1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

Курсы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8--14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	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
1																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К
2													У	У	У	У	У	К	К													У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3																	А	К	К	У	У	У	У	У	У	У											П	П	П	П	П	П	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

	Теоретическое обучение	**А**	Промежуточная аттестация	**У**	Учебная практика	**П**	Производственная практика (по профилю специальности)
С	Учебные сборы	**К**	Каникулы	**И**	Итоговая аттестация	*	Неделя отсутствует

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курсы	**Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам**	**Учебная практика**	**Производственная практика**	**Промежуточная аттестация**	**Государственная итоговая аттестация**	**Каникулы**	**Всего**
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	41	-	-	-		11	52
II курс	24	8	8	1		11	52
III курс	26	7	6	1	1	2	43
Всего	**91**	**15**	**14**	**2**	**1**	**24**	**147**

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Ин декс	№ п/п	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам					
					Во взаимодействии с преподавателем													
					Самостоятельная учебная работа	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I КУРС		II КУРС		III КУРС	
						Всего учебных занятий	В т. ч. по учебным дисциплинам и МДК						1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недели	3 семестр 12 недель	4 семестр 12 недели	5 семестр 16 недель	6 семестр 10 недели
							Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОУД	00	**Общеобразовательный цикл**		**1476**		**1476**	**856**	**596**				**24**						
ОУД	01	Русский язык	-,Э	82		82	72	6				4	34	48				
ОУД	02	Литература	-, ДЗ	106		106	92	14					34	72				
ОУД	03	Иностранный язык	-, ДЗ	140		140		140					68	72				
ОУД	04	Математика	Э, Э	236		236	192	36				8	68	168				
ОУД	05	История	ДЗ, ДЗ	140		140	94	46					68	72				
ОУД	06	Физическая культура	З, З	82		82	24	58					34	48				
ОУД	07	ОБЖ	-, З	58		58	12	46					34	24				
ОУД	08	Информатика	-, ДЗ	140		140	60	80					68	72				
ОУД	09	Физика	-, ДЗ	113		113	101	12					17	96				
ОУД	10	Химия	Э, Э	147		147	59	80				8	51	96				
ОУД	11	Обществознание	-,ДЗ	82		82	48	34					34	48				
ОУД	12	Биология (инд. проект)	ДЗ, Э	92		92	70	18				4	68	24				
ОУД	13	География	-, З	58		58	32	26					34	24				
П.	**00**	**Профессиональный цикл**																
ОП.	**00**	**Общепрофессиональные дисциплины**		**626**		**626**	**272**	**354**										
ОП.	01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36		36	18	18							36			
ОП	02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	36		36	10	26							36			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОП	03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	36		36	10	26							36			
ОП.	04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, Э	46		46	28	18									16	30
ОП	О5	Основы калькуляции и учета	З	32		32	6	26									32	
ОП.	06	Охрана труда	-	32		32	6	26									32	
ОП.	07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	З	36		36	10	26							36			
ОП.	08	Безопасность жизнедеятельности	-	36		36	18	18								36		
ОП.	09	Физическая культура	З	36		36	4	32								36		
ОП	*10*	*Предпринимательская деятельность*	-	32		32	14	18									32	
ОП	*11*	*Рисунок и лепка*	З	36		36	18	18							36			
ОП	*12*	*Формирование ключевых компетенций цифровой экономики*	-	32		32	20	12									32	
ОП	*13*	*Основы финансовой грамотности*	-	40		40	28	12										40
ОП	*14*	*Эффективное поведение на рынке труда*	З	32		32	20	12									32	
ОП	*15*	*Организация производства*	ДЗ	40		40	24	16										40
ОП	*16*	*Организация обслуживания*	ДЗ	40		40	26	14										40
ОП	*17*	*Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий*	ДЗ	48		48	12	36									48	
		Профессиональный цикл																
ПМ.	**00**	**Профессиональные модули**		**2218**		**2218**	**446**	**728**		**1044**								
ПМ.	**01**	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**Эк**	**312**		**312**	**58**	**74**		**180**								
МДК.	01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-	36		36	18	18							36			
МДК,	01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	96		96	40	56							96			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
УП	01	Учебная практика	З	180		180				180					180			
ПМ.	**02**	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Эк**	**384**		**384**	**114**	**126**		**144**								
МДК	02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	48		48	12	36							48			
МДК	02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э, -	192		192	102	90							72	120		
УП	02	Учебная практика	З	36		36				36						36		
ПП	02	Производственная практика (по профилю специальности)	З	108		108				108						108		
ПМ.	**03**	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Эк**	**420**		**420**	**92**	**76**		**252**								
МДК	03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	48		48	24	24								48		
МДК.	03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	120		120	68	52								120		
УП	03	Учебная практика	З	180		72				72						72		
ПП	03	Производственная практика (по профилю специальности)	З	180		180				180						180		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ПМ.	**04**	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**Эк**	**352**		**352**	**64**	**72**		**216**								
МДК	04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	36		36	18	18								36		
МДК.	04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, Э	100		100	46	54								36	64	
УП	04	Учебная практика	З	108		108				108								108
ПП	04	Производственная практика (по профилю специальности)	З	108		108				108								108
ПМ	**05**	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**Эк**	**428**		**428**	**50**	**126**		**252**								
МДК.	05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	48		48	12	36									48	
МДК.	05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	128		128	38	90									128	
УП	05	Учебная практика	З	144		144				144								144
ПП	05	Производственная практика (по профилю специальности)	З	108		108				108								108
ДПБ	***06***	***Дополнительный профессиональный блок (ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания»)***	***ДЗ, Э***	**322**		**322**	**68**	**254**									***112***	***210***
		Всего		**4320**		**4320**	**1574**	**1678**		**1044**		**24**	**612**	**864**	**432**	**432**	**576**	**360**
Учебные сборы						**35**	10	25										35

