

Утверждаю  
Директор бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Орловской области  
«Орловский техникум агротехнологий и  
транспорта»  
И.М. Митрохин  
\_\_\_\_\_ 2019 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

филиала №2 бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области  
«Орловский техникум агротехнологий и транспорта»  
основной образовательной программы среднего профессионального образования,  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года и 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:

естественнонаучный

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Орловский техникум агротехнологий и транспорта»**

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Орловский техникум агротехнологий и транспорта» (далее БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта») разработан в соответствии с:

Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, и в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413»;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (направлены для практического использования Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696);

Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10апреля 2014 года;

Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» от 25 февраля 2015 года;

Рекомендациями 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).

## **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Дата начала занятий 1 сентября.

Продолжительность учебной недели согласно Уставу БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта» составляет 6 учебных дней. Продолжительность учебного занятия составляет 45 минут.

Объем ППКРС в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется 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.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов ППКРС в очной форме обучения выделено 88 % от объема учебных циклов образовательной программы.

На самостоятельную работу отводится 12 % от объема учебных циклов ППКРС (кроме общеобразовательного цикла).

Консультации для обучающихся предусматриваются учебным планом и входят в промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика реализуется концентрированно в несколько периодов. Часть профессионального цикла ППКРС, выделяемого на проведение практик, определена в объеме 49 % от профессионального цикла образовательной программы.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Процедура текущего контроля знаний включает в себя зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены;

Общая продолжительность каникул составляет 35 недель, не менее 10 недель в каждом учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. ППКРС, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с

учетом получаемой специальности среднего профессионального образования. (Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 68, п.3).

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования осуществляется с учетом естественнонаучного профиля в соответствии со спецификой ППКРС и «Рекомендациями 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 Министерства образования и науки Российской Федерации Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259).

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед.,

промежуточная аттестация – 3 нед.,

каникулы – не менее 22 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052час.), распределено на изучение базовых, профильных и дополнительных учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППКРС, опираясь на 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» от 17.03.2015 г. № 06-259. Согласно разъяснениям по реализации ФГОС среднего общего образования в СПО БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта» распределил часы общеобразовательного цикла следующим образом: 1346 часов на обязательных общеобразовательных дисциплин; 568 – на изучение профильных дисциплин. Профильными дисциплинами для данной профессии СПО являются: информатика, химия и биология.

Дополнительной дисциплиной является - физика. На изучение дополнительной дисциплины учебным планом предусмотрено 164 часа.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и

профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение первого и второго курсов освоения соответствующей образовательной программы согласно Приказу Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 и протоколу решения Педагогического совета БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта» № 5 от 14 февраля 2017 года.

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

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии.

Экзамены проводят по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла – химии. По русскому языку и математике экзамен проходит в письменной форме, по химии – в устной.

Обучающиеся по образовательным программам среднего профессионального образования, не имеющие среднего общего образования, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании (Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Ст.68, п.6). Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена (Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», ст. 59 п.13).

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения программы СПО на базе основного общего техникум самостоятельно разрабатывает рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессии СПО, корректируя их содержание, учитывая требования ФГОС среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413) и опираясь на примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО, рекомендованных Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на

базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 376 от 23 июля 2015 г. ГАУ «ФИРО».

В рабочих программах уточняют последовательность изучения материала, содержание обучения, а также распределение часов по разделам и темам, лабораторно-практические работы, тематику рефератов, самостоятельную работу обучающихся, включая выполнение индивидуальных проектов, формы и методы текущего контроля и оценки учебных достижений, промежуточной аттестации студентов, рекомендуемые учебные пособия и др.

Все изменения, внесенные профессиональными образовательными организациями в рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин, фиксируют в пояснительных записках к этим программам.

#### **1.4. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)**

Объем образовательной программы общепрофессионального цикла составляет 614 часов из них: 364 часа (согласно ФГОС СПО ППКРС не менее 324 часов) – обязательной нагрузки и 250 часов вариативной части образовательной программы.

