Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю
Директор ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"
Алексей Сергеевич Шелякин

24.02.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ямало-Ненецкого автономного округа "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар. Кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2021

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1569

1 Календарный учебный график

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

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики: Учебная практика (Производственное обучение)			Практики: Производственная практика			ГИА: Проведение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	38	17	21				3		3					11	52		
II	34	17	17	3		3				4		4		11	52		
III	22	9	13	1		1	8	5	3	10	3	7		11	52		
IV	12	7	5	3	1	2	6	6		13	3	10	2	2	38		
Всего	**106**	**50**	**56**	**7**	**1**	**6**	**17**	**11**	**6**	**27**	**6**	**21**	**2**	**35**	194		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.									
												Обязательная						
													в том числе					
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	25	26
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	2	13				1	2150	30	22	2080	941	1126	13		18	12
ОДБ	Базовые дисциплины	2		10					1569	22	14	1521	661	847	13		12	10
ОУД.01	Русский язык	4							136	8	8	114	57	57			6	2
ОУД.02	Литература			4					173	2		171	85	86				2
ОУД.03	Иностранный язык			5					171			171		171				
ОУД.04	Математика	6							246	6	6	228	114	114			6	
ОУД.05	История			4					173	2		171	100	71				2
ОУД.06	Физическая культура			6					171			171		171				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			3					72			72	36	36				
ОУД.08	Физика			4					110	2		108	48	47	13			2
ОУД.09	Обществознание (включая экономику и право)			5					171			171	131	40				
ОУД.10	География			4					74	2		72	42	30				2
ОУД.11	Экология			6					36			36	24	12				
ОУД.12	Астрономия			6					36			36	24	12				
*																		
ОУД	Профильные дисциплины	1		2					373	8	8	351	162	189			6	2
ОУД.13	Информатика			5					108			108	45	63				
ОУД.14	Химия	4							193	8	8	171	71	100			6	2
ОУД.15	Биология			2					72			72	46	26				
*																		
ОУД	Дополнительные учебные дисциплины		2	1				1	208			208	118	90				
ОУД.16	Организация производства предприятий общественного питания			3					60			60	43	17				
ОУД.17	Деловой этикет		2						72			72	38	34				
ОУД.18	Основы финансовой грамотности							1	38			38	18	20				
ОУД.19	Родная литература		4						38			38	19	19				
*																		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	7	1	26					3466	12	14	3320	1115	621			120	
ОП	Общепрофессиональный цикл	1	1	8					548	6	8	528	272	256			6	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2					36			36	25	11				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2					60			60	42	18				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4							164	6	8	144	100	44			6	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			2					40			40	30	10				
ОП.05	Основы калькуляции и учета			3					50			50	35	15				
ОП.06	Охрана труда			2					32			32	22	10				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			2					60			60		60				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			2					36			36	18	18				
ОП.09	Физическая культура			6					40			40		40				
ОП.10	Основы рисования и лепки		8						30			30		30				
*																		
ПЦ	Профессиональный цикл	6		18					2918	6	6	2792	843	365			114	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4					430			430	124	54				

