Приложение № 1

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

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
_____/Ф.Г. Исламгалиев/
«__15__» ____05____ 2018г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на 2018-2022 учебные года
Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Екатеринбург
2018 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.Г. Кофман – заведующий отделением
И.Н.Субботина-заместитель директора по УР

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 9
от «07» мая 2018г.

Согласовано:
Зам. директора по УР _____ И.Н. Субботина
Зам.директора по УПР_____С.Е.Костромина
«07» мая 2018г.

Представители работодателя:
_____/ Ядрошникова Е.Ф. ООО «Антураж»
«07» 05 2018г.
_____/_____
«____»_____2018г.

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, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
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 17.03.2015 г. № 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. Профессиональные стандарты: «Руководитель предприятия общественного питания» № 281-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015г;
14. 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.;
15. 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);
16. 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.);
17. 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);
18. 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 из расчета 4 часа на одного обучающегося на курс общеобразовательной подготовки;
- учебная практика проводится в учебной кухне ресторана и предприятиях общественного питания в объеме 11 недель (396 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 2 недели (72 часа),
- ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 1 неделя (36 часов),
- ПМ. 04.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания– 1неделя (36 часов),
- ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания– 2 недели (72 часа),
- ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) — 2 недели (72 часа),
- ПМ. 08. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели – 1 неделя (36 часов),
- производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 21 недели (756 часов), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:
- ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 5 недель (180 часов),
- ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 3 недели (108 часов),
- ПМ. 04.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания– 2недели (72 часа),
- ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления,

оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания– 3 недели (108 часов),

- ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала — 3 недели (108 часов),
- ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) — 3 недели (108 часов),
- система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
- преддипломная практика организуется в предприятиях общественного питания 4 недели (144 часа);
- по завершению профессиональных модулей проводится дифференцированный зачет или экзамен по МДК и квалификационный экзамен по завершению практики;
- Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программа СПО, Программой ГИА. Форма проведения ГИА –защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы).
- 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.
- 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 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

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:

Базовые учебные дисциплины:

1. Русский язык
2. Литература
3.Иностранный язык
4. Математика
5. История
6. Физическая культура
7. Основы безопасности жизнедеятельности
8. Физика
9. Астрономия
10. Обществознание (вкл. экономику и право)
11. География
12. Экология

Профильные учебные дисциплины:

13. Информатика
14. Химия
15. Биология

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Основная программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки состоит из инвариантной составляющей в объеме **3168** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 70% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **1296** 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 304 часа, в т.ч.:

Основы предпринимательской деятельности — 80 часов;

Специальные виды питания — 32 часа;

Особенности национальной и зарубежной кухни — 38 часов;

Калькуляция и учет - 32 часа;

Специальный рисунок — 32 часа;

Метрология и стандартизация – 48 часов;

Контроль качества продукции и услуг общественного питания — 42 часа.

3. 3. Увеличение объема времени обязательной аудиторной нагрузки на профессиональные модули 936 часов, в т.ч.:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;
ПМ. 08 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели.

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	Все
			по профилю специальности	преддипломная *в т.ч. региональная практика*				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Iкурс	37	2		-	2	-	11	5
IIкурс	30	2	7	-	2	-	11	5
III курс	27	4	8	-	2	-	11	5
IV курс	21	3	6	3	2	6	2	4
Всего	**115**	**11**	**21**	**3**	**8**	**6**	**35**	**1**

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**зачеты**
1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. 2.Физиология питания. 3.МДК 07.01.	1. География 2. Биология	1.Физическая культура	1.Русский язык 2.Литература 3. Химия	1.Иностранный язык 2.Физическая культура 3.Организация хранения и контроль запасов сырья 4. Техническое оснащение организации питания 5. Основы безопасности жизнедеятельности 6. Экология 7. Мдк 01.01	-

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1. Математика	1.Обществознание (вкл.экономику и право) 2. История	1.Физическая культура (огсэ).	1. Химия (ен) 2. Мдк 01.02. 3. Мдк 02.02. **4. ПМ01** **5. ПМ 02.**	1.Физика 2. Информатика 3.Математика (ен) 4. Мдк 02.01. 5. Мдк 03.01.	1.Физическая культура (огсэ).

