Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
«ТИПУ « Кулинар»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»

_____/Ф.Г. Исламгалиев/
«___9»_____2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
на 2019-2023 учебный год
по программе базовой подготовки
Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 год. 10 мес.
на базе основного общего образования

Екатеринбург
2019г.

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и *Профессиональных стандартов 2015 г. «Руководитель предприятия общественного питания», «Повар», «Кондитер», «Пекарь».*

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

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

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 ППССЗ ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 123 июля 2014 г.);
2. Закона об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012г. ст.№68;
3. Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;
4. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
5. «Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования», разработанных Центром профессионального образования ФАГУ ФИРО;
6. 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);
7. Методических рекомендаций по разработке учебного плана, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;
8. 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.);
9. Письмо 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»;

10. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914-н;

11. Профессиональный стандарт «Повар» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610-н;

12. Профессиональный стандарт «Кондитер» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. № 597-н;

13. Методические рекомендации 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.;

14. Приказ 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);

15. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015г.);

16. Приказ 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);

17. Приказ 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;
- 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 в объеме 400 часов на весь период обучения, по 100 часов на каждый учебный год;

Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания в объеме 8,5 недель (304 часа) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 1 неделя (36 часов),
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 1 неделя (36 часов),
ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 1 неделя (36 часов),
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции – 1 неделя (36 часов),
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов– 1 неделя (36 часов),
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения, взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания. - 1 неделя (36 часов),
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих — 2,5 недели (88 часов).
Производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 19,5 недель (704 часа), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:
ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 3 недели (108 часов),
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 2 недели (72 часов),
ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 2 недели (72 часов),
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции – 3,5 недели (138 часов),
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов– 2 недели (72 часов),
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения, взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания. - 3 недели (98 часов),
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих — 4 недели (144часа).

- преддипломная практика организуется в предприятиях общественного питания 4 недели (144 часа);
- система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
- экзаменационная сессия проводится концентрированно по завершению изучения дисциплин, МДК, прохождения практик;
- по завершению профессиональных модулей экзаменационная сессия проводится рассредоточено, экзамен (квалификационный) по модулю сдается в

последний день прохождения практики;

- Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы; порядок ее подготовки и проведения регулируются Положением о государственной итоговой аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» и программой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Практические занятия по дисциплине Информационные технологии в профессиональной деятельности проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Подготовка и защита курсовой работы по МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации, взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена сформирован в соответствии с рекомендациями по организации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования и примерных программ учебных дисциплин, одобренных и рекомендованных для использования на практике в учреждениях СПО Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 16 апреля 2008 г.:

Дисциплины общеобразовательной подготовки

Базовые:

1. Русский язык
   1.1. Родной язык
2. Литература
   2.1. Родная литература
3. Иностранный язык

4. Математика
5. История
6. Физическая культура
7. Обеспечение безопасности жизнедеятельности
8. Физика
9. Обществознание (включая экономику и право)
10. География
11. Экология
12. Астрономия

Профильные дисциплины:

13. Информатика
14. Химия
15. Биология

При изучении общеобразовательных дисциплин обучающемся предлагается выполнение самостоятельно под руководством преподавателя индивидуальный проекта по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, иной)

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Основная программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки состоит из инвариантной составляющей в объеме **2052** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 70% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **864** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 30% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована:

1. Введение новых учебных дисциплин – 56 часов, в т.ч.:

Русский язык и культура речи-56 часов.

2. Введение дисциплин регионального (национально-регионального) компонента в объеме 536 часов, в т.ч.:

Организация обслуживания в организациях общественного питания– 52 часа;

Современные ресторанные технологии – 38 часа;

Оборудование предприятий общественного питания — 60 часов;

Организация коммерческой деятельности — 108 часов;

Специальные виды питания — 32 часа;

Особенности национальной и зарубежной кухни — 48 часов;

Бизнес-планирование — 60 часов;

Бухгалтерский учет — 32 часа;

Калькуляция и учет — 32 часа;

Специальный рисунок — 32 часа;

Контроль качества продукции и услуг общественного питания — 42 часа.