Индекс	Курс 1																				Кур									
	Семестр 1										Семестр 2										Семестр 3									
	17 нед										21 (3) нед										17 нед									
					в том числе										в том числе										в том числе					
	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
1	27	28	29	30	31	32	33	34	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	67	68
	36			36							36			36							36			36						
ОД	365			365	162	203					531			531	261	266	4				422			422	192	225	5			
ОДБ	167			167	62	105					375			375	175	196	4				343			343	153	185	5			
ОУД.01	24			24	12	12					33			33	15	18					27			27	15	12				
ОУД.02	48			48	24	24					44			44	20	24					39			39	21	18				
ОУД.03	23			23		23					30			30		30					28			28		28				
ОУД.04											58			58	32	26					46			46	20	26				
ОУД.05	42			42	26	16					42			42	24	18					43			43	25	18				
ОУД.06	30			30		30					30			30		30					28			28		28				
ОУД.07											36			36	18	18					36			36	18	18				
ОУД.08											48			48	22	22	4				30			30	13	12	5			
ОУД.09											54			54	44	10					30			30	20	10				
ОУД.10																					36			36	21	15				
ОУД.11																														
ОУД.12																														
ОУД	104			104	50	54					98			98	49	49					61			61	27	34				
ОУД.13	20			20	10	10					20			20	8	12					20			20	9	11				
ОУД.14	48			48	17	31					42			42	18	24					41			41	18	23				
ОУД.15	36			36	23	13					36			36	23	13														
ОУД	94			94	50	44					58			58	37	21					18			18	12	6				
ОУД.16	20			20	14	6					22			22	17	5					18			18	12	6				
ОУД.17	36			36	18	18					36			36	20	16														
ОУД.18	38			38	18	20																								
ОУД.19																														
ПП	247			247	150	97					333			333	130	95					190			190	132	58				
ОП	181			181	105	76					193			193	108	85					62			62	42	20				
ОП.01	18			18	12	6					18			18	13	5														
ОП.02	30			30	21	9					30			30	21	9														
ОП.03	46			46	32	14					30			30	20	10					46			46	31	15				
ОП.04	21			21	15	6					19			19	15	4														
ОП.05	20			20	14	6					14			14	10	4					16			16	11	5				
ОП.06	16			16	11	5					16			16	11	5														
ОП.07	30			30		30					30			30		30														
ОП.08											36			36	18	18														
ОП.09																														
ОП.10																														
ПЦ	66			66	45	21					140			140	22	10					128			128	90	38				
ПМ.01	66			66	45	21					140			140	22	10					80			80	57	23				

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2					64			64	44	20					32			32	22	10					32			32	22	10														
МДК.01.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3					114			114	80	34					34			34	23	11															80			80	57	23				
МДК*																																																
УП.01.01	Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2		РП		час	108			108	нед	3					час				нед						час			108	нед	3					час				нед					
УП*																																																
ПП.01.01	Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			4		РП		час	144			144	нед	4					час				нед						час				нед						час				нед					
ПП*																																																
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4																																														
	Всего часов по МДК								178			178																																				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4					677			677	196	85																									48			48	33	15				
МДК.02.01	Организация приготовления,подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4					44			44	30	14																									22			22	15	7				
МДК.02.02	Процессы приготовления,подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5					237			237	166	71																									26			26	18	8				
МДК*																																																
УП.02.01	Учебная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5		РП		час	180			180	нед	5					час				нед						час				нед						час				нед					
УП*																																																
ПП.02.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6		РП		час	216			216	нед	6					час				нед						час				нед						час				нед					
ПП*																																																
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6																																														
	Всего часов по МДК								281			281																																				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		2					589	6	6	571	223	96			6																															
МДК.03.01	Организация приготовления,подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6							60	6	6	42	30	12			6																															
МДК.03.02	Процессы приготовления,подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6							277			277	193	84																																		
МДК*																																																
УП.03.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6		РП		час	108			108	нед	3					час				нед						час				нед						час				нед					
УП*																																																
ПП.03.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			7		РП		час	144			144	нед	4					час				нед						час				нед						час				нед					
ПП*																																																
ПМ.03.ЭК	Демонстрационный экзамен																																															
	Всего часов по МДК								337			319																																				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		4					394			358	124	54			36																															

