Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю
Директор
Трофимова Альбина Ивановна

30.08.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский агропромышленный техникум»

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 — *код*

Поварское и кондитерское дело — *наименование специальности*

по программе базовой подготовки основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2023

профиль получаемого профессионального образования

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
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих. 16675 Повар
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих 16472 Пекарь

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																	::	=	=																																	
II																	::	=	=																									::	=	=	=	=	=	=	=	=
III													0	0	8	8	::	=	=													0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	::	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV															0	0	::	=	=								0	8	8	8	8	::	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

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

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	16	23	2	1	1												11	52		
II	28	16	12	3	1	2	6		6	4		4						11	52		
III	26	12	14	3	1	2	4	2	2	9	2	7						10	52		
IV	21	14	7	3	1	2	3	2	1	4		4	4		4	4	2	2	43		
Всего	**114**	**58**	**56**	**11**	**4**	**7**	**13**	**4**	**9**	**17**	**2**	**15**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**	**199**		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.														Распределение по курсам и семестрам																					Максимальная учебная нагрузка	
											Обязательная											Курс 1						Курс 2			Курс 3						Курс 4							
												в том числе										Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6			Семестр 7			Семестр 8				
																						16 нед			23 нед			16 нед			12 (10) нед			12 (4) нед			14 (9) нед			14 (2) нед			7 (9) нед				
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогрупп. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Обяз. часть	Вар. часть
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																				36		36	36		33,91	36		32,38	36		34,91	36		34,5	36		34,52	36		35,5	36		35,82		
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	8	1	6			1	1476	46	26	1356	590	766						48		612	12	576	864	14	780																			
СО	Среднее общее образование	8	1	6			1	1476	46	26	1356	590	766						48		612	12	576	864	14	780																			
БД	Базовые дисциплины	5	1	5				936	26	20	860	432	428						30		544	12	510	392	8	350																			
ОДБ.01	Русский язык	1						72	2	2	62	32	30						6		72	2	62																						
ОДБ.02	Литература			2				108	6	2	100	60	40								36		36	72	2	64																			
ОДБ.03	История	2						120	4	4	106	76	30						6		52	2	50	68	2	56																			
ОДБ.04	Обществознание	1						54	2	2	44	32	12						6		54	2	44																						
ОДБ.05	География			2				54	4	2	48	28	20											54	2	48																			
ОДБ.07	Математика	2						216	2	4	204	90	114						6		102	2	100	114	2	104																			
ОДБ.08	Физическая культура		1	2				78			78	2	76								32		32	46		46																			
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	1						54		2	46	26	20						6		54	2	46																						
ОДБ.10	Физика			1				108		2	106	50	56								108	2	106																						
ОДБ.06	Биология			2				72	6		66	36	30								34		34	38		32																			
ПД	Профильные дисциплины	3						432		6	408	106	302						18		34		34	398	6	374																			
ОДП.01	Иностранный язык	2						144		2	136	4	132						6		34		34	110	2	102																			
ОДП.02	Информатика	2						144		2	136	42	94						6					144	2	136																			
ОДП.03	Химия	2						144		2	136	60	76						6					144	2	136																			
ПОО	Предлагаемые ОО			1			1	108	20		88	52	36								34		32	74		56																		108	
ПОО.01	Введение в специальность			2				72	6		66	42	24								34		32	38		34																		72	
ПОО.02	Индивидуальный проект						2	36	14		22	10	12											36		22																		36	
																																											69,4%	30,6%
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	24	3	42		2		4248	244	34	3772	1052	1426	30				40	198									612	8	518	864	6	768	612		552	900	8	794	612	6	568	648	6	572	2948	1300
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1	3	8				486	18	2	460	242	218						6									154	2	142	74		68	46		46	108		104	62		62	42		38	486	
ОГСЭ.01	Основы философии			6				52	4		48	34	14																								52		48							52	
ОГСЭ.02	История	3						52	4	2	40	26	14						6									52	2	40																52	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности			468				164	4		160	76	84															32		32	28		28	22		22	28		28	32		32	22		18	164	
ОГСЭ.04	Физическая культура		357	468				162			162	78	84															32		32	28		28	24		24	28		28	30		30	20		20	162	
ОГСЭ.05	Психология общения			4				56	6		50	28	22															38		38	18		12													56	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1				184	18	2	158	84	74						6									128	2	110	56		48													184	
ЕН.01	Химия	3						128	10	2	110	64	46						6									128	2	110																128	
ЕН.02	Экологические основы природопользования			4				56	8		48	20	28																		56		48													56	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	8		3				910	130	16	716	290	396	30					48									284	4	220	56	2	36	156		120	154	4	112	102	2	94	158	4	134	758	152
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3				60	12		48	22	26															60		48																60	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3						92	16	2	68	26	42						6									92	2	68																92	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3						94	18	2	68	38	30						6									94	2	68																94	
ОП.04	Организация обслуживания	4						104	12	2	84	14	40	30					6												56	2	36	48		48										104	
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг	8						94		2	86	48	38						6																					30		30	64	2	56	94	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	8						56	8	2	40	16	24						6																								56	2	40	56	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6						152	26	2	118	26	92						6															72		46	80	2	72							152	
ОП.08	Охрана труда			3				38	2		36	20	16															38		36																38	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			8				68			68	36	32																											30		30	38		38	68	
ОП.10	Предпринимательская деятельность	7						96	22	2	66	32	34						6																		54		32	42	2	34					96
ОП.11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	6						56	14	2	34	12	22						6															36		26	20	2	8								56
ПЦ	Профессиональный цикл	14		30		2		2668	78	14	2438	436	738					40	138									46		46	678	4	616	410		386	638	4	578	448	4	412	448	2	400	1520	1148
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1		3		1		268	4		252	56	32					20	12												184		180	84		72											268	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4				40	4		36	26	10																		40		36													40	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4		4		72			72	30	22					20													72		72													72	
УП.01.01	Учебная практика			4	РП		час	72			72	нед						2			час			час				час			час		72	час			час			час			час			72	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.													Распределение по курсам и семестрам																		Максимальная учебная нагрузка	
											Обязательная										Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4							
											в том числе										Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6			Семестр 7			Семестр 8				
																					16 нед			23 нед			16 нед			12 (10) нед			12 (4) нед			14 (9) нед			14 (2) нед			7 (9) нед				
		Экзамены	Зачеты	Дифф.зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогрупп. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Обяз. часть	Вар. часть
ПП.01.01	Производственная практика				РП		час	72			72	нед	2								час			час			час			час			час		72	час			час			час			72	
ПМ.01.ЭК	Демонстрационный экзамен	5						12											12																											
	Всего часов по МДК							112			108																						12												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	1		5				328	8		308	60	104						12														244		236	84		72							232	96
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5				40	4		36	12	24																				40		36										40	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5				72			72	28	44																				72		72										72	
МДК.02.03	Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь			5				60	4		56	20	36																				60		56											60
УП.02.01	Учебная практика			5	РП		час	72			72	нед	2								час			час			час			час			час		72	час			час			час			72	
ПП.02.01	Производственная практика			6	РП		час	72			72	нед	2								час			час			час			час			час			час			час			час			72	
ПМ.02.ЭК	Демонстрационный экзамен	6						12											12																		72							36	36
	Всего часов по МДК							172			164																									12									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	2		4		1		316	4	2	292	76	52					20	18														82		78	234	2	214							212	104
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5				40	4		36	26	10																				40		36										40	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6		6		72			72	40	12					20															42		42	30		30							52	20
МДК.03.03	Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента национальных кухонь	6						48		2	40	10	30						6																	48	2	40								48
УП.03.01	Учебная практика			6	РП		час	36			36	нед	1								час			час			час			час			час			час		36	час			час			36	
ПП.03.01	Производственная практика			6	РП		час	108			108	нед	3								час			час			час			час			час			час		108	час			час			72	36
ПМ.03.ЭК	Демонстрационный экзамен	6						12											12																	12									12	
	Всего часов по МДК							160			148																																			
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		5				280	4		264	72	84						12																	280		264							176	104
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6				40	4		36	26	10																							40		36							40	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6				72			72	28	44																							72		72							52	20
МДК.04.03	Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь			6				48			48	18	30																							48		48								48
УП.04.01	Учебная практика			6	РП		час	36			36	нед	1								час			час			час			час			час			час		36	час			час			36	
ПП.04.01	Производственная практика			6	РП		час	72			72	нед	2								час			час			час			час			час			час		72	час			час			36	36
ПМ.04.ЭК	Демонстрационный экзамен	6						12											12																	12									12	
	Всего часов по МДК							160			156																																			
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	4		5				572	24	6	512	114	254						30																	40	2	28	448	4	412	84		72	268	304