Курс лекций «Россия – Моя история»					**32**	32						16	16				
ГИА	**00**	**Государственная (итоговая) аттестация**															36

Консультации – 4 часа на одного студента группы. **Государственная (итоговая) аттестация:** **в виде демонстрационного экзамена**	**Всего**	дисциплин и МДК	**612**	**864**	**504**	**576**	**360**	**468**
		учебной практики	**-**	**-**	**180**	**108**	**-**	**252**
		производственной практики	-	-	-	288	-	216
		экзаменов	2	4	2	2	2	4
		диф. зачетов, зачетов, включая зачеты по практике	2	8	6	4	3	6

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Кабинет филологических дисциплин
3	Кабинет иностранного языка
4	Лингафонный кабинет
5	Кабинет информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
6	Кабинет математики
7	Специальных технологий поваров
8	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9	Кабинет экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности
	Лаборатории:
1	Лаборатория специальных технологий поваров
	Залы:
1	Библиотека
2	Читальный зал
3	Актовый зал
4	Спортивный зал

4. Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9декабря 2016 г. № 1569 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.).

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии «Повар, кондитер», при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

Продолжительность учебных теоретических, лабораторно-практических занятий - 45 минут.

Практика подразделяется на учебную и производственную. Учебная практика проводится рассредоточено и организовывается таким образом, чтобы обучающиеся за этот период смогли овладеть начальными навыками поварского и кондитерского дела. Полученные навыки работы применяются и расширяются при прохождении производственной практики, которая проводится на рабочих местах предприятий общественного питания города, во время которой обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для профессии повар, кондитер третьего - четвёртого разряда. Аттестация по итогам практик проводится в виде практической квалификационной работы.

В период обучения проводятся консультации, которые могут быть как групповые так и индивидуальные. Преподаватель выбирает форму проведения консультаций: письменные или устные.

На сновании Письма Министерства образования Республики Мордовия от 26.08.2022 г. №4892 в учебный план 1 курса введен курс лекций «Россия – Моя история» в объеме 32 часов.

Формы проведения промежуточной аттестации

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. В учебном процессе применяются следующие виды контроля:

Входной контроль - назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме устного, письменного опроса, тестирования.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала и т.д.

Рубежный контроль (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся и коррекции процесса обучения (самообучения).

Формирование вариативной части ОПОП

Федеральный образовательный стандарт по профессии «Повар, кондитер» предусматривает вариативную часть, которая распределена следующим образом:

1. ОП10.: Предпринимательская деятельность – 32 ч.,
2. ОП11.: Рисунок и лепка – 36 ч.,
3. ОП 12.: Формирование ключевых компетенций цифровой экономики – 32 ч.,
4. ОП 13.: Основы финансовой грамотности – 40 ч.
5. ОП 14.: Эффективное поведение на рынке труда – 32 ч.,

6. ОП 15.: Организация производства – 40 ч.,
7. ОП 16.: Организация обслуживания – 40 ч.,
8. ОП 17.: Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий – 48 ч..

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснения уровня подготовки выпускника к самостоятельной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Зав. Рузаевским отделением – зам. директора _____ М.А. Куркина

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР и УМР _____ Т.В. Носова

Председатели предметных (цикловых) комиссий: _____С.В. Бокова

_____М.А. Падерова

Начальник профессионального отдела МО РМ _____ Е.А. Куршева