3. 3. Увеличение объема времени обязательной аудиторной нагрузки на профессиональные модули 272 часа, в т.ч.:

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки – 32 часа;
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - 30 часов;
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - 28 часов;
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции - 52часа;
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих — 130 часов.

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

-Калькуляция и учет, контроль качества продукции и услуг общественного питания - для формирования навыков производить расчет изменения сырья, учета и списания продуктов, расчет стоимости блюд для их реализации, выпуска качественной продукции;

-Бизнес-планирование, бухгалтерский учет, организация коммерческой деятельности - для возможности более качественно выполнять управленческие функции;

-Оборудование предприятий общественного питания -для безопасного осуществления профессиональных обязанностей и возможности подбора наиболее современного и оптимального оборудования для предприятия;

-Особенности национальной и зарубежной кухни, современные ресторанные технологии, Профессиональные модули, специальный рисунок - для конкурентоспособности выпускников на предприятиях зарубежной кухни, 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	33,6	2,4	4	-	1	-	11	52
IIкурс	35,5	1	3	-	1,5	-	11	52
III курс	33,5	2	4	-	1,5	-	11	52
IV курс	18,4	3	8.6	4	1	6	2	43
Всего	121	8,4	19,6	4	5	6	35	199

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**зачеты**
1.Микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	1. География	Физическая культура 1.Родной язык 2. Родная литература	1.Химия 3. Мдк 07.01. 4. Мдк 07.02. **ПМ 07**	1. Физическая культура 2. Организация хранения и контроль качества запасов сырья.	

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1. Математика 2. Физиология питания 3.Русский язык	1. Иностранный язык. 2. Основы безопасности жизнедеятельности. 3.Обществознание (вкл. экономику и право) 4. Информатика. 5. Биология	Физическая культура.	1. Литература. 2. Мдк 01.01. 3. Мдк 03.01. **ПМ01**	1. История 2.Физика. 3. Экология 4. История (осгэ)	Физическая культура

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1.Мдк 02.01. **ПМ 03.**	1. Химия (ен)	Физическая культура 1. Астрономия 2. Экологические основы природопользования. 3. Специальный рисунок	1.Основы экономики, менеджмента и маркетинга. 2. Оборудование предприятий общественного питания. 3. Мдк 04.01. 4. Иностранный язык (ОГСЭ) **ПМ 02**	1. Безопасность жизнедеятельности. 2. Информационные технологии в профессиональной деятельности. 3. Калькуляция и учет. 4. Математика (ен)	Физическая культура 1. Охрана труда. 2.Русский язык и культура речи

7 семестр			8 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**зачеты**
1. Мдк 05.01. **ПМ 04** **ПМ 05**	1.Правовые основы профессиональной деятельности. 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	Физическая культура. 1. Специальные виды питания. 2.Основы философии	1. Метрология и стандартизация 2. Особенности национальной и зарубежной кухни. 3. Мдк 06.01. **ПМ 06**	1.Физическая культура 2. Бухгалтерский учет. 3. Современные ресторанные технологии.	1. Организация обслуживания в организациях общественного питания. 2. Организация коммерческой деятельности. 3. Бизнес-планирование.

