



**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
I курс	40	-	-	1	-	11	52
II курс	38	2	-	1	-	11	52
III курс	18	9	11	2	-	11	52
IV курс	18	8	11	2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>115</b>	<b>19</b>	<b>22</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации <sup>1</sup>	Объём образовательной программы, час	Самостоятельная работа	Работа во взаимодействии с преподавателем		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					всего занятий	в т. ч. лабораторные и практические работы	I курс		II курс		III курс		IV курс	
							1 сем. нед.	2 сем. нед.	3 сем. нед.	4 сем. нед.	5 сем. нед.	6 сем. нед.	7 сем. нед.	8 сем. нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>4/10/3</b>	<b>3597</b>	<b>1199</b>	<b>2398</b>	<b>778</b>	<b>612</b>	<b>733</b>	<b>481</b>	<b>344</b>	<b>84</b>			
<b>ОДБ.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>	<b>4/8/1</b>	<b>2130</b>	<b>710</b>	<b>1420</b>	<b>420</b>	<b>493</b>	<b>572</b>	<b>201</b>	<b>70</b>	<b>84</b>			
ОДБ.01	Русский язык	-,Э	144	48	96	28	34	62						
ОДБ.02	Литература	-,ДЗ	318	106	212	64	51	92	69					
ОДБ.03	Иностранный язык	-,ДЗ	275	92	183	54	68	76	39					
ОДБ.04	История	-,ДЗ	289	96	193	58	68	66	59					
ОДБ.05	Обществознание	-,ДЗ	162	54	108	32	40	68						
ОДБ.06	Естествознание	-,ДЗ	288	96	192	58	78	114						
ОДБ.07	География	-,ДЗ	126	42	84	24	84							
ОДБ.08	Экология	-,ДЗ	126	42	84	24	36	48						
ОДБ.09	Физическая культура	3,3,3, ЗДЗ	276	92	184	178	34	46	34	70				
ОДБ.10	ОБЖ	-,ДЗ	126	42	84	24					84			
<b>ОДП.00</b>	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>0/2/2</b>	<b>948</b>	<b>316</b>	<b>632</b>	<b>210</b>	<b>119</b>	<b>161</b>	<b>168</b>	<b>184</b>				
ОДП.11	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-,-,Э	447	149	298	88	68	92	68	70				
ОДП.12	Информатика	-,ДЗ	180	60	120	60	51	69						

ОДП.13	Право	-, -, ДЗ	168	56	112	32			51	61					
ОДП.14	Экономика	-, Э	153	51	102	30			49	53					
ДУД.00	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	<b>0/5/0</b>	<b>519</b>	<b>173</b>	<b>346</b>	<b>148</b>			<b>112</b>	<b>90</b>			<b>144</b>		
ДУД.01	Астрономия	ДЗк	72	24	48	14			48						
ДУД.02	История Иркутской области		96	32	64	20			64						
ДУД.03	Основы исследовательской деятельности	ДЗ	135	45	90	46				90					
ДУД.04	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	81	27	54	16							54		
ДУД.05	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	81	27	54	16							54		
ДУД.06	Рисование и лепка	ДЗ	54	18	36	36							36		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0/22/8</b>	<b>2773</b>	<b>308</b>	<b>3183</b>				<b>95</b>	<b>131</b>	<b>484</b>	<b>492</b>	<b>793</b>	<b>432</b>	<b>756</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0/7/3</b>	<b>638</b>	<b>126</b>	<b>638</b>	<b>274</b>			<b>95</b>	<b>131</b>	<b>242</b>	<b>91</b>	<b>79</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	95	19	95	28		95							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, Э	95	19	95	28			95						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	95	19	95	28				95					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	45	9	45	14					45				
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	ДЗ	91	18	91	26				91					
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	43	8	43	12						43			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	56	11	56	45				56					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Э	36	7	36	18						36			
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	46	9	46	37					46				



<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Экв</b>	<b>344</b>	<b>35</b>	<b>344</b>	<b>72</b>						<b>60</b>	<b>284</b>	
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-ДЗ	60	12	60	14						60		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	104	20	104	52							104	
УП.03	Учебная практика	ДЗк	72		72	-							72	
ПП.03	Производственная практика		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>Экв</b>	<b>292</b>	<b>29</b>	<b>292</b>	<b>58</b>							<b>148</b>	<b>144</b>
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗк	60	12	60	14							60	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		88	17	88	44							88	
УП.04	Учебная практика	ДЗк	72		72	-								72
ПП.04	Производственная практика		72		72	-								72