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1.Мдк 03.02. 2.Мдк 04.02. **3.ПМ 03** **4.ПМ 04**	1.История (огсэ) 2.Мдк 04.01.	1.Физическая культура (огсэ).	1.Метрология и стандартизация 2.Мдк 07.02. 3.Мдк 07.03. **4.ПМ 07**	1.Иностранный язык в профессиональной деятельности. 2. Безопасность жизнедеятельности.	1.Физическая культура (огсэ). 2.Основы философии 3. Астрономия. 4.Экологические основы природопользования 5.Организация обслуживания

7 семестр			8 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**зачеты**
1.Мдк 05.02 2.Мдк 08.01. **3.ПМ 05**. **4. ПМ 08.**	1.Правовые основы профессиональной деятельности 2.Мдк 05.01 3.Информационные технологии в профессиональной деятельности	1.Физическая культура (огсэ). 2.Охрана труда	1.Мдк 06.01. **2. ПМ 06.**	1.Физическая культура (огсэ). 2. Основы предпринимательской деятельности. 3.Калькуляция и учет. 4.Основы экономики, менеджмента, маркетинга.	1. Психология общения 2. Специальный рисунок. 3. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. 4.Русский язык и культура речи 5.Особенности национальной и зарубежной кухни.

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Химии, биологии	401
2	Микробиологии, санитарии и гигиены	303
3	Безопасности жизнедеятельности	301 (М- Сибиряка)
4	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	301
5	Физики	304 (М-Сибиряка)
6	Обществознания	308
7	Информатики	306 (М- Сибиряка)
8	Русского языка и литературы	312
9	Математики	308 (М- Сибиряка)
10	Иностранных языков	307
11	Технологии кулинарного и кондитерского производства	201
12	Истории	410
13	Экологических основ природопользования	403
14	Социально-экономических дисциплин	406
	Лаборатории	
5	Учебная кухня ресторана	206
6	Учебный кондитерский цех	206
	Спортивный комплекс	
7	Спортивный зал	М- Сибиряка
8	Тренажерный зал	М- Сибиряка
	Залы	
1	Библиотека	311 (М- Сибиряка)
2	Читальный зал с выходом в сеть интернет	311 (М- Сибиряка)
3	Актовый зал	пл. Луначарского

План учебного процесса Т-42 Поварское и кондитерское дело

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**			**1476**		**1476**	**581**	**823**			**24**	**48**		**373**	**689**		**272**	**101**		**30**	**11**			
ОУД.01	**Базовые учебные дисциплины**			1180	0	1180	441	683	0		18	38	0	253	617	0	218	51	0	30	11	0	0	0
ОУД.01.01.	Русский язык	2	э	86		86	0	78			2	6		38	48									
ОУД.01.02.	Литература	2	э	125		125	100	17			2	6		15	110									
ОУД.01.03.	Иностранный язык	2	дз	121		121	0	117			2	2		34	87									
ОУД.01.04.	Математика	3	э	164		164	78	78			2	6		40	49		75							
ОУД.01.05	История	3	дз	121		121	58	59			2	2			76		45							
ОУД.01.06.	Физическая культура	1-2	з/ дз	121		121	4	113			0	4		50	71									
ОУД.01.07.	Основы безопасности жизнедеятельности	2	дз	72		72	35	35			0	2			72									
ОУД.01.08.	Физика	4	дз	101		101	48	49			2	2					50	51						
ОУД.01.09.	Обществознеание (вкл.экономику и право)	3	дз	112		112	54	54			2	2			64		48							
ОУД.01.10.	География	1	дз	76		76	36	36			2	2		76										
ОУД.01.11.	Экология	2	дз	40		40	18	18			2	2			40									
ОУД.01.12.	Астрономия	6	з	41		41	10	29			0	2								30	11			
ОУД.02.	**Профильные учебные дисциплина (по выбору)**			296	0	296	140	140	0		6	10	0	120	72	0	54	50	0	0	0	0	0	0
ОУД.02.01	Химия	2	э	116		116	54	54			2	6		44	72									
ОУД.02.02.	Биология	1	дз	76		76	36	36			2	2		76										
ОУД.02.03	Информатика	4	дз	104		104	50	50			2	2					54	50						
	Обязательная часть циклов ОПОП			**1768**	**144**	**1624**	**824**	**724**			**10**	**66**		**173**	**135**	**16**	**116**	**195**	**42**	**130**	**464**		**205**	**350**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**			530	18	512	160	338			2	12				0	44	73	14	130	204	4	23	56
ОГСЭ.01	Основы философии	6	з	50	2	48	46	0			0	2							2		50			
ОГСЭ.02	История	5	дз	52	4	48	46	0			0	2							4	52				

