

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен

Ученым советом ФГБОУ ВО "ЛГПУ"

Протокол № 6 от 29.11.2024

УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по учебно-методической работе
" 29.11.2024 г.
Е.Н. Дятлова

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

43.01.09

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Профиль СОО: естественно-научный

Квалификация: Повар. Кондитер
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Учебный год

2025-2026, 2026-2027, 2027-2028

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1569 от 09.12.2016 (с изменениями и дополнениями)

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)

Основной	Виды деятельности
+	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

СОГЛАСОВАНО

Врио директора Департамента образования

И.о. директора МПК ФГБОУ ВО "ЛГПУ"

Зам. директора по учебно-методической работе

Т.В. Киреева/
/К.Н. Белоусов/
/М.И. Белоусова/

Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
У	Обучение по циклам и разделу 'Физическая культура'	19 3/6	17 3/6	37	18 3/6	14 3/6	33	14 3/6	8	22 3/6	92 3/6
П		Производственная практика		3	3		5	5	5	11	16
Э	Промежуточная аттестация	3/6	3/6	1	1 3/6	1 3/6	3	3/6	1	1 3/6	5 3/6
Д	Защита выпускной квалификационной работы								1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2		2	24
Итого		22	30	52	22	30	52	22	21	43	147

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
															Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						1476	1476	1426	1420	32	18		100%	0%	458	404	386	228		
+	ОД.01	Базовые дисциплины	34	1	22233344	1012	1012	1000	996		12		1012		330	276	254	152		
+	ОД.01.01	Русский язык	3			72	72	66	64		6		72		32	18	22			
+	ОД.01.02	Литература			2	108	108	108	108				108		48	60				
+	ОД.01.03	История			3	136	136	136	136				136		48	38	50			
+	ОД.01.04	Обществознание			4	72	72	72	72				72				36	36		
+	ОД.01.05	География			3	72	72	72	72				72		32	18	22			
+	ОД.01.06	Биология			4	72	72	72	72				72				28	44		
+	ОД.01.07	Математика	4			232	232	226	224		6		232		48	38	74	72		
+	ОД.01.08	Физическая культура		1	2	72	72	72	72				72		34	38				
+	ОД.01.09	Основы безопасности и защиты Родины			2	68	68	68	68				68		40	28				
+	ОД.01.10	Физика			3	108	108	108	108				108		48	38	22			
+	ОД.02	Профильные дисциплины	4		34	432	432	426	424		6		432		128	128	116	60		
+	ОД.02.01	Иностранный язык			4	144	144	144	144				144		48	38	30	28		
+	ОД.02.02	Информатика			3	144	144	144	144				144		48	52	44			
+	ОД.02.03	Химия	4			144	144	138	136		6		144		32	38	42	32		
+	ОД.03	Дисциплины по выбору ОО				32	32			32			32				16	16		
+	ОД.03.01	Индивидуальный проект				32	32			32			32				16	16		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	1804	1788	1100	48		2340	612	216	304	336	538	790	768
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						498	498	460	454	20	18		316	182	180	48	66	54	86	64
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			48	48	42	40		6		36	12	48					
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			70	70	62	60	2	6		36	34		30	40			
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3			78	78	72	70		6		36	42	34	18	26			
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6	32	32	30	30	2			32							32
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			4	32	32	30	30	2			32				32			
+	ОПЦ.06	Охрана труда			1	36	36	36	36				36		36					
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	32	32	30	30	2			32							32
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			5	36	36	30	30	6			36						36	
+	ОПЦ.09	Физическая культура		4	5	40	40	40	40				40				22	18		
+	ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи			1	30	30	30	30					30	30					
+	ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5	32	32	30	30	2				32				32		
+	ОПЦ.12	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности			1	32	32	28	28	4				32	32					
ПЦ.Профессиональный цикл						2418	2418	1344	1334	1044	30		1988	430	36	256	270	484	704	668
+	ПМ.01	Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	2		1222	292	292	174	172	112	6		292		36	256				