Объем образовательной программы профессионального цикла составляет 2986 часов из них: 2480 часов (согласно ФГОС СПО ППКРС не менее 1980 часов) – обязательной нагрузки и 506 часов вариативной части образовательной программы.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 67 часов (согласно ФГОС СПО ППКРС не менее 40 часов) и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» – 63 часа (согласно ФГОС СПО ППКРС не менее 36 часов), из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 % от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

На первом курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (Пункт 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53 – ФЗ).

Практика является обязательным разделом ППКРС и составляет 41 неделю (1476 часов). Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися в рамках профессиональных модулей как концентрированно, в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, учебно-производственных мастерских на базе образовательной организации. Допускается проведение учебной практики на производственных предприятиях, соответствующих профилю подготовки обучающихся.

Учебная практика проводится:

на 2 курсе – ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 72 ч.; ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 72 ч;

на 3 курсе – ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 36 ч., ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 72 ч; ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 108 ч;

на 4 курсе – ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 108 ч.; ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 144 ч.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся концентрировано.

Производственная практика реализуется:

в пятом семестре – 144 часа по ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

в шестом семестре – 180 часов по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; 180 часов по ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

в восьмом семестре – 144 часа по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; 216 часов по ПМ. 05 Приготовление,



оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Обучающиеся выполняют лабораторные и практические работы, включая обязательный компонент - использование персональных компьютеров.

### **1.5. Формирование вариативной части ППКРС**

На вариативную часть по согласованию с работодателями выделено 756 часов, что составляет 21 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью расширения и освоения основных видов деятельности данные часы распределены:

на дисциплины общепрофессионального цикла 250 часов;

на изучение профессиональных модулей 506 часов.

### **1.6. Порядок аттестации обучающихся**

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» и в соответствии с профилем подготовки по химии, по остальным дисциплинам – в форме зачетов и дифференцированных зачетов. Формами промежуточной аттестации приняты: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. В учебном плане в колонке 3 формы промежуточной аттестации указаны следующим образом: З – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет, Э – экзамен, Эк – квалификационный экзамен.

По завершению освоения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, направленный на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. С целью независимой оценки результатов обучения выпускника квалификационный экзамен проводится с участием работодателей. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен» с выставлением оценки и возможным присвоением выпускнику определенной квалификации. Условием

допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Учебным планом предусмотрены два квалификационных экзамена:

после профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента обучающимся присваивается квалификация Повар;

после профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента обучающимся присваивается квалификация Кондитер.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников происходит по пятибалльной системе и осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

### **1.7. Форма проведения государственной итоговой аттестации**

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Государственная итоговая аттестация (2 недели – 72 часа) включает: выполнение выпускной практической квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов образовательной программы.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии среднего профессионального образования.

## 2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	технологии кулинарного производства
2.	технологии кондитерского производства
3.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
4.	микробиологии, санитарии и гигиены
5.	товароведения продовольственных товаров
6.	технического оснащения и организации рабочего места
7.	<b>Учебный кулинарный цех</b>
8.	<b>Учебный кондитерский цех</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
9.	спортивный зал
10.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
11.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
12.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
13.	актовый зал

### 3. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4		5	6	7
<b>I курс</b>	41	-	-	-	-	11	52
<b>II курс</b>	35,5	4	-	1,5	-	11	52
<b>III курс</b>	19,5	6	14	1,5	-	11	52
<b>IV курс</b>	20	7	10	2	2	2	43
<b>Всего</b>	116	17	24	5	2	35	199

#### 4. График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				Октябрь				28-X-2-XI	Ноябрь			25-XI-30-XI	Декабрь				30-XII-4-I	Январь			27-I-1-II	Февраль			24-II-29-II		
	2 7	9 14	16 21	23 28	30.9 5	7 12	14 19	21 26		4 9	11 16	18 23		2 7	9 14	16 21	23 28		6 11	13 18	20 25		3 8	10 15	17 22			
1	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	=	=	T	T	T	T	T	T	T	T	
2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	=	=	T	T	T	T	T	T	T	T	
3	T	T	T	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	::	8	8	8	8	=	=	8	8	8	8	8	8	T	T	
4	T	T	T	T	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	T ::	=	=	8	8	8	8	8	8	:: T	T	ТП