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Практ. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогрупп. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6						40	4	2	28	16	12						6	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7				72	4		68	24	44							
МДК.05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур	7						88	4	2	76	20	56						6	
МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели	7						90	4	2	78	12	66						6	
МДК.05.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из марципана			7				40	4		36	14	22							
МДК.05.06	Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь			7				86	4		82	28	54							
УП.05.01	Учебная практика			7	РП		час	72			72	нед	2							
ПП.05.01	Производственная практика			8	РП		час	72			72	нед	2							
ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен	8						12											12	
	Всего часов по МДК							416			368									
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2		2				220	16	2	184	28	48						18	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8						100	16	2	76	28	48						6	
УП.06.01	Учебная практика			8	РП		час	36			36	нед	1							
ПП.06.01	Производственная практика			8	РП		час	72			72	нед	2							
ПМ.06.ЭК	Демонстрационный экзамен	8						12											12	
	Всего часов по МДК							100			76									
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих 16675 Повар	1		3				276	10	2	246	30	72						18	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар			4				120	10	2	102	30	72						6	
УП.07.01	Учебная практика			4	РП		час	72			72	нед	2							
ПП.07.01	Производственная практика			4	РП		час	72			72	нед	2							
ПМ.07.ЭК	Демонстрационный экзамен	4						12											12	
	Всего часов по МДК							120			102									
ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих 16472 Пекарь	2		2				264	8	2	236		92						18	
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии Пекарь	4						108	8	2	92		92						6	
УП.08.01	Учебная практика			4	РП		час	72			72	нед	2							
ПП.08.01	Производственная практика			4	РП		час	72			72	нед	2							
ПМ.08.ЭК	Демонстрационный экзамен	4						12											12	
	Всего часов по МДК							108			92									
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	1080			1080	нед	30							
	Учебная практика						час	468			468	нед	13							
	Концентрированная						час	468			468	нед	13							
	Рассредоточенная						час					нед								
	Производственная (по профилю специальности) практика						час	612			612	нед	17							
	Концентрированная						час	612			612	нед	17							
	Рассредоточенная						час					нед								
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8	РП		час	144			144	нед	4							
	Государственная итоговая аттестация						час	216			216	нед	6							
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144			144	нед	4							
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2							
	Подготовка к государственным экзаменам						час					нед								
	Проведение государственных экзаменов						час					нед								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							26												
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							34												