План учебного процесса группа

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	курсовая работа														
ОУД.00	**Общеобразовательная подготовка**		**4//10//3**	**2103**	**699**	**1404**	**627**	**777**			**0**	**0**		**303**	**459**		**400**	**203**		**39**	**0**			
ОУД.01	**Базовые учебные дисциплины**		3//8//3	1683	559	1124	465	659	0		0	0	0	251	363	0	268	203	0	39	0	0	0	0
ОУД.01.01.	Русский язык	3	Э	75	25	50	0	50							26		24							
ОУД.01.01.01.	Родной язык	1	з	42	14	28	14	14						28										
ОУД.01.02.	Литература	4	Э	133	44	89	89	0							30		29	30						
ОУД.01.02.01.	Родная литература	1	з	42	14	28	14	14						28										
ОУД.01.03.	Иностранный язык	3	дз	175	58	117	0	117						32	48		37							
ОУД.01.04.	Математика	3	Э	234	78	156	78	78						40	72		44							
ОУД.01.05	История	4	дз	175	58	117	58	59							39		38	40						
ОУД.01.06.	Физическая культура	1-2	з/ дз	175	58	117	2	115						51	66									
ОУД.01.07.	Основы безопасности жизнедеятельности	3	дз	105	35	70	35	35							34		36							
ОУД.01.08.	Физика	4	дз	145	48	97	48	49										97						
ОУД.01.09.	Обществознеание (вкл.экономику и право)	3	дз	162	54	108	54	54							48		60							
ОУД.01.10.	География	1	дз	108	36	72	36	36						72										
ОУД.01.11.	Экология	4	дз	54	18	36	18	18										36						
ОУД.01.12.	Астрономия	5	з	58	19	39	19	20												39				
ОУД.02.	**Профильные учебные дисциплина (по выбору)**		1//2//0	420	140	280	162	118	0		0	0	0	52	96	0	132	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.02.01	Химия	2	Э	162	54	108	76	32						52	56									
ОУД.02.02.	Биология	3	дз	108	36	72	36	36									72							
ОУД.02.03	Информатика	3	дз	150	50	100	50	50							40		60							
	Обязательная часть циклов ОПОП (с УП и ПП)			**5382**	**1458**	**3924**	**1263**	**1261**	**230**	**60**				**64**	**369**		**176**	**625**		**537**	**828**		**576**	**540**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		0//3//1	714	238	476	82	394									24	78		112	172		68	22

ОГСЭ.01	Основы философии	7	з	60	12	48	24	24															48	
ОГСЭ.02	История	4	дз	60	12	48	24	24										48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	6	Э	186	24	162	0	162												84	78			
ОГСЭ.04	Физическая культура	3-8	3,3,3,3,3, дз	324	162	162	6	156									24	30		28	38		20	22
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	6	3	84	28	56	28	28													56			
				0																				
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		0//2/1	312	104	208	104	104			0	0				0	30	86	0	52	40	0		
ЕН.01	Химия	5	дз	204	68	136	68	68									30	86		20				
ЕН.02	Экологическиеосновы природопользования	5	з	48	16	32	16	16												32				
ЕН.03	Математика	6	дз	60	20	40	20	20													40			
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		6//8//6	1428	476	952	469	483	0		0	0	0	64	32	0	44	0	0	32	288	0	150	342
ОП.01	Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	1	Э	68	20	48	24	24						48										
ОП.02.	Физиология питания	3	Э	66	22	44	22	22									44							
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	дз	78	30	48	24	24						16	32									
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	дз	78	30	48	20	28													48			
ОП. 05.	Метрология и стандартизация	8	Э	72	24	48	24	24																48
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	7	дз	48	16	32	16	16															32	
ОП. 07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6	Э	68	20	48	24	24													48			
ОП.08.	Охрана труда.	6	з	48	16	32	16	16													32			
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности.	6	дз	98	30	68	32	36													68			
ОП.10.	Организация обслуживания в организациях общественного питания	8	з	78	26	52	26	26															22	30
ОП.11.	Оборудование предприятий общественного питания	6	Э	90	30	60	30	30													60			
ОП.12.	Современные ресторанные технологии	8	дз	57	19	38	18	20																38
ОП.13.	Специальный рисунок	5	з	48	16	32	16	16												32				
ОП.14.	Организация коммерческой деятельности	8	з	162	54	108	54	54															22	86

