



Директор ГАПОУ МО "МИК"

« 2 » сентября 2024 г.
Приказ № 465-уд от 14.08.2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Мурманской области

"Мурманский индустриальный колледж"

наименование профессиональной образовательной организации

по программе подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"

код и наименование специальности

Группа **104**

Квалификация: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.

На базе основного общего образования

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 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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 и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования.

Данный учебный план разработан в соответствии со следующими документами:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказа Минобрнауки 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. Приказа Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);
4. Приказа Минпросвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);
5. Приказа Минпросвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178);
6. Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 «Об утверждении Федерального государственного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
7. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, регистрационный номер № 44828;
8. Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск №1, 2019г, утвержден Постановлений Минтруда РФ от 17.05.2001 N 40, (в редакции Приказа Минздравсоцразвития РФ от 31.07.2007 N 497)
9. Устава образовательного учреждения и внутренних локальные актов образовательного учреждения.

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
2. Письмо Министерства просвещения РФ от 01.03.2023 N 05-592 «О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО»,

3. 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»);
4. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28.06.2016 №2/16-з);
5. 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.

1.2. Общие положения

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации – пятидневный.

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, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861).

Форма обучения по образовательной программе может быть временно изменена с очной на очную с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в период действия на территории Мурманской области ограничительных мероприятий (или по иным основаниям в виду обстоятельств непреодолимой силы) на основании решения исполнительного органа государственной власти Мурманской области, осуществляющего функции учредителя, Министерства образования и науки Мурманской области.

1.3. 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 70 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (30%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, предусмотрено использование 1296 часов на вариативную часть.

В соответствии с развитием туризма и запросами работодателей с целью расширения спектра профессиональных компетенций, за счет часов вариативной части введен курс «Основы Арктической кухни» в количестве 36 часов и дисциплина «Основы калькуляции и учета» в количестве 46 часов.

Для повышения уровня подготовленности студентов профессиональная образовательная организация увеличила объем часов на освоение обязательной части учебных циклов ППССЗ (Таблица 1):

Таблица 1

Дисциплины	ОГСЭ.00	ЕН.00	ОПД.00	ПМ.00	Всего по ППСЗ
Основы философии	18				ОГСЭ.00 - 56
История	12				
Физическая культура	18				
Психология общения	8				
Экологические основы природопользования		6			ЕН.00 - 6
Организация обслуживания			4		ОПД.00 - 132
Основы экономики, менеджмента и маркетинга			40		
Правовые основы профессиональной деятельности			6		
Вариативный курс «Основы Арктической кухни»			36		
Основы калькуляции и учета			46		
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				88	ПМ.00 - 1102
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				112	
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				92	
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				174	

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				238	
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				92	
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				306	
Итого	56	6	132	1102	1296

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- 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».

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 (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

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
- Квалификационный экзамен
- Экзамен по модулю
- Дифференцированный зачет
- Курсовая работа
- Защита индивидуального проекта

В соответствии с требованиями приказа Минобрнауки России количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а

именно:

- 1 курс - 10 зачетов, 3 экзамена;
- 2 курс - 10 зачетов, 8 экзаменов;
- 3 курс - 9 зачетов, 4 экзамена, 1 курсовая работа (по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента);
- 4 курс – 8 зачетов, 7 экзаменов, 1 курсовая работа (по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала).

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

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

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 182 академических часа.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Адаптационный курс БЖД;
- Адаптационный курс Физическая культура.

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.

Оценку общих компетенций, указанных в федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования, по каждой учебной дисциплине, профессиональному модулю осуществляют все преподаватели дисциплин, разделов и тем междисциплинарного курса, мастера производственного обучения по каждому виду учебной деятельности в процессе освоения ППСЗ в форме наблюдения и оценки (интерпретации):

- на теоретических занятиях;
- на лабораторных и практических занятиях;
- при выполнении самостоятельной работы;
- на учебной и производственной практике;
- при участии в общественной, спортивной, научно-исследовательской деятельности колледжа;
- при выполнении обучающимся внутреннего распорядка колледжа.