Индекс	Распределение по курсам и семестрам: Курс 1, Семестр 1 (16 нед): Максим.	Консульт.	Обязательная	Курс 1, Семестр 2 (23 нед): Максим.	Консульт.	Обязательная	Курс 2, Семестр 3 (16 нед): Максим.	Консульт.	Обязательная	Курс 2, Семестр 4 (12 (10) нед): Максим.	Консульт.	Обязательная	Курс 3, Семестр 5 (12 (4) нед): Максим.	Консульт.	Обязательная	Курс 3, Семестр 6 (14 (9) нед): Максим.	Консульт.	Обязательная	Курс 4, Семестр 7 (14 (2) нед): Максим.	Консульт.	Обязательная	Курс 4, Семестр 8 (7 (9) нед): Максим.	Консульт.	Обязательная	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
МДК.05.01																40	2	28							40	
МДК.05.02																			72		68				72	
МДК.05.03																			88	2	76					88
МДК.05.04																			90	2	78					90
МДК.05.05																			40		36					40
МДК.05.06																			86		82					86
УП.05.01	час			час			час			час			час			час			час		72	час			72	
ПП.05.01	час			час			час			час			час			час			час			час			72	
ПМ.05.ЭК																			час			час		72	72	
																						12			12	
ПМ.06																						220	2	184	220	
МДК.06.01																						100	2	76	100	
УП.06.01	час			час			час			час			час			час			час			час		36	36	
ПП.06.01	час			час			час			час			час			час			час			час		72	72	
ПМ.06.ЭК																						12			12	
ПМ.07							46		46	230	2	200														276
МДК.07.01							46		46	74	2	56														120
УП.07.01	час			час			час			час		72	час			час			час			час				72
ПП.07.01	час			час			час			час		72	час			час			час			час				72
ПМ.07.ЭК										12																12
ПМ.08										264	2	236														264
МДК.08.01										108	2	92														108
УП.08.01	час			час			час			час		72	час			час			час			час				72
ПП.08.01	час			час			час			час		72	час			час			час			час				72
ПМ.08.ЭК										12																12
	час			час			час			час		360	час		144	час		324	час		72	час		180		
	час			час			час			час		216	час		72	час		72	час		72	час		36		
	час			час			час			час		216	час		72	час		72	час		72	час		36		
	час			час			час			час		144	час		72	час		252	час			час		144		
	час			час			час			час		144	час		72	час		252	час			час		144		
ПДП	час			час			час			час			час			час			час			час		144	144	
	час			час			час			час			час			час			час			час		216		
	час			час			час			час			час			час			час			час		144	144	
	час			час			час			час			час			час			час			час		72	72	
	час			час			час			час			час			час			час			час				
	час			час			час			час			час			час			час			час				
КОНСУЛЬТАЦИИ по О	12			14																						
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							8			6						8			6			6				

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.												Распределение по курсам и семестрам																		Максимальная учебная нагрузка	
											Обязательная									Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4							
											в том числе									Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6			Семестр 7			Семестр 8				
																				16 нед			23 нед			16 нед			12 (10) нед			12 (4) нед			14 (9) нед			14 (2) нед			7 (9) нед				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогрупп. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Консульт.	Обязательная	Обяз. часть	Вар. часть
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	32	4	48		2	1	5940	290	60	5344	1642	2192	30				40	246		612	12	576	864	14	780	612	8	518	864	6	768	612		552	900	8	794	612	6	568	864	6	788	4640	1300
	Экзамены (без учета физ. культуры)																				3			5			4			4			1			7			3			5				
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																														
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																				1			4			1			9			2			8			4			6				
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																														
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																													1						1										