МДК.04.01	Организация приготовления,подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			7					32			32	22	10																																		
МДК.04.02	Процессы приготовления,подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			7					146			146	102	44																																		
МДК*																																																
УП.04.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7		РП		час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед					
УП*																																																
ПП.04.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7		РП		час	108			108	нед	3					час				нед						час				нед						час				нед					
ПП*																																																
ПМ.04.ЭК	Демонстрационный экзамен	7							36								36																															
	Всего часов по МДК								178			178																																				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1		4					828			756	176	76			72																															
МДК.05.01	Организация приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			7					42			42	30	12																																		
МДК.05.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			8					210			210	146	64																																		
МДК*																																																
УП.05.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8		РП		час	144			144	нед	4					час				нед						час				нед						час				нед					
УП*																																																
ПП.05.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8		РП		час	360			360	нед	10					час				нед						час				нед						час				нед					
ПП*																																																
ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен	8							72								72																															
	Всего часов по МДК								252			252																																				
ПМ*																																																
	Учебная и производственная практики							час	1584			1584	нед	44					час				нед						час			108	нед	3					час				нед					
	Учебная практика							час	612			612	нед	17					час				нед						час			108	нед	3					час				нед					
	Концентрированная							час	612			612	нед	17					час				нед						час			108	нед	3					час				нед					
	Рассредоточенная							час					нед						час				нед						час				нед						час				нед					
	Производственная практика							час	972			972	нед	27					час				нед						час				нед						час				нед					
	Концентрированная							час	972			972	нед	27					час				нед						час				нед						час				нед					
	Рассредоточенная							час					нед						час				нед						час				нед						час				нед					
	Государственная итоговая аттестация							час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед					
	Защита выпускной квалификационной работы							час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед					
	Проведение государственных экзаменов							час					нед						час				нед						час				нед						час				нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О								22																																							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								14																																							
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	10	3	39				1	5688	42	36	5472	2056	1747	13		138	12	612			612	312	300					864			864	391	361	4				612			612	324	283	5			
	Экзамены (без учета физ. культуры)																																															
	Зачеты (без учета физ. культуры)																												1																			
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																												9										4									
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																															
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																															
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																															

Распределение по курсам и семестрам																																																			Максимальная учебная нагрузка	
с 2										Курс 3																				Курс 4																						
Семестр 4										Семестр 5										Семестр 6										Семестр 7										Семестр 8												
17 (4) нед										9 (8) нед										13 (10) нед										7 (9) нед										5 (10) нед												
				в том числе										в том числе										в том числе										в том числе										в том числе							
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промеж ут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промеж ут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промеж ут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промеж ут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промеж ут. аттестация	Индивид. проект	ЦК	Обяз. часть	Вар. часть
69	70	71	72	73	74	75	76	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	137	138	167	168	169
34.5			36							36			36							36			36							36			36							36			36									
481	12	16	429	199	226	4		12	12	204			204	63	141					147	6	6	129	64	65			6																								
361	6	8	331	153	174	4		6	10	176			176	54	122					147	6	6	129	64	65			6																								
52	6	8	30	15	15			6	2																																											
42			40	20	20				2																																											
28			28		28					62			62		62																																					
52			52	26	26					40			40	20	20					50	6	6	32	16	16			6																								
46			44	25	19				2																																											
28			28		28					30			30		30					25			25		25																											
32			30	13	13	4			2																																											
43			43	33	10					44			44	34	10																																					
38			36	21	15				2																																											
																				36			36	24	12																											
																				36			36	24	12																											
82	6	8	60	27	33			6	2	28			28	9	19																																					
20			20	9	11					28			28	9	19																																					
62	6	8	40	18	22			6	2																																											
38			38	19	19																																															
38			38	19	19																																															
																																																			66.24%	33.76%
347	6	8	327	130	53			6		408			408	70	50					717	6	6	699	223	116			6		612			576	174	78			36		612			540	106	74			72			2296	1170
42	6	8	22	17	5			6		20			20		20					20			20		20															30			30		30						316	232
																																																			36	
																																																			36	24
42	6	8	22	17	5			6																																											32	132
																																																			36	4
																																																			32	18
																																																			32	
																																																			36	24
																																																			36	
										20			20		20					20			20		20																										40	
																																								30			30		30							30
305			305	113	48					388			388	70	30					697	6	6	679	223	96			6		612			576	174	78			36		582			510	106	44			72			1980	938
144			144																																																284	146