Оценка качества освоения программ учебных дисциплин общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов, профессиональных модулей профессионального цикла включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию (5 недель) и государственную итоговую аттестацию, проводимую в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы (дипломного проекта) (6 недель). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

Рабочие профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер присваиваются решением квалификационной комиссии после окончания изучения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО (Таблица 2):

Таблица 2.

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 различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка 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	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 одной или нескольких профессий рабочего, должностей служащего	ПМ.07 Освоение профессии 16675 Повар, освоение профессии 12901 Кондитер

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

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Доля практик составляет 30 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная и производственная практики в объеме 34 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам (Таблица 3)

Таблица 3

	Учебная практика			Производственная практика			Производственная практика (преддипломная)		
	Всего, недель	1 семестр, недель	2 семестр, недель	Всего, недель	1 семестр, недель	2 семестр, недель	Всего, недель	1 семестр, недель	2 семестр, недель
I	0	0	0	0	0	0	0	0	0
II	4	0	4	4	0	4	0	0	0
III	5	2	3	5	0	5	0	0	0
IV	3	3		9	0	9	4	0	4
Всего	12			18			4		

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационного экзамена.

1.4. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

На основании Федерального закона "О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 19.12.2023 № 618-ФЗ, в общеобразовательный цикл введена учебная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины», в рамках которой ФГОС СОО предусматривается знание обучающимися роли государства в обеспечении национальной безопасности и защиты населения от опасных ситуаций; понимание необходимости граждан к защите Отечества; безопасности на дорогах, на природе, личного поведения при

чрезвычайных бедствиях; умение оказывать первую помощь при кровотечениях, отравлениях и ожогах и прививать любовь к здоровому образу жизни, отказу от курения и алкоголя. Также у обучающихся формируются: знания об элементах начальной военной подготовки, в том числе строевой, тактической, огневой, инженерной и военно-медицинской; о правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий; об общевоинских уставах, о правилах оказания первой помощи в условиях боевых действий; нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии, личная антиэкстремистская и антитеррористическая позиция; а также получены представления о боевых свойствах оружия массового поражения и способах защиты от него; о беспилотниках воздушных и морских и их использовании в условиях современного боя; о том как противостоять опасностям (в том числе криминогенного толка) в цифровой среде.

Требования к предметным результатам освоения обучающимися с ОВЗ базового курса «Основы безопасности и защиты Родины» определяются с учетом особенностей их психофизического развития, состояния здоровья, особых образовательных потребностей.

Изучение курсов «История России» и «Россия в мире» синхронизировано, сопоставление ключевых событий и процессов отечественной и мировой истории являются обязательными условиями изучения учебного предмета «История», темы курса «Россия в мире» включены в цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном». В целях повышения качества преподавания истории, тщательного (детального) изучения регионального компонента, организовано изучение истории линейной модели в рамках курса внеурочной деятельности «На Севере - жить!».

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов, при этом срок обучения увеличен на 1 год. В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в

том числе на углубленном уровне.

1. Базовые учебные дисциплины:

- русский язык;
- литература;
- история;
- обществознание;
- география;
- иностранный язык;
- информатика;
- физическая культура;
- основы безопасности и защиты Родины;
- физика;
- биология.

2. Профильные учебные дисциплины:

- математика;
- химия.

3. Элективный курс:

-основы финансовой грамотности.

В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

Оценка качества освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль учебных дисциплин общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль проводится по изученным темам учебных дисциплин и междисциплинарным курсам, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. По выполненным лабораторным и практическим работам – в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

В учебные циклы включается 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.

По дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам "Русский язык", "Математика" и по дисциплине «Химия», изучаемой с учетом получаемой специальности СПО.

