Приложение № 1

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессионального образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
_____/Ф.Г. Исламгалиев /
«____» _____2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на 2019-2023 учебный год
Квалификация: Повар Кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППКРС – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования.
Профиль получаемого профессионального
образования- естественнонаучный.

Екатеринбург
2019 г.

к УМК ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Профессиональные стандарты «Повар» № 610-н, «Кондитер»№ 597-н, «Пекарь» № 914-н (3-й и 4-й уровни квалификации) и международных требований.

Организация разработчик: ГАПОУ СО Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: И.Н.Субботина-заместитель директора по УР
И.Г. Кофман – заведующий отделением ППССЗ

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № _____
от «____» _____ 2019г.

Согласовано:
Зам. директора по УР _____ И.Н. Субботина
Зам.директора по УПР_____С.Е.Костромина
Зам.директора по УМР_____Л.В.Бугуева
«_____»_____2019г.

Представители работодателя:
_____/_____
«_____»_____2019г.
_____/_____
«_____»_____2019г.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «ТИПУ «Кулинар» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.) ;
2. Закона об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012г. ст.68;
3. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
4. «Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования», разработанных Центром профессионального образования ФАГУ ФИРО;
5. Рекомендаций 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 (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180);
6. Методических рекомендаций по разработке учебного плана, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;
7. Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 15.05.2015г.);
8. Письма Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 05-259 « Рекомендации 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»;
9. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914-н;
10. Профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610-н;

11. Профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. № 597-н;
12. Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов утвержденных Министерством образования и науки РФ от 22 января 2015г. № ДЛ-1/05 вн.;
13. Приказа Министерства образования и науки Ф от 25.06.2014г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. №1199(с изменениями и дополнениями);
14. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015г.);
15. Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, утвержденными приказом №1138 от 17.11.2017г. Министерством образования и науки РФ);
16. Приказа Министерства образования и науки от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. От 18.08.2016г.);

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – 36 часов, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;
- занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;
- текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования;
- организация консультаций предусматривается из расчета 100 часов на курс общеобразовательной подготовки;
- Практика:

1. учебная практика проводится в предприятиях общественного питания в объеме 17 недель (612 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 1 неделя (36 часов),
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа),
- ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 3 недели (108 часов),
- ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 5 недель (144 часов),
- ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели — 1 неделя (36 часов),

2. Производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 24 недели (864 часов), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 8 недель (252 часа),
- ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 4 недели (180 часов),
- ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 3 недели (108 часов),
- ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 8 недель (252 часа),
- ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели — не предусмотрено.
- Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
- По завершению профессиональных модулей проводится дифференцированный зачет или экзамен по МДК и демонстрационный экзамен по завершению производственной практики;
- Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программа СПО. Форма проведения ГИА – демонстрационный экзамен.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривается освоение основ военной службы (для юношей) и медицинских знаний (для девушек) – 70% от общего объема времени, отведенного на дисциплину.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих сформирован в соответствии с Рекомендации 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 (естественнонаучный профиль):

Общеобразовательные дисциплины:

1. Русский язык
   1.1. Родной язык
2. Литература
   2.1. Родная литература
3. Иностранный язык
4. Математика: алгебра, начало анализа, геометрия.
5. История
6. Физическая культура
7. Основы безопасности жизнедеятельности
8. Физика
9. Обществознание (вкл. экономику и право)
10. География
11. Экология

Общеобразовательные профильные дисциплины:

1. Информатика
2. Химия
3. Биология

Дополнительные учебные дисциплины:

1. История Урала
2. Русский язык и культура речи
3. Информационно-коммуникационные технологии
4. Экология родного края
5. Рисование и лепка
6. Эффективное поведение на рынке труда
7. Астрономия

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) состоит из инвариантной составляющей в объеме **2362** часов обязательной учебной нагрузки, что составляет 80% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **590** часов обязательной учебной нагрузки, что составляет 20% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована:

ОП.06. Основы калькуляции и учета.
ОП 09. Охрана труда.
ОП 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности.
ОП 10. Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания
ОП 11. Деловая культура
ОП 12. Психология профессиональной деятельности
ОП 13. Кухня народов России
ОП 14. Кухня народов мира
Учебная и производственная практика.
ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.

Данные дисциплины введены на основании требований профессиональных стандартов, по рекомендациям работодателей.