																																																			32	32
																																																			72	42
час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час				нед							72	36
час			144	нед	4					час				нед						час				нед						час				нед						час				нед							108	36
161			161	113	48					360			360	50	22					108			108																												520	157
22			22	15	7																																														32	12
139			139	98	41					72			72	50	22																																				128	109
час				нед						час			180	нед	5					час				нед						час				нед						час				нед							144	36
час				нед						час			108	нед	3					час			108	нед	3					час				нед						час				нед							216	
										28			28	20	8					561	6	6	543	203	88			6																							308	281
										28			28	20	8					32	6	6	14	10	4			6																							32	28
																				277			277	193	84																										96	181
час				нед						час				нед						час			108	нед	3					час				нед						час				нед							72	36
час				нед						час				нед						час			144	нед	4					час				нед						час				нед							108	36
																				28			28	20	8					366			330	104	46			36													276	118

																				28			28	20	8					4			4	2	2																32	
																														146			146	102	44																64	82
час				нед						час				нед						час				нед						час			72	нед	2					час				нед							72	
час				нед						час				нед						час				нед						час			108	нед	3					час				нед							72	36
																														36								36													36	
																														246			246	70	32					582			510	106	44			72			592	236
																														42			42	30	12																32	10
																														60			60	40	20					150			150	106	44						128	82
час				нед						час				нед						час				нед						час			144	нед	4					час				нед							144	
час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час			360	нед	10						216	144
																																								72								72			72	
час			144	нед	4					час			288	нед	8					час			360	нед	10					час			324	нед	9					час			360	нед	10							
час				нед						час			180	нед	5					час			108	нед	3					час			216	нед	6					час				нед								
час				нед						час			180	нед	5					час			108	нед	3					час			216	нед	6					час				нед								
час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час				нед								
час			144	нед	4					час			108	нед	3					час			252	нед	7					час			108	нед	3					час			360	нед	10							
час			144	нед	4					час			108	нед	3					час			252	нед	7					час			108	нед	3					час			360	нед	10							
час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час				нед								
час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час			72	нед	2							
час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час			72	нед	2						72	
час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час				нед								
16																				6																																
8																				6																																
828	18	24	756	329	279	4		18	12	612			612	133	191					864	12	12	828	287	181			12		612			576	174	78			36		684			612	106	74			72			4518	1170
4																				**3**										**1**										**1**												
1																																								**1**												
5										**5**										**4**										**6**										**3**												

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация приготовления,подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления,подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОУД.08 Физика
				[4]	ОУД.10 География

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин;
	2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
	3	товароведения продовольственных товаров;
	4	технологии кулинарного и кондитерского производства;
	5	иностранного языка;
	6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
	7	технического оснащения и организации рабочего места.
	8	Лаборатории:
	9	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
	10	учебный кондитерский цех.
	11	Спортивный комплекс
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	Актовый зал

	Пояснения
	Настоящий учебный план ППКРС среднего профессионального образования ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж" разработан на основе: - Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (Регистрационный № 44898 от 22 декабря 2016 г.); - Устава ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"; - Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» и профиля профессионального образования, выбранного в соответствии с Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями от 25 ноября 2016г., приказ № 1477), утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 и Примерным распределением профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования. - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»; - Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»; - Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).
	Организация учебного процесса и режим занятий: Срок начала занятий 1 сентября. Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей студентов, включает в себя теоретическое и производственное обучение,производственную практику. Объем учебных недель составляет на: 1 курсе- 41 недели 2 курсе- 41 недели 3 курсе- 41 недели 4 курс - 36 недель. Продолжительность учебной недели – шестидневный рабочий режим (согласно Уставу Колледжа). Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут (группируются парами). Обязательная учебная нагрузка при 6–ти дневной учебной неделе составляет:36 часов в неделю. Практика проводится как рассредоточено, так и концентрированно. На прохождение еженедельной производственной практики академический час устанавливается продолжительностью 45 минут (группируются парами). Обязательная учебная нагрузка при 6–ти дневной учебной неделе составляет:36 часов в неделю. Практика проводится как рассредоточено, так и концентрированно. На прохождение еженедельной производственной практики Промежуточная аттестация: часы, выделенные на промежуточную аттестацию на 1-3 курсах распределены на проведение самого экзамена (6 ч.), на проведение консультаций и на самостоятельную работу во взаимодействии с преподавателем. Часы промежуточной аттестации на 7 и 8 семестре 4-го курса распределены на подготовку к демоэкзамену (36 ч.- ПМ.01-04, 72 ч.- ПМю05).