+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1	36	36	36	36				36		36					
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	64	64	64	64				64			64				
+	УП.01.01	Учебная практика			2	72	72	72	72				72			72				
+	ПП.01.01	Производственная практика			2	108	108			108			108			108				
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	2			12	12	2		4	6		12			12				
+	ПМ.02	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	4		3444	600	600	368	366	226	6		496	104			270	330		
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3	48	48	36	36	12			32	16			48			
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4	144	144	114	114	30			128	16			78	66		
+	УП.02.01	Учебная практика			4	216	216	216	216				180	36			144	72		
+	ПП.02.01	Производственная практика			4	180	180			180			144	36				180		
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	4			12	12	2		4	6		12					12		
+	ПМ.03	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	5		5555	468	468	236	234	226	6		392	76				154	314	
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	50	50	40	40	10			32	18				24	26	
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	118	118	86	86	32			96	22				58	60	
+	УП.03.01	Учебная практика			5	108	108	108	108				108					72	36	
+	ПП.03.01	Производственная практика			5	180	180			180			144	36					180	
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	5			12	12	2		4	6		12						12	
+	ПМ.04	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	6		6666	404	404	222	220	176	6		288	116						404
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6	56	56	42	42	14			32	24						56
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6	84	84	70	70	14			64	20						84
+	УП.04.01	Учебная практика			6	108	108	108	108				72	36						108

+	ПП.04.01	Производственная практика			6	144	144			144			108	36						144
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	6			12	12	2		4	6		12							12
+	ПМ.05	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	6		5556	654	654	344	342	304	6		520	134					390	264
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			5	50	50	36	36	14			32	18					50	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			5	160	160	126	126	34			128	32					160	
+	УП.05.01	Учебная практика			5	180	180	180	180				144	36					180	
+	ПП.05.01	Производственная практика			6	252	252			252			216	36						252
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	6			12	12	2		4	6			12						12
ГИА.Государственная итоговая аттестация						36	36			36			36							36
+	ГИА.01	Демонстрационный экзамен				36	36			36			36							36

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов					Объём ОП		Курс 1									
													Семестр 1									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						1476	1476	1426	32	18	100%	0%	458	211	4	243						404
+	ОД.01	Базовые дисциплины	34	1	22233344	1012	1012	1000		12	1012		330	190	4	136						276
+	ОД.01.01	Русский язык	3			72	72	66		6	72		32	16		16						18
+	ОД.01.02	Литература			2	108	108	108			108		48	30		18						60
+	ОД.01.03	История			3	136	136	136			136		48	40		8						38
+	ОД.01.04	Обществознание			4	72	72	72			72											
+	ОД.01.05	География			3	72	72	72			72		32	28		4						18
+	ОД.01.06	Биология			4	72	72	72			72											
+	ОД.01.07	Математика	4			232	232	226		6	232		48	32		16						38
+	ОД.01.08	Физическая культура		1	2	72	72	72			72		34	2		32						38
+	ОД.01.09	Основы безопасности и защиты Родины			2	68	68	68			68		40	16		24						28
+	ОД.01.10	Физика			3	108	108	108			108		48	26	4	18						38
+	ОД.02	Профильные дисциплины	4		34	432	432	426		6	432		128	21		107						128
+	ОД.02.01	Иностранный язык			4	144	144	144			144		48			48						38
+	ОД.02.02	Информатика			3	144	144	144			144		48	10		38						52
+	ОД.02.03	Химия	4			144	144	138		6	144		32	11		21						38
+	ОД.03	Дисциплины по выбору ОО				32	32		32		32											
+	ОД.03.01	Индивидуальный проект				32	32		32		32											
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	1804	1100	48	2340	612	216	118		86		2	4	6		304
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						498	498	460	20	18	316	182	180	102		66		2	4	6		48
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			48	48	42		6	36	12	48	22		18		2		6		
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			70	70	62	2	6	36	34										30
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3			78	78	72		6	36	42	34	20		14						18
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6	32	32	30	2		32											
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			4	32	32	30	2		32											
+	ОПЦ.06	Охрана труда			1	36	36	36			36		36	26		10						
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	32	32	30	2		32											
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			5	36	36	30	6		36											
+	ОПЦ.09	Физическая культура		4	5	40	40	40			40											
+	ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи			1	30	30	30				30	30	16		14						
+	ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5	32	32	30	2			32										
+	ОПЦ.12	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности			1	32	32	28	4			32	32	18		10			4			
ППЦ.Профессиональный цикл						2418	2418	1344	1044	30	1988	430	36	16		20						256
+	ПМ.01	Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	2		1222	292	292	174	112	6	292		36	16		20						256
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1	36	36	36			36		36	16		20						