1.5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;

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

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Актовый зал

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 фев - 1 мар	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			
I																																																							
II																																					0	0	0	0															
III																	0	0																	0	0	0	С																	
IV																																																							

- Обозначения:**
- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | <input type="checkbox"/> 0 Учебная практика | <input type="checkbox"/> С Учебные сборы |
| <input type="checkbox"/> :: Промежуточная аттестация | <input type="checkbox"/> 8 Производственная практика | <input type="checkbox"/> III Государственная итоговая аттестация |
| <input type="checkbox"/> = Каникулы | <input type="checkbox"/> X Производственная практика (преддипломная) | <input type="checkbox"/> * Неделя отсутствует |

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА	Каникулы	Всего									
							Учебная практика			Производственная практика			Производственная практика (преддипломная)														
	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.						
I	39	17	22	2		2	4		4	4		4			4											11	52
II	31	16	15	2	1	1	4		4	5		5			5											10	52
III	31	15	16	1		1	3		3	9		9			4			4							6	2	43
IV	17	13	4	2	1	1	3		3	9		9			4			4							6	2	43
Всего	118	61	57	7	2	5	12	5	7	18	18	18	18	4	4	6	34	199									

3. План учебного процесса ООП СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Начало действия 02.09.2024г.

Распределение по курсам и семестрам

Индикатор	Наименование индикатора, разрабатываемый документ, профессиональные навыки, ИКТ, практика	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка (обучающихся, ч.)	Курс 1										Курс 2										Курс 3										Курс 4										Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
		Защита	Экспертная комиссия		Семестр 1 17 нед.	Семестр 2 22 нед.					Семестр 3 16 нед.					Семестр 4 15 (8) нед.					Семестр 5 15 (3) нед.					Семестр 6 16 (8) нед.					Семестр 7 13 (7) нед.					Семестр 8 4 (13) нед.					Средняя часть	Всего часов																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
						Общественные работы	Лекции, семинары	Пр. занятия	Курсовые проекты	Пр. занятия	Спец. проекты	Лекции, семинары	Пр. занятия	Курсовые проекты	Пр. занятия	Спец. проекты	Лекции, семинары	Пр. занятия	Курсовые проекты	Пр. занятия	Спец. проекты	Лекции, семинары	Пр. занятия	Курсовые проекты	Пр. занятия	Спец. проекты	Лекции, семинары	Пр. занятия	Курсовые проекты	Пр. занятия	Спец. проекты	Лекции, семинары	Пр. занятия	Курсовые проекты																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
						в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану	в том числе по плану																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
1	2	3	5	7	10	12	15	17	18	19	23	24	25	26	27	28	30	31	32	33	34	38	41	42	44	45	46	47	48	49	51	52	53	54	55	56	59	60	61	62	63	64	67	69	70	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	83	84	86	87	89	90	92	93	94	95	96	98	99	100	101	102	103	104	105	107	108	109	111	112	114	115	116	117	121	122	123	125	126	128	129	130	131	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000

№ п/п	Наименование (наименование учебной группы, кафедры, факультета, факультетского объединения, филиала)	Зачеты	Эквивалент	Учебная нагрузка обучающихся, ч.												Распределение по курсам и семестрам																																								Итого по учебной нагрузке																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
				Общая нагрузка				Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8				Среднее	Максимальное																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
				Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Общая нагрузка	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Общая нагрузка	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Общая нагрузка	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Общая нагрузка	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Общая нагрузка	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Общая нагрузка	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Общая нагрузка	Лекции			Семинары	Лабораторные работы	СРС	Общая нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
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	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000

Распределение по курсам и семестрам. Руководитель НК ПОД Мартынов Н.В. Руководитель НК СО и ОП Бокеев Н.А. Руководитель НК ЗСО Зав.отделением СО Зав.отделением СО

Руководитель НК ПОД Мартынов Н.В.
Руководитель НК СО и ОП Бокеев Н.А.
Руководитель НК ЗСО Зав.отделением СО

Рассмотрено на заседании НК преподавателей общеобразовательных дисциплин, протокол № 4 от 27.04.2024г.
Рассмотрено на заседании НК сферы обслуживания и общественного питания, протокол № 6 от 27.04.2024г.