-Основы калькуляции и учета для формирования навыков производить расчет стоимости блюд для их реализации;

-Охрана труда-для безопасного осуществления профессиональных обязанностей;

-Иностранный язык в профессиональной деятельности - для конкурентоспособности выпускников на предприятиях зарубежной кухни;

- Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания для возможности карьерного роста;

-Деловая культура и Психология профессиональной деятельности- для более комфортной социальной адаптации выпускников на рабочих местах;

-Кухня народов России, Кухня народов мира и Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели для более глубоких и разносторонних профессиональных знаний и удовлетворения потребностей предприятий общественного питания нашего региона.

2. 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 профилю специальности	преддипломная *в т.ч. региональная практика*				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Iкурс	37	1	2	-	1	-	11	52
IIкурс	29,2	4	7	-	0,8	-	11	52
III курс	29,8	5	5	-	1,2	-	11	52
IV курс	20	5	12		2	2	2	43
Всего	116	17	24	-	5	2	35	199

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**зачеты**
1. Техническое оснащение и организация рабочего места **1**	1. География **1**	Физическая культура	1. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве. 2.Физиология питания с основами товароведения. 3. МДК 01.02 4. **ДЭ ПМ 01** **4**	1.Основы безопасности жизнедеятельности. 2.Биология. 3.Мдк 01.01 4.Мдк 02.01 5.Кухня народов России. **5**	Физическая культура

6 зачетов/ 5 экзаменов

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1. МДК 02.02 **1**	1.Информатика. **1**	Физическая культура	1.Химия. 2.Мдк 03.02. 3. Русский язык 4. Литература **5. ДЭ ПМ 02** **5**	1.Физика. 2.Мдк 03.01 **2**	Физическая культура 1. Охрана труда **1**

4 зачета/ 6 экзамена

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1.Иностранный язык **1**	1.Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания. **1**	Физическая культура 1. Психология профессиональной деятельности. 2. Родной язык. **2**	1.Математика. 2.Информационно-коммуникационные технологии 3.Мдк 04.02 4.**ДЭ ПМ 03** **4**	1.Физическая культура. 2.Обществознание (включая экономику и право). 3.Астрономия. 4.Мдк 04.01. **4**	1.История Урала. 2.Деловая культура 3.Родная литература **3**

10 зачетов/ 5 экзаменов

7 семестр			8 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**зачеты**
1.ДЭ ПМ 04 **1**	1.Экология. 2.Рисование и лепка. 3.Русский язык и культура речи. 4.Экономические и правовые основы производственной деятельности. 5.Мдк 05.01 **5**	Физическая культура 1.Эффективное поведение на рынке труда. 2.Экология Родного края. **2**	1. История. 2. Иностранный язык в профессиональной деятельности. 3. Кухня народов мира. 4. Мдк 05.02 5. Мдк 06.01 **6. ДЭ ПМ 05** **7. ДЭ ПМ 06** **7**	1.Безопасность жизнедеятельности. 2.Основы калькуляции и учета. 3.Физическая культура **3**	

8 зачетов/ 8 экзаменов

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Химии, биологии	204
2	Микробиологии, санитарии и гигиены	213
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	301
4	Товароведения продовольственных товаров	302
5	Физики	304
6	Обществознания	305
7	Информатики	306
8	Русского языка и литературы	307
9	Математики	308
10	Технического оснащения и организации рабочего места	402
11	Иностранных языков	405
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства	404
13	Истории	410
14	Социально-экономических дисциплин	406
	Лаборатории	
5	Учебная кухня ресторана	206
6	Учебный кондитерский цех	206
	Спортивный комплекс	
7	Спортивный зал	
8	Тренажерный зал	
	Залы	
1	Библиотека	311
2	Читальный зал с выходом в сеть интернет	311
3	Актовый зал	пл. Луначарского