+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	64	64	64		64									64
+	УП.01.01	Учебная практика			2	72	72	72		72									72
+	ПП.01.01	Производственная практика			2	108	108		108	108									108
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	2			12	12	2	4	6	12								12
+	ПМ.02	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	4		3444	600	600	368	226	6	496	104							
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3	48	48	36	12		32	16							
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4	144	144	114	30		128	16							
+	УП.02.01	Учебная практика			4	216	216	216			180	36							
+	ПП.02.01	Производственная практика			4	180	180		180		144	36							
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	4			12	12	2	4	6	12								
+	ПМ.03	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	5		5555	468	468	236	226	6	392	76							
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	50	50	40	10		32	18							
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	118	118	86	32		96	22							
+	УП.03.01	Учебная практика			5	108	108	108			108								
+	ПП.03.01	Производственная практика			5	180	180		180		144	36							
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	5			12	12	2	4	6	12								
+	ПМ.04	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	6		6666	404	404	222	176	6	288	116							
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6	56	56	42	14		32	24							
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6	84	84	70	14		64	20							
+	УП.04.01	Учебная практика			6	108	108	108			72	36							

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

										ОК 01.; ОК 07.; ПК 1.2.
										ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
										ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
										ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
										ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
										ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.
										ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.3.
										ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
										ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
										ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
212	6									ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
6										ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.
22										ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.3.; ПК 3.5.
										ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
180										ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
4	6									ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
		404	50		170		2	176	6	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
		56	22		20			14		ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.
		84	28		42			14		ПК 4.2.
		108			108					ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

		144						144		OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
		12					2	4	6	<i>OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.</i>
48		264					2	256	6	OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
14										OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.2.
34										OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.2.
										OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
		252						252		OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
		12					2	4	6	<i>OK 01.; OK 03.; OK 04.; OK 07.; OK 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.</i>
		36						36		
		36						36		OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; ПК 1.1.; OK 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
ОД		ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	ОК 01.; ОК 02.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
	ОД.01	Базовые дисциплины	ОК 01.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
	ОД.01.01	Русский язык	ОК 01.; ОК 05.; ОК 09.
	ОД.01.02	Литература	ОК 05.
	ОД.01.03	История	ОК 01.; ОК 06.
	ОД.01.04	Обществознание	ОК 01.; ОК 06.
	ОД.01.05	География	ОК 01.; ОК 07.
	ОД.01.06	Биология	ОК 01.; ОК 07.
	ОД.01.07	Математика	ОК 01.
	ОД.01.08	Физическая культура	ОК 08.
	ОД.01.09	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 01.; ОК 06.; ОК 08.
	ОД.01.10	Физика	ОК 01.
	ОД.02	Профильные дисциплины	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
	ОД.02.01	Иностранный язык	ОК 01.; ОК 09.
	ОД.02.02	Информатика	ОК 01.; ОК 02.
	ОД.02.03	Химия	ОК 01.
	ОД.03	Дисциплины по выбору ОО	
	ОД.03.01	Индивидуальный проект	
ПП		ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.
	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.; ПК 1.1.
	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.; ОК 03.; ПК 1.1.
	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.; ПК 1.1.
	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 03.
	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.
	ОПЦ.06	Охрана труда	ОК 01.; ОК 04.
	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 09.
	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 07.; ОК 08.
	ОПЦ.09	Физическая культура	ОК 08.
	ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи	ОК 01.; ОК 05.; ОК 09.
	ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.
	ОПЦ.12	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	ОК 01.; ОК 03.
	ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	ПМ.01	Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.; ОК 07.; ПК 1.1.

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.; ОК 07.; ПК 1.2.
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.02	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.3.
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.03	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.3.; ПК 3.5.
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПМ.04	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.2.
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

	ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
	ПМ.05	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.2.
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.2.
	УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ГИА		Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	ГИА.01	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) Многопрофильного педагогического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет» разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569, зарегистрированного в Минюсте России 22.12.2016 за № 44898, а также следующих нормативно-правовых документов:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» ((Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 № 68887);
- Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167);
- Приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);
- Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 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 № 66211);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763);
- Профессионального стандарта «33.011 Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н;
- Профессионального стандарта «33.010 Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н;

– Профессионального стандарта «33.014 Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. №914н.

2. Нормативный срок освоения ППКРС базовой подготовки при очной форме получения образования 2 года 10 месяцев. Профиль получаемого образования – естественно-научный. Объем учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практики составляет – 36 часов в неделю и включает все виды учебной работы. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами.

