	594		22	612		818	22																						
ОУП	Обязательные учебные предметы	4	10		13	1444	16	1404	514	580		16	604		800	16																						
ОУП.01	Русский язык	2			1	72		66	32	34		2	4	28	38	4																						
ОУП.02	Литература		2		1	108		108	54	54				32	76																							
ОУП.03 У	Математика	2			1	232	16	210	80	130		2	4	98	112	4																						
ОУП.04	Иностранный язык		2		1	144		144						60	84																							
ОУП.05	Информатика		2		1	144		144						60	84																							
ОУП.06	Физика		2		1	108		108	56	52				46	62																							
ОУП.07 У	Химия	2			1	144		138	68	62		2	4	60	78	4																						
ОУП.08	Биология		2		1	72		72	40	32				32	40																							
ОУП.09	История	2			1	136		130	66	54		2	4	54	76	4																						
ОУП.10	Обществознание		2		1	72		72	46	22				32	40																							
ОУП.11	География		2		1	72		72	36	36				36	36																							
ОУП.12	Физическая культура		2		1	72		72	4	68				32	40																							
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности		2		1	68		68	32	36				34	34																							
ОУП.14	Индивидуальный проект (предметом не является)																																					
ДУПКВ	Дополнительные учебные предметы, кусы по выбору				1	32		26	12	14			6	8	18	6																					32	
ДУПКВ.01	Проектная деятельность				2	32		26	12	14			6	8	18	6																				32		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	17	39	2	8	4248	126	3960	1248	892	20	162					579	24	760	10	30	574	24	853	18	576	36	618	30	2952	1296							
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1	8		6	460	42	412	196	216		6					44	33				61		198		28		48	6	432	28							
ОГСЭ.01	Основы философии		6			38	5	33	23	10													33											36	2			
ОГСЭ.02	История		6			38	4	34	24	10													34											36	2			

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	6		111	111	80	31										80						36	75				
УП.04.01	Учебная практика ПМ.04		6		час	180	180	нед		5									180						36	144				
ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04		6		час	180	180	нед		5									180						72	108				
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.04	6				12														12						12				
	Всего часов по МДК					219	213																							
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	2	3			312	294	50	28																294	18	264	48		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7			32	32	20	12																32		32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7			52	46	30	16																46	6	52			
УП.05.01	Учебная практика ПМ.05		7		час	72	72	нед		2															72		72			
УП*																														
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05		7		час	144	144	нед		4															144		108	36		
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.05	7				12																				12		12		
	Всего часов по МДК					84	78																							
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2	1			252	234	52	28	10															234	18	204	48		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		7		7	96	90	52	28	10															90	10	6	96		
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06		7		час	144	144	нед		4															144		108	36		
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.06	7				12																				12		12		
	Всего часов по МДК					96	90																							
ПМ.07	Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1	6			434	410	66	56																		410	24	180	254
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар		8			62	62	34	28																		62		62	
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		8			60	60	32	28																		60		60	
УП.07.01	Учебная практика по профессии 16675 Повар		8		час	72	72	нед		2																	72		36	36
УП.07.02	Учебная практика по профессии 12901 Кондитер		8		час	72	72	нед		2																	72		36	36

Комплексные виды контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[3] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] ПП.01.01 Производственная практика ПМ. 01
				[3] УП.01.01 Учебная практика ПМ. 01
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ПП.02.01 Производственная практика ПМ.02
				[4] УП.02.01 Учебная практика ПМ.02
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] ПП.03.01 Производственная практика ПМ.03
				[5] УП.03.01 Учебная практика ПМ.03
				[5] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.04.01 Производственная практика ПМ.04
				[6] УП.04.01 Учебная практика ПМ.04
				[6] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] ПП.05.01 Производственная практика ПМ.05
				[7] УП.05.01 Учебная практика ПМ.05
				[7] МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации

ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области "Мичуринский многопрофильный техникум" разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Министерства Просвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
3. Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «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 N 44828);
5. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся")
(Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573)

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 38. Дата регистрации в реестре: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

2. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»

3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям

При необходимости приводятся ссылки на другие документы, например:

- устав образовательного учреждения;
- действующие нормативно-правовые акты, в т. ч. региональные, регламентирующие организацию учебного процесса (например, положение о практике; документы, регламентирующие реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО; санитарно-эпидемиологические правила и нормы и др. документы).

2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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 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.

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	28
ОГСЭ.01	Основы философии	2
ОГСЭ.02	История	2
ОГСЭ.04	Физическая культура	8
ОГСЭ.05	Психология общения	16
ОП	Общепрофессиональный цикл	175
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	5
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	4
ОПЦ.04	Организация обслуживания	4
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности/	6

	Социальная адаптация и основы правовых знаний	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6
ОПЦ.08	Охрана труда	26
ОПЦ.10	Основы предпринимательской деятельности	46
ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности	36
ОПЦ.12	Бережливое производство	36
ПЦ	Профессиональный цикл	936
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.01	12
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	153
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	43
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	26
УП.02.01	Учебная практика ПМ.02	72
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	12
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	163
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	41
УП.03.01	Учебная практика ПМ.03	36
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03	36
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.03	12
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	415
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	76