Курсы	Март				Апрель				27-IV-2-V	Май			25-V-30-V	Июнь				Июль				27-VII-1-VIII	Август				
	2 7	9 14	16 21	23 28	30.3 4	6 11	13 18	20 25		4 9	11 16	18 23		1 6	8 13	15 20	22 27	29.6 4	6 11	13 18	20 25		3 8	10 15	17 22	24 29	
1	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
2	T	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	T	T	T ::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
3	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	T	T	T ::	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
4	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	:: ТП	ТП 8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8

#### Обозначения:

Теоретическое обучение

T

Теоретическое обучение и  
учебная практика

ТП

Учебная практика

П

Производственная практика

8

Промежуточная аттестация

::

Государственная итоговая аттестация

III

Каникулы

=



<b>ОУДп. 00</b>	<b>Профильные учебные дисциплины</b>	03/2Дз/1Э	<b>633</b>		<b>633</b>	<b>167</b>		<b>211</b>	<b>266</b>	<b>477</b>	<b>102</b>	<b>54</b>	<b>156</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.09	Информатика (профильная)	-/-/Дз/-/-/-/-/-	171		171	88		71	74	<b>145</b>	26	0	<b>26</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОУД.10	Химия (профильная)	-/-/-/Э/-/-/-/-/-	231		231	49		70	96	<b>166</b>	38	27	<b>65</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОУД.11	Биология (профильная)	-/-/-/Дз/-/-/-/-/-	231		231	30		70	96	<b>166</b>	38	27	<b>65</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
<b>ОУДд.00</b>	<b>Дополнительные дисциплины</b>		<b>164</b>		<b>164</b>	<b>44</b>		<b>82</b>	<b>82</b>	<b>164</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОУДд.12	Физика	-/Дз/-/-/-/-/-/-	147		147	44		82	65	<b>147</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОУДд.13	Родной язык		17		17			0	17	<b>17</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	03/9Дз/0Э	<b>614</b>	<b>62</b>	<b>552</b>	<b>153</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>165</b>	<b>159</b>	<b>324</b>	<b>23</b>	<b>76</b>	<b>99</b>	<b>85</b>	<b>69</b>	<b>154</b>
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-/-/-/Дз/-/-/-/-/-	75	8	67	10		0	0	<b>0</b>	37	38	<b>67</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/-/-/Дз/-/-/-/-/-	75	8	67	10		0	0	<b>0</b>	40	35	<b>67</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/-/-/Дз/-/-/-/-/-	75	8	67	10		0	0	<b>0</b>	40	35	<b>67</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-/-/-/Дз	60	6	54	8		0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	28	32	<b>54</b>
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	-/-/-/Дз/-/-/-/-/-	73	7	66	12		0	0	<b>0</b>	34	39	<b>66</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОП. 06	Охрана труда	-/-/-/Дз/-/-/-/-/-	63	6	57	8		0	0	<b>0</b>	38	25	<b>57</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/Дз/-/-/-	63	6	57	29		0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	23	40	<b>57</b>	0	0	<b>0</b>
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/-/-/-/-/Дз/-	63	6	57	8		0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	0	36	<b>33</b>	27	0	<b>24</b>