3. Общеобразовательный цикл профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ПОП СПО) формируется в соответствии с рекомендациями по реализации Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования в пределах основных образовательных программ среднего профессионального образования срок. С учетом этого срок обучения по ПОП СПО увеличивается до 52 недель, в том числе каникулярное время – 11 недель.

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта (желательно по профильным предметам). Темы для выполнения индивидуального проекта и предметы, по которым будет выполняться индивидуальный проект, обучающиеся выбирают самостоятельно. В конце третьего курса по индивидуальному проекту проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

4. Формы и процедуры текущего контроля знаний предусмотрены в виде тестирования и контрольных работ по текущим знаниям. Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по дисциплинам общеобразовательного цикла), являются экзамен и зачет с оценкой (дифференцированный зачет). Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики. Количество зачетов, предусматриваемых в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. Формы консультации с обучающимися (групповые, индивидуальные и др.) перед проведением экзаменов и зачетов проводятся за счет часов промежуточной аттестации или времени, отводимого на дисциплину. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по профессиональному модулю или квалификационный экзамен. Общеобразовательный цикл состоит только из обязательной части ФГОС среднего общего образования. При этом расширен объем профессионально значимых предметов Иностранный язык, Информатика и Химия.

5. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

6. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

7. Общий объем образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет – 4428 ч., включая: общеобразовательная подготовка – 1476 ч., профессиональная подготовка – 2952 ч. Профессиональная подготовка включает: общепрофессиональный цикл – 498 ч., профессиональный цикл – 2418 ч., государственная итоговая аттестация – 36 ч. Доля учебных занятий и практик от объема учебных циклов составляет: 91,15%. Доля учебной и производственной практики в профессиональном цикле составляет 64,01%. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта, потребностями регионального рынка труда и направлен на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

8. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной образовательной программы, требований профессиональных стандартов. Вариативная части в объеме 612 часов распределена следующим образом:

- общепрофессиональный цикл: обязательная нагрузка увеличена на 182 часа, на 12 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», на 34 часа увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров», на 42 часа увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»; введены дисциплины: «Деловой русский язык и культура речи» – 30 часов, «Информационные технологии в профессиональной деятельности» – 32 часа, «Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности» – 32 часа;

- профессиональный цикл: обязательная нагрузка увеличена на 430 часов, на 104 часа увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 16 часов, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 16 часов, УП.02.01 Учебная практика – на 36 часов, ПП.02.01 Производственная практика – на 36 часов; на 76 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 18 часов, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 22 часа, ПП.03.01 Производственная практика – 36 часов; на 116 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента: МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 24 часа, МДК.04.02 Процессы

приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 20 часов, УП.04.01 Учебная практика – 36 часов, ПП.04.01 Производственная практика – 36 часов; на 134 часа увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 18 часов, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 32 часа, УП.05.01 Учебная практика – 36 часов, ПП.05.01 Производственная практика – 36 часов, Экзамен по профессиональному модулю ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» – 12 часов.

9. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального цикла в объеме 40 ч. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно по 2 академических часа учебной нагрузки для формирования физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к профессиональной деятельности, предупреждения профессиональных заболеваний.

10. Формы консультации с обучающимися (устные, письменные, групповые, индивидуальные) проводятся перед проведением экзаменов за счет часов промежуточной аттестации.

11. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Объем часов учебной практики составляет 19 недель (684 ч.), объем производственной практики составляет 24 недели (864 ч.). Учебная практика в объеме 19 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: ПМ.01 – 2 недели (2 семестр); ПМ.02 – 4 недели (3 семестр), 2 недели (4 семестр); ПМ.03 – 2 недели (4 семестр), 1 неделя (5 семестр); ПМ.04 – 3 недели (6 семестр); ПМ.05 – 5 недель (5 семестр). Производственная практика в объеме 24 недели реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: ПМ.01 – 3 недели (2 семестр); ПМ.02 – 5 недель (4 семестр); ПМ.03 – 5 недель (5 семестр); ПМ.04 – 4 недели (6 семестр); ПМ.05 – 7 недель (6 семестр). Объем часов, отводимых на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составляет 36 часов.

12. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального цикла в объеме 36 часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей)/основ медицинских знаний (для девушек) предусмотрено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Прошито и пронумеровано 21 листов

Дятлова Е.Н.

Проректор по научно-педагогической работе

Дятлова Е.Н.