<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Экв</b>	<b>612</b>	<b>50</b>	<b>612</b>	<b>110</b>								<b>612</b>
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	60	12	60	14								60
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	192	38	192	96								192
УП.01	Учебная практика	ДЗк	144		144	-								144
ПП.01	Производственная практика		216		216	-								216
	Учебные сборы	ДЗ	35		35	35						35		
	<b>Промежуточная аттестация</b>	-	<b>108</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	-	<b>72</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	<b>Всего</b>	<b>4/37/11</b>	<b>5904</b>	<b>1713</b>	<b>5616</b>	<b>1761</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>Консультации: 4 часа на одного обучающегося в год</b>		<b>Всего</b>	Дисциплины и МДК				612	828	612	756	360	288	396	252
			Учебная практика				-	-	-	72	144	180	72	216
			Производственная практика				-	-	-	-	72	324	108	288
			Экзамены				0	1	0	4	1	2	1	2
			Дифференцированные зачёты				2	5	5	5	5	5	6	4
			Зачёты				1	1	1	1	0	0	0	0

### **3. Перечень специальных помещений.**

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

#### **Спортивный комплекс**

#### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актовый зал



## **4. Пояснительная записка**

### **4.1 Нормативная база**

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработан на основе

- Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 года № 273-ФЗ;
- федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (рег. № 44898 от 22.12.2016г.);
- приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказа министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (направлены для практического использования Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696);
- положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291.,
- приказа Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355";
- 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», утверждёнными Министерством образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 06-1225.

### **4.2 Организация учебного процесса и режим занятий.**

- продолжительность учебных занятий составляет 45 минут;
- занятия группируются парами.
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации;
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю;
- оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Процедура текущего контроля знаний включает в себя: зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены. Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на

одного обучающегося на каждый учебный год. Консультации не входят в общее количество часов, проводятся индивидуально и в группах, за рамками обязательной учебной нагрузки.

При реализации ППКРС предусматриваются учебная и производственная практики; которые проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

Самостоятельная работа обучающихся составляет 50% от обязательной учебной нагрузки в общеобразовательном цикле, которая проводится за рамками обязательной учебной нагрузки, учитывается в отдельных журналах. По профессиональному циклу самостоятельная работа составляет 20% от обязательной учебной нагрузки и является частью обязательной учебной нагрузки.

Общая продолжительность каникул составляет 35 недель, 11 недель в каждом учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период.

#### **4.3 Общеобразовательная подготовка**

Общеобразовательный цикл составляет 2052 часа согласно рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Преподавателями общеобразовательного цикла используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин, одобренных НМС Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО (протокол № 2 от 26.02.2015 г.)

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС. Внеаудиторная самостоятельная работа в соответствии с рекомендациями составляет 50% от количества аудиторных часов.

Экзамены проводятся по русскому языку, математике и профильной дисциплине экономике. При этом по русскому языку и математике экзамен проводится в письменной форме, по экономике – в устной.

#### **4.4 Формирование вариативной части**

Вариативная часть включает 612 часов, которые распределены следующим образом:

156 часов выделено на увеличение общепрофессиональных дисциплин «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», введена дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» в количестве 36 часов.

421 час используется на увеличение профессиональных модулей в равных пропорциях, с целью более успешного освоения профессиональными компетенциями.

В соответствии с распоряжением Министерства образования Иркутской области «Об организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области» № 976-мр от 03.10.2013 в учебный план введены учебные сборы для юношей в количестве 35 часов в 4 семестре за счёт часов вариативной части.

Резерв времени в количестве 720 часов распределён следующим образом: 346 часов направлено на увеличение общеобразовательной подготовки, 158 часов на увеличение общепрофессиональных дисциплин «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы калькуляции и учёта»; 216 часов на увеличение учебной и производственной практики по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

#### **4.5 Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы**

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачётов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т.д. Экзамен по профессиональному модулю

проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определённых ФГОС СПО по профессии. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.