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6	дз	168	2	166	0	162			2	2					20	41	2	52	55			
ОГСЭ.04	Физическая культура	3-8	3,3,3,3,3, дз	164	2	162	4	156			0	2					24	32	2	26	39		23	20
ОГСЭ.05	Психология общения	6	з	36	4	32	30	0			0	2										4		36
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	6	з	60	4	56	34	20			0	2							4		60			
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**			230	20	210	166	32			2	10				16	72	122	4	0	36	0		
ЕН.01	Химия	4	э	150	12	138	98	32			2	6				12	72	78						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	6	з	36	4	32	30	0			0	2							4		36			
ЕН.03	Математика	4	дз	44	4	40	38	0			0	2				4		44						
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**			1008	106	902	498	354	0		6	44	50	173	135	0	0	0	24	0	224	32	182	294
ОП.01	Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	1	э	74	10	64	32	24			2	6	10	74										
ОП.02.	Физиология питания	1	э	50	6	44	30	6			2	6	6	50										
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	дз	110	20	90	56	32			0	2	20	8	102									
ОП.04.	Техническое оснащение организаций питания	2	дз	74	14	60	32	26			0	2	14	41	33									
ОП. 05.	Организация обслуживания	6	з	70	10	60	26	32			0	2							10		70			
ОП.06.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8	дз	102	12	90	60	28			0	2										12	44	58
ОП. 07.	Правовые основы профессиональнойдеятельности	7	дз	36	4	32	22	8			0	2										4	36	
ОП.08.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7	дз	100	10	90	28	60			0	2							10		34		66	
ОП.09.	Охрана труда.	7	з	36	4	32	20	10			0	2										4	36	
ОП.10.	Безопасность жизнедеятельности.	6	дз	70	2	68	20	46			0	2							2		70			
ОП.11.	Особенности национальной и зарубежной кухни	8	з	42	4	38	20	16			0	2										4		42
ОП.12.	Калькуляция и учет.	8	дз	34	2	32	20	10			0	2										2		34
ОП.13.	Специальный рисунок	8	з	34	2	32	6	24			0	2										2		34
ОП.14.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	8	з	44	2	42	40				0	2										2		44
ОП.15.	Основы предпринимательской деятельности	8	дз	82	2	80	60	18			0	2										2		82

ОП.16.	Метрология и стандартизация	6	э	50	2	48	26	14			2	6							2		50			
П.00.	**Профессиональный цикл (с ГИА)**			**2696**	**122**	**2574**	**538**	**180**	**204**	**50**	**20**	**70**	8	66	40	54	224	568	30	452	389	20	407	550
ПМ.00.	**Профессиональные модули**			2336	122	2214	538	180	204	50	20	70	8	66	40	54	188	568	30	452	389	20	407	190
	в том числе МДК			1184	122	1062	538	180	204	50	20	70	8	66	40	54	188	208	30	200	209	20	191	82
	УП, ПП			1152													36	360		252	180		216	108
	в т.ч. учебная практика			396											0		36	108		72	72		108	
	производственная практика			756													0	252		180	108		108	108
	Преддипломная практика			144																				144
	Государственная итоговая аттестация			216																				216
ПМ.01.	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, куклинарныз изделий сложного ассортимента**			250	28	78	40	8	20		2	8	8		40	20	30	180						
МДК 01.01.	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов.	2	дз	40	8	32	22	8			0	2	8		40									
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	4	э	66	20	46	18	0	20		2	6				20	30	36						
УП ПМ 01.	Учебная практика	4	э	72														72						
ПП. ПМ 01.	Производственная практика			72														72						
ПМ.02.	**Организация и ведение процессов приготовления офрмления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**			514	24	238	126	32	40	30	2	8			0	24	194	320						

