

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»
 /Ю.А.Митько /
« 28 » февраля 2022г. 33-02



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 2022-2026 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
2022 г.

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

Рассмотрен на заседании методического совета протокол № 41
от «25» февраля 2022 г.

Согласовано:

Зам. директора по УР И.Н. Субботина
Зам.директора по УПР С.Е. Костромина
Зам.директора по УМР И.С. Шаманаева
Заведующий отделением ППКРС Ф.А. Азисова
«25» 02 2022 г.

Представители работодателя:

А.В. Агросникова
«25» февраля 2022 г.
А.В. Гербунов
«25» февраля 2022 г.



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 29.12.2012 г.;
3. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
4. 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 15.05.2015 г.);
5. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. 2015 г., 2017г.);
6. Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 07.12.2021 г. №66211);
7. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914-н;
8. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610-н;

9. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597-н;

10. Приказа Министерства образования и науки РФ от 25.06.2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г. №1199 (с изменениями и дополнениями);

11. Приказа Министерства Просвещения РФ № 747 от 17.12.2021г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

12. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»

13. Приказ Министерства Науки и ВО РФ, Министерства Просвещения РФ № 885/390 от 5.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

14. Уточнения ФИРО по реализации среднего общего образования при освоении среднего профессионального образования от 25.05.2017 г.

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа: 43.01.09 Повар, кондитер, Разработчик ФУМО, 2018 г.

2. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з).

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования

к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 N 19993)

4. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»

5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017г. № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

6. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных 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»

7. 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 2015 г. № ДЛ-1/05 вн.;

8. Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (2021г.)

9. Рекомендаций, утвержденных Министерством Просвещения РФ

14.04.2021 г. содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки.

Учебный план имеет следующую структуру:

- Общеобразовательный цикл:
- Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.
- Государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

- Шестидневная рабочая неделя;

продолжительность учебной недели – 36 часов, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы 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. Аудиторными занятиями называются работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

- 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 согласно «Положению о текущем контроле и промежуточной

аттестации».

- организация консультаций - групповые и индивидуальные из расчета 4 часа на одного обучающегося в год (не более 100 часов на группу в год) за счет времени, отведенного по учебному плану;
- каникулы запланированы в объеме 35 недель, ежегодно с 1 по 3 курс по 11 недель, из них в зимний период по 2 недели, 4 курс-2 недели в зимний период.

Практическая подготовка обучающихся предусмотрена, как посредством прохождения обучающимися учебной и производственной практики в профессиональных модулях, так и выполнения практических и лабораторно-практических работ в рамках осваиваемой дисциплины. В рамках общеобразовательных дисциплин практическая подготовка составляет 54%, общепрофессиональных дисциплин - 73%, в рамках профессионального цикла-90%.

1.5. Общеобразовательный цикл.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2952 часов (82 недели). При этом срок обучения увеличен на 82 недели. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2196

часов. Остаток часов отведен на реализацию вариативной части профессиональной подготовки.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Основная образовательная программа содержит обязательную часть, в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО. Обязательная часть – основные учебные предметы составляют 60% от общего объёма учебного времени, отведенного на освоение программы среднего общего образования.

На углубленном уровне предусмотрено изучение предметов: Математика, химия, биология.

Дополнительный учебный предмет «Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности» направлен на удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся, развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной личностно-смысловой сферы, развития навыков самообразования и самопроектирования, углубление, расширение и систематизацию знаний по выбранной профессии, совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения. Данный предмет обеспечивает общеобразовательную и общекультурную составляющую при получении среднего общего образования. В данном предмете прослеживаются метапредметные связи как с общеобразовательными предметами, так и общепрофессиональными и профессиональными дисциплинами.

Выполнение индивидуального проекта предусмотрено в дисциплине «Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности». Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно по руководством преподавателей по выбранному предмету и теме, в течение третьего года обучения в рамках учебного времени, отведенного учебным планом и представляется в виде

завершенного учебного исследования или разработанного проекта (информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного) Промежуточная аттестация по данному предмету предусматривается в форме защите индивидуальных проектов и презентации.