ОП.15.	Специальные виды питания	7	з	48	16	32	16	16															32	
ОП.16.	Особенности национальной и зарубежной кухни	8	Э	72	24	48	24	24																48
ОП. 17.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	7	дз	63	21	42	21	21															42	
ОП.18.	Бизнес-планирование	8	з	90	30	60	30	30																60
ОП.19.	Бухгалтерский учет	8	дз	48	16	32	16	16																32
ОП.20.	Калькуляция и учет	6	дз	48	16	32	16	16													32			
ПМ.00.	**Профессиональные модули**			2928	640	2288	608	280	230	60				209	337		78	461		341	328		358	176
	в том числе МДК			1920	640	1280								209	105		78	317		233	184		112	42
	УП, ПП			1008		1008								0	232		0	144		108	144		246	134
	в т.ч. учебная практика			304		304									88		0	36		36	72		36	36
	производственная практика			704		704									144		0	108		72	72		210	98
ПМ.01.	**Организацияпроцесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**			261	39	78	38	24	16								26	196		0				
МДК 01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4	э	117	39	78	38	24	16								26	52						
УП ПМ 01.	Учебная практика	4	э	36														36						
ПП. ПМ 01.	Производственная практика			108														108						
ПМ.02.	**Организацияпроцесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**			294	62	124	62	38	24											124	108			
МДК 02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	5	э	186	62	124	62	38	24											124				
УП ПМ 02.	Учебная практика	6	э	36																	36			
ПП. ПМ 02.	Производственная практика			72																	72			
ПМ.03.	**Организацияпроцесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**			465	119	238	108	68	32	30								186		108				

МДК 03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4	э	357	119	238	108	68	32	30							52	186						
УП ПМ 03.	Учебная практика	5	э	36																36				
ПП. ПМ 03.	Производственная практика			72																72				
ПМ.04.	**Организацияпроцесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколаднойпродукции**			474	100	200	100	46	54											64	136		138	
МДК 04.01.	Технология приготовления сложной сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколаднойпродукции	6	э	300	100	200	100	46	54											64	136			
УП ПМ 04.	Учебная практика	7	Э	36																	36			
ПП. ПМ 04.	Производственная практика			138																			138	
ПМ.05.	**Организацияпроцесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**			201	31	62	31	23	8														170	
МДК 05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	7	э	93	31	62	31	23	8														62	
УП ПМ 05.	Учебная практика	7	Э	36																			36	
ПП. ПМ 05.	Производственная практика			72																			72	
ПМ.06.	**Организация работы структурного подразделения, взаимодействие спотребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания**			530	132	264	132	102		30								51		45	76		50	176

МДК 06.01.	Управление структурного подразделения, взаимодействие спотребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания	8	Э	396	132	264	132	102		30								79		45	48		50	42
УП. ПМ 06.	Учебная практика	8	Э	36																				36
ПП. ПМ 06.	Производственная практика			98																				98
ПМ. 07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)**			703	157	314	137	81	96					209	337		0							
МДК 07.01.	Выполнение работ по профессии повар	2	Э	243	81	162	81	33	48					91	71									
МДК 07.02.	Выполнение работ по профессии кондитер	2	Э	228	76	152	56	48	48					118	34									
УП ПМ 07.	Учебная практика	2	Э	88											88									
ПП. ПМ 07.	Производственная практика			144											144									
	Обязательная часть профессиональных циклов			3078		2052																		
	Вариативная часть профессиональных циклов			1296		864																		
	Итого теория			6477	2238	4320	1911	2041	230	60				576	596		532	684		468	684		330	406
	в т.ч. учебная практика			304		304									88		0	36		36	72		36	36
	производственная практика			704		704									144		0	108		72	72		210	98
	Преддипломная пратика			144		144																		144
	ГИА			216		216																		216
	Всего			**7845**	**2157**	**5688**	**1890**	**2038**	**230**	**60**				**576**	**828**		**576**	**828**		**576**	**828**		**576**	**900**

1.**Государственная итоговая аттестация** (6 недель). Форма проведения - защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) (2 недели).
Экзамены, дифференцированные зачеты и зачеты указаны с практическими экзаменами, но без учета физической культуры,

сего											
дисциплин и МДК		576	596	0	576	684	0	468	684	0	330	406
учебной практики			88			36		36	36		72	36
производственной практики			144			108		72	72		210	98
Экзаменов) в т.ч. квалификационных)		1	5		3	4		2	5		3	4
Дифф.зачётов		1	2		5	4		1	4		2	3

В	Зачётов		2						3		2		2		3			