	Общеобразовательный цикл: Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах ППКРС осуществляется в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259) Федеральный компонент среднего общего образования изучается одновременно с изучением общепрофессиональных дисциплин и профессиональных курсов (модулей) в течении 1-3 курсов. Для реализации общеобразовательного цикла отводится 60 недель (2160 часов) = 57 недель теоретическое обучение (2052 часа) + 3 недели промежуточная аттестация (108 часов) . Самостоятельная работа по дисциплинам общеобразовательного цикла не предусматривается. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности на II курсе, выполнения индивидуального проекта заканчивается защитой проекта. 1.5. Формирование обязательной и вариативной части ППКРС Обязательная часть ППКРС направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО, и составляет не более 80 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Обязательная часть распределена с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и составила для данного учебного плана 66,59%. Вариативная часть ППКРС (составляет 33,41% от общего объема образовательной программы) распределена на общепрофессиональный и профессиональный циклы для освоения дополнительных компетенций для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и углубления профессиональных знаний. Распределение вариативной части ФГОС СПО выполнено на основании решения совместного с работодателями (ООО) 180 часов-на изучение дополнительных дисциплин по выбору обучающимися: - Организация производства предприятий общественного питания - Деловой этикет - Основы финансовой грамотности По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы- по 2 часа на дисциплину, входящие в часы аттестационных недель.
	Предусмотрены следующие виды практик: учебная практика, производственная практика. Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика проводится образовательным учреждением чередуясь с теоретическими занятиями и концентрированно в рамках профессиональных модулей. Общий объем практик составляет 75 % от объема профессионального цикла. Распределение практики по профессиональным модулям: ПМ.01- учебная практика- 3 недели (108 ч.)- 2-ой семестр; производственная практика- 5 недель (180 ч.)-4-ый семестр. ПМ.02- учебная практика- 5 недель (180 ч.)- 5-ый семестр; производственная практика- 6 недель (216 ч.)-5-ый семестр и 3 недели 6-ой ПМ.03- учебная практика- 3 недели (108 ч.)- 6-ой семестр; производственная практика- 4 недели (144 ч.)-6-ой семестр, ПМ.04- учебная практика- 2 недели (72 ч.)- 7-ой семестр; производственная практика- 3 недели (108 ч.)-7-ой семестр. ПМ.05- учебная практика- 4 недели (144 ч.)- 7-ой семестр; производственная практика- 10 недель (360 ч.)-8-ой семестр. Все производственные практики- по профилю получаемой специальности Всего за период обучения- 45 недель практики (1620 часов). Количество недель, отводимых на каникулы, составляет: 1 курс – 11 недель; 2 курс – 11 недель; 3 курс – 11 недель; 4 курс - 2 недели. Общеобразовательный цикл:2150 часа. Срок освоение ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 32-36 часов в неделю) составляет 57 недель. В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.
	Порядок аттестации обучающихся: При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Согласовано		
Зам директора по УР		О.В.Стрелецкая
Зам директора по УПР		Д.В.Сафронов
Старший мастер		Т.И.Смирнова
Председатель П(Ц)К технических дисциплин		Т.А.Смирнова
Председатель П(Ц)К математических и общих естественно- научных дисциплин		Л.А.Северьянова
Председатель П(Ц)К общих гуманитарных дисциплин		У.А.Максудова