Промежуточная аттестация проводится рассредоточено по завершению предметов в форме экзамена или дифференциального зачета.

Основные учебные предметы:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Русский язык и литература	Русский язык	базовый
2		Литература	Базовый
3	Иностранные языки	Иностранный язык	Базовый
4	Математика, и информатика	Математика	Углубленный
5	Общественные науки	История	Базовый
6	Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура	Базовый
7		Основы безопасности жизнедеятельности	Базовый
8	Естественные науки	Астрономия	Базовый

Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Естественные науки	Химия	Углубленный

2		Биология	Углубленный
3	Родной язык и родная литература	Родная литература	Базовый

Дополнительные учебные предметы:

1. Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности.

1.4. Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Образовательная деятельность при освоение отдельных компонентов образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер организуется в форме практической подготовки в виде практических, лабораторных работ, практикумов, учебной и производственной практики. Практическая подготовка организуется как в учебных аудиториях, лабораториях ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» так и в организациях осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы.

Учебный план подготовки ПКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер состоит из:

- общепрофессионального цикла;
- профессионального цикла, в том числе учебной и производственной практики;
- государственная итоговая аттестация с присуждением квалификации.

Учебная и производственная практика:

В профессиональный цикл образовательной программы входят учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций

в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1584 часа (44 недели), что составляет 67% от профессионального цикла образовательной программы.

1. Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания в объеме 15 недель (540 часов) концентрированно при освоении профессиональных 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 – 4 недели (144 часа),

- ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 2 недели (72 часа),

- 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 – 4 недели (144 часа),

- 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 29 недель (1044 часа), 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 (288 часов),
- ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 6 недель (216 часов),
- ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 4 недели (144 часа),
- ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 9 недель (324 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. На демонстрационный экзамен выделяется по 12 часов из часов в каждом профессиональном модуле из часов, заложенных на производственное обучение;

По ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели предусмотрен комплексный

экзамен.

- Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО. Форма проведения ГИА – демонстрационный экзамен.

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

В учебную программу введены дисциплины для изучения обучающимися с инвалидностью:

- Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью;
- Формирование трудовой успешности.

Общий объем по дисциплине «Физическая культура» составляет 246 часов: 3 часа в неделю из них 1 час самостоятельной работы. Для обучающихся с инвалидностью и лиц с ОВЗ «Физическая культура» проводится с учетом состояния их здоровья.

1.5. Формирование вариативной части ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) состоит из инвариантной составляющей в объеме **2196** часов (без промежуточной аттестации) обязательной учебной нагрузки, что составляет 60% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **1476** часов обязательной учебной нагрузки, что составляет 40% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована:

-на увеличение объема времени общепрофессионального цикла на 572 ч.:

ОП.01. Основы микробиологии, физиология питания, санитария и гигиены.

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров.

ОП.03. Техническое оснащение рабочего места.

ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.

ОП.06. Основы калькуляции и учета.

ОП 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности.

ОП 08. Физическая культура.

ОП 09. Охрана труда.

- на введение новых общепрофессиональных дисциплин - 426ч.:

ОП 10. Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания

ОП 11. Деловая культура и антикоррупционное поведение

ОП 12. Психология профессиональной деятельности

(для людей с инвалидностью и ОВЗ: «Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью» и «Формирование трудовой успешности»)

ОП 13. Кухня народов России.

ОП 14. Кухня народов мира.

ОП.15. Рисование и лепка.

ОП 16. Финансовая грамотность и основы предпринимательства.

-на увеличение объема времени профессиональных модулей-382ч., в том числе МДК, производственных практик:

-Мдк 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов;

-Мдк 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

-Мдк 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Мдк 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Мдк 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Мдк 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

-Мдк 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- ПП ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- ПП ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- ПП ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

- ПП ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

- на введение новых профессиональных модулей - 96ч.:

- ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.

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

направлены на формирование личностных, метапредметных результатов, профессиональных и общих компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО 43.01.09.