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	▼	☒	☒
				[3]	ОП.08 Охрана труда	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒	☒
				[4]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
				[5]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	
				[5]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.02.03 Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	▼	☒	☒
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[5]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	▼	☒	☒
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика	▼	☒	
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6			▼	☒	☒
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒	☒
				[6]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒	
				[6]	МДК.04.03 Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.07.01 Производственная практика	▼	☒	☒
				[4]	ПП.08.01 Производственная практика	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Русского языка
2	Литература
3	Истории
4	Обществознания
5	Географии
6	Математики
7	Основ безопасности жизнедеятельности
8	Физики
9	Биологии
10	Иностранного языка
11	Информатики
12	Химии
13	Основ философии
14	Психологии общения
15	Экологических основ природопользования
16	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
17	Организации хранения и контроля запасов и сырья
18	Технического оснащения организаций питания
19	Организации обслуживания
20	Экономики, менеджмента, маркетинга
21	Правовых основ профессиональной деятельности
22	Информационных технологий в профессиональной деятельности
23	Охраны труда
24	Безопасности жизнедеятельности
	Лаборатории:
1	Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2	Организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3	Организации и ведени процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4	Организации и ведени процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5	Организации и ведени процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6	Организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
7	Выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих 16675 Повар
8	Выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих 16472 Пекарь
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Нормативные основания для разработки учебного плана:
1.1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденный Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (с изменениями и дополнениями) от 17 декабря 2020 г.
1.2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 (в действующей редакции);
1.3 Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. N 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413"
1.4Приказ Министерства просвещения РФ от 23.11.2022 N 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования"
1.5. Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г.№ 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
1.6. Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 05.05.2022) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);
1.7. Приказ от 5 августа 2020 года Министерства образования и науки №885, Миистерства просвещения РФ №390 «О практической подготовке обучающихся»;
1.8. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. №28 «Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидимеологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
2. При разработке учебного плана учитывались рекомендации к его составлению в соответствии со следующими документами:
2.1. Методические рекомендации о реализации СОО Письмо МОН РФ от 01.03.2017 №06-174 – в части определения перечня обязательных учебных дисциплин общеобразовательного цикла учебного плана и объема минимальной учебной нагрузки базовых и профильных учебных дисциплин;
2.2. Методические рекомендации о реализации СОО Письмо МОН РФ от 7.03.2015 №06-259 – в части определения профиля и определения перечня учебных дисциплин общеобразовательной подготовки.
2.3. Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 N Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования"
3. В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело -3 года 10 месяцев при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно календарному учебному графику. Учебный процесс организован на основе 6 - дневных учебных недель, продолжительность аудиторных занятий - 45 минут. Последовательность и чередование занятий в каждой учебной группе определяется расписанием занятий. Объем учебной нагрузки в расчете на обучающегося составляет 36 часов в неделю.
4. Профессиональная подготовка включает общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл, математический и общий естественнонаучный учебный цикл, общепрофессиональный и профессиональный циклы, наполнение которых сформировано с учетом перечня и объема учебной нагрузки обязательных к изучению дисциплин и профессиональных модулей с учетом распределения часов вариативной части программы. Объем вариативной части ФГОС СПО составляет 1300 часов, выделенные, в том числе, для формирования вариативных компетенций (ВПК), необходимых выпускникам для повышения их конкурентоспособности на современном рынке труда, определенных по согласованию с представителями работодателей, что составляет 30 % объема образовательной программы.
5. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится концентрированно, производственная практика проводятся концентрированно в несколько периодов в соответствии с графиком учебного процесса. Учебная практика проводится в помещениях ГБПОУ «ПАПТ», производственная – в организациях и на предприятиях соответствующего профиля на основе договоров, заключенных между техникумом и организациями и предприятиями г. Перми и Пермского края. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с графиком обучения. Во время проведения учебной/производственной практики объем учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю, продолжительность рабочего дня составляет для обучающихся от 16 до 18 лет – 6 часов в день, старше 18 лет – до 8 часов в день, что не превышает продолжительность рабочего времени, установленного трудовым законодательством Российской Федерации. Оснащенность баз практики обеспечивает выполнение всех видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в том числе, оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

6. В период обучения в соответствии с совместным приказом от 24 февраля 2010 года Министра обороны Российской Федерации №96 и Министерства образования и науки Российской Федерации №134 "Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах" (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 N 16866) , в период обучения с юношами (и с девушками по их желанию) проводятся учебные сборы.
7. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.
Согласовано