МДК 02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	4	дз	38	4	34	26	6			0	2				4	18	20						
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	4	э	224	20	204	100	26	40	30	2	6				20	140	84						
УП ПМ 02.	Учебная практика	4	э	72													36	36						
ПП. ПМ 02.	Производственная практика			180														180						
ПМ.03.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного асссортимента с учетом потребностей различных котегорий потребителей, видов и форм обслуживания**			284	20	120	64	26	20	0	2	8				10		68	10	216				
МДК 03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	дз	38	6	32	20	10			0	2				6		38						
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	э	102	14	88	44	16	20		2	6				4		30	10	72				
УП ПМ 03.	Учебная практика	5	дэ	36																36				
ПП. ПМ 03.	Производственная практика			108																108				

ПМ.04.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных и горячих десертов, напитков сложного асссортимента с учетом потребностей различных котегорий потребителей, видов и форм обслуживания**			182	12	62	30	14	8	0	2	8							12	182				
МДК 04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	5	дз	34	2	32	20	10			0	2							2	34				
МДК 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков,	5	э	40	10	30	10	4	8		2	6							10	40				
УП ПМ 04.	Учебная практика	5	э	36																36				
ПП. ПМ 04.	Производственная практика			72																72				
ПМ.05.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного асссортимента с учетом потребностей различных котегорий потребителей, видов и форм обслуживания**			272	8	84	32	14	28		2	8									8	200		
МДК 05.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента.	7	дз	34	2	32	20	10			0	2									2	34		

МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	7	э	58	6	52	12	4	28		2	6										6	58	
УП ПМ 05.	Учебная практика	7	э	72																			72	
ПП. ПМ 05.	Производственная практика			108																			108	
ПМ.06.	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**			322	14	200	130	42	0	20	2	6	0							54	39	8	39	190
МДК 06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8	э	214	14	200	130	42	0	20	2	6							6	54	39	8	39	82
ПП. ПМ 06.	Производственная практика	8	э	108																				108
ПМ. 07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**			416	12	224	88	32	80		6	18		66					8		350			
МДК 07.01.	Выполнение работ по профессии повар	1	э	66	4	62	26	8	20		2	6	4	66										
МДК 07.02.	Выполнение работ по профессии кондитер	6	э	86	4	82	30	8	36		2	6							4		86			
МДК 07.03	Выполнение работ по профессии пекарь	6	э	84	4	80	32	16	24		2	6							4		84			
УП ПМ 07.	Учебная практика	6	Э	72																	72			
ПП. ПМ 07.	Производственная практика			108																	108			
ПМ. 08	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели.**			96	4	56	28	12	8		2	6										4	96	
МДК 08.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели	7	э	60	4	56	28	12	8		2	6										4	60	
УП ПМ 08.	Учебная практика	7	э	36																			36	
	Итого теория			4428										612	864		576	504		360	684		396	432
	в т.ч. учебная практика			396													36	108		72	72		108	
	производственная практика			756													0	252		180	108		108	108
	Всего			**5940**	**266**	**5674**	**1943**	**1727**	**204**	**50**	**54**	**184**		**612**	**864**		**612**	**864**		**612**	**864**		**612**	**900**

1.**Государственная итоговая аттестация** (6 недель). Форма проведения - защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) (2 недели). Семестровая нагрузка указана с самостоятельной работой, консультациями и экзаменами. Промежуточная аттестация указана с физической культурой и квалификационными экзаменами.	**Всего**	дисциплин и МДК		612	864		576	504		360	684		396	432
		учебной практики					36	108		72	72		108	
		производственной практики					0	252		180	108		108	108
		Экзаменов) в т.ч. квалификационных)		3	3		1	5		4	4		4	2
		Дифф.зачётов		2	7		2	5		2	2		3	4
		Зачётов		1			1	1		1	5		2	5