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	75
УП.04.01	Учебная практика ПМ.04	144
ПП.04.01	Производственная практика ПМ.04	108
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.04	12
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	48
ПП.05.01	Производственная практика ПМ.05	36
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.05	12
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	48
ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06	36
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.06	12
ПМ.07	Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	254
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	62
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	60
УП.07.01	Учебная практика по профессии 16675 Повар	36
УП.07.02	Учебная практика по профессии 12901 Кондитер	36
ПП.07.02	Производственная практика по профессии 12901 Кондитер	36
ПМ.07.ЭК	Квалификационные экзамены Повар Кондитер	24
	Объем вариативной части образовательной программы в академических часах	1296

Учебный план имеет следующую структуру:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Таблица 1

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	28
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	0
Общепрофессиональный цикл	612	175
Профессиональный цикл	1728	1093
ИТОГО	2952	1296
Государственная итоговая аттестация	216	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования	5940	

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

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 94 процента от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Дифференцированный зачет

- Зачет
- Семестровый контроль (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»)

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

- 1 курс - 9 зачетов, 4 экзамена;
- 2 курс - 10 зачетов, 6 экзаменов;
- 3 курс - 9 зачетов, 5 экзаменов,
- 4 курс - 8 зачетов, 6 экзаменов.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм

контроля:

Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК
Комплексный диф. зачет	3	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
		МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Комплексный диф. зачет	3	ПП.01.01 Производственная практика ПМ. 01
		УП.01.01 Учебная практика ПМ. 01
Комплексный диф. зачет	4	ПП.02.01 Производственная практика ПМ.02
		УП.02.01 Учебная практика ПМ.02
Комплексный диф. зачет	5	ПП.03.01 Производственная практика ПМ.03
		УП.03.01 Учебная практика ПМ.03
		МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Комплексный диф. зачет	6	ПП.04.01 Производственная практика ПМ.04
		УП.04.01 Учебная практика ПМ.04
		МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Комплексный диф. зачет	7	ПП.05.01 Производственная практика ПМ.05
		УП.05.01 Учебная практика ПМ.05
		МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности", "Физическая культура".

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 160 академических часов.

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) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ПМ.01 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	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
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.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
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	ПМ.04 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	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
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07 Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Практическая подготовка реализована в рамках практических и лабораторных занятий.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме не менее 40 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл составлен на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и ФООП СОО.

Обязательная часть среднего общего образования (общееобразовательного цикла в пределах ОПОП) составляет 60% (880 часов), а часть, формируемая участниками образовательных отношений, - 40% (596 часов) от общего объема общеобразовательного цикла:

Индекс	Наименование предмета, курса	Обязательная часть	Вариативная часть
ОУП.01	русский язык	50	22
ОУП.02	литература	76	32
ОУП.03.У	математика	162	70
ОУП.04	иностраннный язык	50	94
ОУП.05.У	информатика	76	68
ОУП.06.У	физика	76	32
ОУП.07	химия	50	22
ОУП.08	биология	50	22
ОУП.09.	история	96	40
ОУП.10.	обществознание	50	22
ОУП.11	география	50	22

ОУП.12	физическая культура	50	28
ОУП.13	основы безопасности жизнедеятельности	48	20
ДУПКВ.01	Проектная деятельность	0	32
	Всего 1476	884	592

Учебный план сформирован с учетом профиля получаемой специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** за счет введения профильных предметов (иностранный язык, информатика, химия), соответствующих по содержанию, целям и задачам ФГОС СОО и ФГОС СПО с учетом выбранного социально-экономического профиля.

Учебный план может обеспечивать преподавание и изучение родной литературы, а также устанавливать количество занятий, отводимых на ее изучение, по семестрам (курсам) обучения.

Учебный план обеспечивает реализацию требований ФГОС СОО, ФГОС СПО и ФОП СОО, определяет учебную нагрузку в соответствии с требованиями к организации образовательной деятельности к учебной нагрузке при 6-дневной учебной неделе, предусмотренными Гигиеническими нормативами и Санитарно-эпидемиологическими требованиями, перечень учебных предметов, учебных курсов.

Количество учебных занятий 1476 часов, которые реализуются на 1 курсе (по 36 часов в неделю).

Учебный план в рамках общеобразовательного цикла предусматривает изучение следующих учебных предметов на базовом или углубленном уровне.

Предметные области	Учебные предметы
Русский язык и литература	Русский язык
	Литература
Родной язык и родная литература	Родная литература
Иностранные языки	Иностранный язык
Математика и информатика	Математика
	Информатика
Общественно-научные предметы	История
	Обществознание
	География

Естественно-научные предметы	Физика
	Химия
	Биология
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура
	Основы безопасности жизнедеятельности

Изучение родной литературы возможно осуществлять по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Для изучения второго иностранного языка отсутствуют необходимые условия, поэтому данный предмет в программу не включен.

В учебные планы включены дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся, выбранные организацией в соответствии со спецификой получаемой специальности и возможностями организации (Проектная деятельность).

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Учебный план определяет состав и объем учебных предметов, курсов, а также их распределение по семестрам (курсам) обучения.

Учебный план содержит 14 учебных предметов, в том числе 13 обязательных:

- русский язык,
- литература,
- математика,
- иностранный язык,
- информатика,
- физика,
- химия,
- биология,
- история,
- обществознание,
- география,
- физическая культура,
- основы безопасности жизнедеятельности

и предусматривает изучение 2 учебных предметов на углубленном уровне из соответствующей социально-экономическому профилю обучения предметной области (ин.язык) и смежной с ней предметной области (информатика).