- «Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания» - для повышения профессиональной активности у обучающихся, возможности карьерного роста и освоения ОК 11. «Использование знаний по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере» ;

- «Деловая культура и антикоррупционное поведение» и «Психология профессиональной деятельности» - для освоения ОК 06. «Проявлять представлять себя работодателю, увеличить уровень коммуникативных способностей, более комфортной социальной адаптации выпускников на рабочих местах, умения работать в команде, выработать правила законопослушного, антикоррупционного поведения в профессиональной деятельности и для освоения;

-«Кухня народов России», «Кухня народов мира» и ПМ.06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели» необходимы для более глубоких и разносторонних профессиональных знаний и удовлетворения потребностей предприятий

общественного питания нашего региона и соответствии с профессиональными и международными стандартами.

- «Рисование и лепка» формирует у обучающихся навыки по оформлению блюд и кондитерских изделий, учит выбирать стиль оформления, цветовое сочетание. Обучающиеся практически тренируются лепке из пищевых продуктов.

- «Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности» - для освоения ОК 11. «Использование знаний по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере», формирования у обучающихся стойких знаний

финансовой грамотности, обучения предвидеть все плюсы и минусы при решении финансовых вопросов, карьерного роста. Данная дисциплина закладывает основы знаний для развития собственного бизнеса.

Дисциплины: «Кухня народов России» и «Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания» предусматривают выполнение проектно-исследовательской работы обучающимися.

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
I курс	37	2	2	-		-	11	52
II курс	27	6	8	-		-	11	52
III курс	31	2	8	-		-	11	52
IV курс	23	5	11			2	2	43
Всего	118	15	29	-		2	35	199

3.1 График промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	зачеты
1. Русский язык 2. Охрана труда 3. Техническое оснащение и организация рабочего места		Физическая культура 1. Психология профессиональной деятельности / Психологическая адаптация при трудоустройстве людей с инвалидностью / Формирование трудовой успешности	1. КЭ Мдк 01.01-01.02 2. Основы товароведения продовольственных товаров.	1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Физическая культура 1. Деловая культура и антикоррупционное поведение 2. УП пм.01. 3. ЛП пм.01

5 экзамена/ 5 зачетов

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1. КЭ МДК 02.01-02.02	1. Литература 2. Иностранный язык	Физическая культура 1. УП пм.02	1. КЭ Мдк 03.01-03.02. 2. Математика. 3. Химия. 4. ДЭ ПМ 02	Физическая культура 1.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	1.ПП пм.02 2.УП пм.03

5 экзаменов / 6 зачетов

6 семестр					
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1. ДЭ ПМ 03	1. Астрономия 2. Основы безопасности жизнедеятельности.	Физическая культура 1. ПП пм.03	1. КЭ Мдк 04.01-04.02 2. Биология	1. Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности. 2. История. 3. Родная литература 4. Основы менеджмента и маркетинга на предприятиях общественного питания.	Физическая культура. 1. Рисование и лепка. 2. УП пм.04.

3 экзамена/ 9 зачетов

7 семестр				8 семестр	
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	зачеты
1. ДЭ пм. 04. 2. Кухня народов России. 3. ПМ 06.		Физическая культура 1. Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности 2. ПП пм.04	1. Иностраный язык в профессиональной деятельности. 2. Кухня народов мира 3. КЭ Мдк 05.01-05.02 4. ДЭ пм. 05	Физическая культура 1. Безопасность жизнедеятельности. 2. Основы калькуляции и учета.	1. УП пм.05 2. ПП пм.05

7 экзаменов/ 6 зачетов

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

распределено по завершению дисциплины, мкд или ПМ. Количество зачетов и экзаменов указано без физической культуры. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" предусматривает 48 часов для юностей-изучение основ военной службы, для девушек изучение основ медицинских знаний. ОП.12. предусматривает изучение студентами без инвалидности дисциплины "Психологию профессиональной деятельности", а для студентов с инвалидностью дисциплины "Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью" и "Формирование трудовой успешности". Индивидуальный проект предусмотрен в дисциплине "Информационные технологии в исследовательской и проектной деятельности" в количестве 30 часов, форма аттестации предусматривает презентацию и защиту проектов. Демонстрационный экзамен по профессиональным модулям проводится в рамках часов, отведенных на производственную практику.

[illegible]