

57

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



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

филиала №1 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 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.

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 реализуетсярассредоточено, 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: 1872 на изучение базовых и профильных дисциплин; 180 – на изучение дополнительных дисциплин.

Профильными дисциплинами для данной профессии СПО являются: информатика, химия и биология. Дополнительной дисциплиной является – человек и общество.

На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы самостоятельной работы и консультации. 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 по выбору из обязательных предметных областей – 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
	Кабинеты:
1.	технологии кулинарного производства
2.	технологии кондитерского производства
3.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
4.	микробиологии, санитарии и гигиены
5.	товароведения продовольственных товаров
6.	технического оснащения и организации рабочего места
7.	Учебный кулинарный цех
8.	Учебный кондитерский цех
9.	Спортивный зал
10.	Спортивный комплекс с оборудованием
11.	стрелковый тир
	Залы:
12.	Библиотека 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
I курс	41	-	-	-	-	11	52

3	Т	Т	Т	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	::	8	8	8	8	=	=	8	8	8	8	8	Т	Т	
4	Т	Т	Т	Т	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	Т ::	=	=	8	8	8	8	8	Т Т	Т	ТП

Курсы	Март				Апрель				27 02	Май				25 30	Июнь				Июль				27 01	Август			
	02 07	9 14	16 21	23 28	30 4	6 11	13 18	20 25		4 9	11 16	18 23	25 30		01 06	8 13	15 20	22 27	29 4	6 11	13 18	20 25		03 08	10 15	17 22	24 31
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
2	Т	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	Т П	ТП	ТП	Т	Т	Т ::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
3	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	Т	Т	Т ::	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		

Обозначения:

Теоретическое обучение

Теоретическое обучение и
учебная практика

Учебная практика

Производственная практика

Промежуточная аттестация

Т

ТП

П

8

::

Государственная итоговая аттестация

Каникулы

Ш

=

4. План учебного процесса (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)			
				тепловая работа обучающихся	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	I курс	II курс	III курс	IV курс

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
					Учебные занятия	в т.ч. лаб. и практ. занятий	Практика	1 сем 17 нед 612	2 сем 24 нед 864	Всего учебных занятий	3 сем 17 нед 612	4 сем 22,5 нед 810	Всего учебных занятий	5 сем 16 нед 576	6 сем 23,5 нед 846	Всего учебных занятий	7 сем 16,5 нед 594	8 сем 20,5 нед 738	Всего учебных занятий
0.00	Общеобразовательный цикл	33/13Дз/3Э	2052	0	2052	503		612	864	1476	298	248	546	30	0	30	0	0	0
ОУД.00	Общие дисциплины	33/8Дз/2Э	1333		1333	397		348	586	934	220	179	399	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	-/-/Э/-/-/-	140		140			28	46	74	33	33	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-/-/Дз/-/-/-	171		171			41	66	107	40	24	64	0	0	0	0	0	0
ОУД.03.	Иностранный язык	-/-/Дз/-/-/-	212		212	212		67	88	155	27	30	57	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	Математика	-/-/Э/-/-/-	269		269			67	125	192	37	40	77	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	История	-/-/Дз/-/-/-	233		233			30	120	150	57	26	83	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	3/3/Дз/-/-/-	171		171	151		43	76	119	26	26	52	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	ОБЖ	-/Дз/-/-/-/-	72		72	16		36	36	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОУД.08	Астрономия	Дз/-/-/-/-/-	36		36	18		36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Родной язык	-/Дз/-/-/-/-	29		29			-	29	29									
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	03/2Дз/1Э	568		568	106		205	247	452	78	38	116	0	0	0	0	0	0
ОУДп.10	Химия (профильная)	-/-/Э/-/-/-	245		245	62		59	100	159	48	38	86	0	0	0	0	0	0
ОУДп.11	Биология (профильная)	-/Дз/-/-/-/-	186		186	44		93	93	186	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Обществознание	-/-/Дз/-/-/-	137		137			53	54	107	30	0	30	0	0	0	0	0	0

	Дополнительные дисциплины	03/3Дз/0Э	151		151			59	31	90	0	31	31	30	0	30	0	0	0
ОУД.13	Человек и общество	-/-/-/-/Дз/-/-	151		151			59	31	90	0	31	31	30	0	30	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	03/9Дз/0Э	614	62	552	153		0	0	0	189	172	324	23	76	90	85	69	138
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-/-/-/Дз/-/-/-/-	75	8	67	10		0	0	0	37	38	67	0	0	0	0	0	0
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/-/-/Дз/-/-/-/-	75	8	67	10		0	0	0	40	35	67	0	0	0	0	0	0
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/-/-/Дз/-/-/-/-	75	8	67	10		0	0	0	40	35	67	0	0	0	0	0	0
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-/Дз	60	6	54	8		0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	32	54
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	-/-/-/Дз/-/-/-/-	73	7	66	12		0	0	0	34	39	66	0	0	0	0	0	0
ОП. 06	Охрана труда	-/-/-/Дз/-/-/-/-	63	6	57	8		0	0	0	38	25	57	0	0	0	0	0	0
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/Дз/-/-	63	6	57	29		0	0	0	0	0	0	23	40	57	0	0	0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/-/-/-/Дз/-/-	63	6	57	8		0	0	0	0	0	0	0	36	33	27	0	24
ОП. 09	Физическая культура	-/-/-/-/-/-/Дз	67	7	60	58		0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	37	60
П. 00	Профессиональный цикл		2986	152	1358	431	1476	0	0	0	86	429	484	523	770	1229	509	669	1121
ПМ. 00	Профессиональные модули		2986	152	1358	431	1476	0	0	0	86	429	484	523	770	1229	509	669	1121

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		548	30	266	88	252	0	0	0	86	195	266	267	0	0	0	0	
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
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		634	32	278	98	324	0	0	0	0	234	218	220	180		0	0	0
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
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
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	258	74	288	0	0	0	0	0	0	36	539		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	0
ПП.03	Производственная практика	-/-/-/-/Дз/-/-	180				180	0	0	0	0	0	0	0	180	180	0	0	0
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		352	144	471
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
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	290	79	360	0	0	0	0	0	0	0	0	0	157	525	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
ПП.05	Производственная практика	-/-/-/-/-/Дз	216				216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	216
	ВСЕГО:		5652	214	3757	997	1476	612	864	1476	612	810	1354	576	846	1349	594	738	1259
ПА	Промежуточная аттестация, включая консультации		180							0			63			63			54
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Консультации		120							0			45			45			30
	Экзамены		48							0			18			18			12
	Квалификационные экзамены		12							0			0			0			12
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72							0			0			0			72

	ИТОГО:		5904	214	3757	963	1476	612	864	1476	612	810	1417	576	846	1412	594	738	1385
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена: с 15 по 29 июня	Дисциплины и 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	6	7	4	7	11	6	5	11	3	6	9						
	З	1	1	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0						