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	период промежуточной аттестации	формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся								Распределение обязательной аудиторной нагрузки											
				Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				консультации	промежуточная аттестация	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
						всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.					самостоятельная работа	1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недели	самостоятельная работа	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недели	самостоятельная работа	5 семестр 17 недель	6 семестр 24 недели	самостоятельная работа	7 семестр 17 недель	8 семестр 24 недели
							теорет.обучение	практическое обучение	лабораторные занятия														
ОУД.00	**Общеобразовательная подготовка**		7/11/5	2952	0	2952	1294	1522	0	100	36	0	406	502	0	403	476	0	336	520	0	272	37
ОУД.01	**Базовые учебные дисциплины**		5/6/2	2025	0	2025	882	1059	0	60	24	0	298	354	0	306	386	0	282	259	0	103	37
ОУД.01.01.	Русский язык	4	Э	168		168	40	116		6	6		34	34		50	50						
ОУД.01.01.01.	Родной язык	5	з	36		36	10	24		2									36				
ОУД.01.02.	Литература	4	Э	178		178	100	66		6	6		40	40		44	54						
ОУД.01.02.01.	Родная литература	6	з	36		36	20	14		2										36			
ОУД.01.03.	Иностранный язык	5	Э	207		207	0	203		4			30	41		40	50		46				
ОУД.01.04.	Математика: алгебра и начало анализа, геометрия	6	Э	351		351	136	201		8	6		50	44		80	54		56	67			
ОУД.01.05.	История	8	Э	217		217	203			8	6						49		54	30		47	37
ОУД.01.06.	Физическая культура	1-6	з/ з/ з/ з/з/ дз	207		207	0	203		4			40	25		36	30		30	46			
ОУД.01.07.	Основы безопасности жизнедеятельности	2	дз	94		94	48	42		4				94									
ОУД.01.08.	Физика	4	дз	136		136	54	78		4			10	36		36	54						
ОУД.01.09.	Обществознеание (вкл.экономику и право)	6	дз	207		207	163	40		4				40		20	45		60	42			
ОУД.01.10.	География	1	дз	94		94	36	54		4			94										
ОУД.01.11.	Экология	7	дз	94		94	72	18		4										38		56	
ОУД.02.	**Профильные учебные дисциплина (по выбору)**		1/2/-	443	0	443	239	186	0	12	6	0	108	148	0	97	90	0	0	0	0	0	0
ОУД.02.01	Информатика	3	дз	136		136	40	92		4			48	38		50							
ОУД.02.02.	Химия	4	Э	213		213	157	46		4	6		22	54		47	90						

ОУД.02.03	Биология	2	дз	94		94	42	48		4			38	56									
ОУД.03	Дополнительные учебные дисциплины		1/3/3	484	0	484	173	277	0	28	6	0	0	0	0	0	0	0	54	261	0	169	0
ОУД.03.01	История Урала	6	з	57		57	30	23		4										57			
ОУД.03.02.	Русский язык и культура речи	7	дз	78		78	28	46		4										41		37	
ОУД.03.03	Информационно-коммуникационные технологии	6	Э	117		117	35	72		4	6								54	63			
ОУД.03.04	Экология родного края	7	з	54		54	10	40		4										26		28	
ОУД.03.05.	Рисование и лепка	7	дз	40		40	10	26		4										20		20	
ОУД.03.06.	Эффекивное поведение на рынке труда	7	з	84		84	40	40		4												84	
ОУД.03.07.	Астрономия	6	дз	54		54	20	30		4										54			
	Обязательная часть циклов ОПОП		**17/11/3**	**2952**	**109**	**2843**	**515**	**443**	**184**	**46**	**63**	**40**	**206**	**362**	**6**	**209**	**388**	**8**	**276**	**344**	**55**	**340**	**827**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		5/6/3	684	74	610	240	333	0	10	27	26	138	111	1	0	36	5	76	56	42	92	175
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены.	2	Э	56	2	54	20	29		2	3	2	40	16									
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров.	2	Э	80	7	73	30	35		2	6	7	22	58									
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места.	1	Э	60	12	48	16	24		2	6	12	60										
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	7	дз	36	1	35	27	8												24	1	12	
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности.	8	дз	48	8	40	18	22													8	20	28
ОП.06.	Основы калькуляции и учета.	8	дз	50	10	40	18	22													10	20	30
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности.	8	Э	64	18	46		38		2	6										18	20	44
ОП.08.	Физическая культура.	7/8	з/дз	46		46		46														20	26
ОП.09.	Охрана труда.	4	з	36	1	35	20	15							1		36						