ОП.09	Физическая культура	-/-/-/-/-/-/ /Дз	67	7	60	58		0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	37	60
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2986</b>	<b>152</b>	<b>1358</b>	<b>431</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>86</b>	<b>429</b>	<b>484</b>	<b>523</b>	<b>770</b>		<b>509</b>	<b>669</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2986</b>	<b>152</b>	<b>1358</b>	<b>431</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>86</b>	<b>429</b>	<b>484</b>	<b>523</b>	<b>770</b>		<b>509</b>	<b>669</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>548</b>	<b>30</b>	<b>518</b>	<b>88</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>78</b>	<b>188</b>	<b>266</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-/-/-/Дз/-/ /-	118	12	106	38		0	0	0	45	48	87	25	0	19	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-/-/Э/-/-	178	18	160	50		0	0	0	41	75	107	62	0	53	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-/-/-/Дз/-/ /-	108				108	0	0	0	0	72	72	36	0	36	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-/-/-/Дз/-/ /-	144				144	0	0	0	0	0	0	144	0	144	0	0	0
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>634</b>	<b>32</b>	<b>602</b>	<b>98</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>218</b>	<b>218</b>	<b>204</b>	<b>180</b>	<b>384</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/Дз/-/ /-	118	12	106	36		0	0	0	0	66	60	52	0	46	0	0	0



МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/Э/-/-/	192	20	172	62		0	0	0	0	96	86	96	0	86	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-/-/-/Дз/-/-/	144				144	0	0	0	0	72	72	72	0	72	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-/-/-/-/Дз/-/-/	180				180	0	0	0	0	0	0	0	180	180	0	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		575	29	546	74	288	0	0	0	0	0	0	36	513	546	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-/Дз/-/-/	113	12	101	30		0	0	0	0	0	0	36	77	101	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-/Э/-/-/	174	17	157	44		0	0	0	0	0	0	0	174	157	0	0	0
УП.03	Учебная практика	-/-/-/-/Дз/-/-/	108				108	0	0	0	0	0	0	0	108	108	0	0	4130
ПП.03	Производственная практика	-/-/-/-/Дз/-/-/	180				180	0	0	0	0	0	0	0	180	180	0	0	0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/-/-/-/-/-/ /Эк	547	29	266	92	252	0	0	0	0	0	0	0	51	47	352	144	471
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/-/-/-/-/ /Дз/-	129	12	117	34		0	0	0	0	0	0	0	51	47	78	0	70
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/-/-/-/-/-/ /Э/-	166	17	149	58		0	0	0	0	0	0	0	0	0	166	0	149
УП.04	Учебная практика	-/-/-/-/-/ /Дз/-	108				108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	108
ПП.04	Производственная практика	-/-/-/-/-/-/ /Дз	144				144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	144
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/-/-/-/-/-/ /Эк	682	32	650	79	360	0	0	0	0	0	0	0	0	0	141	509	650
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/-/-/-/-/ /Дз	144	14	130	23		0	0	0	0	0	0	0	0	0	49	95	130

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/-/-/-/-/Э	178	18	160	56		0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	106	160
УП.05	Учебная практика	-/-/-/-/-/-/Дз	144				144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	108	144
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
ПП.05	Производственная практика	-/-/-/-/-/-/Дз	216				216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	216
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>5652</b>	214	3757	997	1476	612	864	<b>1476</b>	612	810	<b>1354</b>	576	846	<b>1349</b>	594	738	<b>1259</b>
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация, включая консультации</b>		<b>180</b>							<b>0</b>			<b>63</b>			<b>63</b>			<b>54</b>
	Консультации		120							0			45			45			30
	Экзамены		48							0			18			18			12
	Квалификационные экзамены		12							0			0			0			12
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>72</b>							<b>0</b>			<b>0</b>			<b>0</b>			<b>72</b>
	<b>ИТОГО:</b>		<b>5904</b>	<b>214</b>	<b>3757</b>	<b>963</b>	<b>1476</b>	612	864	<b>1476</b>	612	810	<b>1417</b>	576	846	<b>1412</b>	594	738	<b>1385</b>
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена: с 15 по 29 июня							Дисциплины МДК	13	14	27	16	15	31	7	5	12	7	4	11
							УП	0	0	0	0	144	144	108	108	324	144	108	252
							ПП	0	0	0	0	0	0	144	360	504	0	360	360
							Э(Эк)	0	0	0	0	3	3	2	1	3	1	3	4
							ДЗ	1	5	6	4	7	11	6	5	11	3	6	9
							З	1	1	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0