ОП.10.	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.	5	дз	38	2	36	10	26										2	38				
ОП.11.	Деловая культура.	6	з	32	1	31	21	10										1		32			
ОП.12.	Психология профессиональной деятельности.	5	з	38	2	36	26	10										2	38				
ОП.13.	Кухня народов России.	2	дз	53	5	48	24	24				5	16	37									
ОП.14.	Кухня народов мира.	8	Э	47	5	42	10	24		2	6										5		47
П.00.	**Профессиональный цикл (с ГИА)**		12/5/-	2268	35	2233	275	110	184	12	36	14	68	251	5	209	352	3	200	288	13	248	652
ПМ.00.	**Профессиональные модули**		12/5/-	2196	35	2161	275	110	184	12	36	14	68	251	5	209	352	3	200	288	13	248	580
	в том числе МДК		6/5/-	652	35	617	275	110	184	12	36	14	68	135	5	65	88	3	20	96	13	56	124
	УП, ПП		6/-/-	1476		1476							0	108		144	252		180	180		180	432
	в т.ч. учебная практика			540		540							0	36		144	0		108	72		0	180
	производственная практика			936		936							0	72		0	252		72	108		180	252
	Демонстрационный экзамен			68		68							0	8		0	12		0	12		12	24
	Государственная итоговая аттестация			72		72																	72
ПМ.01.	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**		2/1/-	224	5	219	47	28	20	2	6	5	36	188	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов.	2	дз	36	1	35	17	18				1	26	10									
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	2	Э	72	4	68	30	10	20	2	6	4	10	62									
УП ПМ 01.	Учебная практика			36		36								36									
ПП. ПМ 01.	Производственная практика			72		72								72									

ДЭ ПМ 01.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	2	дэ	8		8								8									
ПМ.02.	**Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**		2/1/-	568	9	559	61	34	48	2	6	9	32	63	0	209	264	0	0	0	0	0	0
МДК 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	дз	32	1	31	15	16				1	22	10									
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	3	Э	128	8	120	46	18	48	2	6	8	10	53		65							
УП ПМ 02.	Учебная практика	4	дэ	144		144										144							
ПП. ПМ 02.	Производственная практика			252		252											252						
ДЭ ПМ 02.	Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			12		12											12						

ПМ.03.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**		2/1/-	388	5	383	40	15	20	2	6	0	0	0	5	0	88	0	180	120	0	0	0
МДК 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	4	дз	32	1	31	20	11							1		32						
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	4	Э	56	4	52	20	4	20	2	6				4		56						
УП ПМ 03.	Учебная практика			108		108													108				
ПП. ПМ 03.	Производственная практика			180		180													72	108			
ДЭ ПМ 03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6	дэ	12		12														12			
ПМ.04.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**		2/1/-	340	3	337	40	13	12	2	6	0	0	0	0	0	0	3	0	148	0	192	0

МДК 04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6	дз	32	1	31	20	11										1		32			
МДК 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков,	6	Э	44	2	42	20	2	12	2	6							2		44			
УП ПМ 04.	Учебная практика	7	дэ	72		72														72			
ПП. ПМ 04.	Производственная практика			180		180																180	
ДЭ ПМ 04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			12		12																12	
ПМ.05.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**		2/1/-	568	9	559	63	20	60	2	6	0	0	0	0	0	0	0	20	20	9	56	472
МДК 05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	7	дз	32	1	31	13	18											8	8	1	16	
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	8	Э	128	8	120	50	2	60	2	6								12	12	8	40	64
УП ПМ 05.	Учебная практика			144		144																	144
ПП. ПМ 05.	Производственная практика			252		252																	252

ДЭ ПМ 05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	8	дэ	12		12																		12
ПМ.06.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели.**		2/-/-	108	4	104	24	0	24	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	108
МДК 06.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.	8	э	60	4	56	24	0	24	2	6										4		60
УП ПМ 06.	Учебная практика	8	дэ	36		36																	36
ПП. ПМ 06.	Производственная практика			0																			
ДЭ ПМ 06.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели.			12		12																	12
	Всего		23/29/6	**5904**	**109**	**5795**	**1809**	**1965**	**184**	**146**	**99**	40	**612**	**864**	6	**612**	**864**	8	**612**	**864**	55	**612**	**864**

Часы на консультации и экзамены заложены в рамках дисциплины и профессиональных модулей.
Государственная итоговая аттестация 72 часа (2 недели).
Форма проведения ГИА-демонстрационный экзамен (с 23 июня).
Промежуточная аттестация указана с демонстрационными экзаменами по профессиональным модулям и без зачета по физической культуре

Всего													
дисциплин и МДК		612	748		468	600		432	672		420	336
учебной практики		0	36		144	0		108	72		0	180
производственной практики		0	72		0	252		72	108		180	252
Экзаменов) в т.ч. квалификационных)		1	4		1	5		1	4		1	7
Дифф.зачётов		1	5		1	2		1	4		5	3
Зачётов						1		2	3		2	0