

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
№ 31-Д от 14.06.2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Солонешенский лицей профессионального образования» по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Набор 2021 года.

Квалификация:

Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования.

Пояснительная записка.

1. Пояснительная записка

Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»: учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану, для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью 35 недель, продолжительность учебной недели - пятидневная.

Занятия группируются парами по два академических часа, продолжительность академического часа - 45 минут. Перемены между уроками и сдвоенными занятиями 10 мин.

Предусматривается рассредоточенное проведение занятий по профессиональным модулям, при этом аудиторная нагрузка в течение дня не должна превышать 8 академических часов, в неделю - 36 часов.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Консультации для обучающихся очной формы обучения предусматриваются образовательным учреждением из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, и не учитывается при расчете объемов учебного времени. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Текущий контроль по профессиональным модулям и учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пяти бальной системы оценки знаний.

Лабораторно-практические занятия проводятся в учебных-лабораториях или местах, предусмотренные учебной программой учебного заведения. Группа на лабораторно-практические занятия по МДК и специальным дисциплинам делится на подгруппы.

Самостоятельная работа обучающихся планируется преподавателем в объеме не более 20% от количества часов по предмету для выполнения работ расширяющих знания соответствующего предмета (реферат, исследование, историческая справка и т.д.).

Учебная практика проводится концентрированно или рассредоточено, при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, проводится мастерами производственного обучения. На учебной практике обучающиеся осваивают и приобретают практические навыки, предусмотренные реализацией программ профессиональных модулей.

Производственная практика проводится на предприятиях, направлении деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководителями практики назначаются ведущие специалисты предприятия и мастера, имеющие стаж работы не менее 5 лет в данной области.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет зам по УПР.

Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Результаты прохождения производственной практики обучающимися предоставляются в образовательные учреждения и учитываются при итоговой аттестации. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме защиты с учетом результатов подтвержденных документами организаций, в которых проводилась данный вид практики.

Профессиональный цикл

На предметы общепрофессионального цикла ПООП предусмотрено 324 часа, а запланировано 658 час, 334 часов за счет вариативной части.

По данной профессии обучение проводится по 5 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 1872 часа, а запланировано 3014 час, в том числе на учебную практику запланировано 828 часов и на производственную практику 864 часов.

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Формы и порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину (модуль) и предмет, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена (дифференцированный зачет, зачет - за счет времени, отведенного на учебную дисциплину; экзамен - за счет времени, выделенного ФГОС СПО). На промежуточную аттестацию отводится 108 часов.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (выпускная практическая квалификационная работа). Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. На ГИА отводится две недели.

На основе рабочего учебного плана составлены учебные рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены 80 ч.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров 80ч.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места 82ч.

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности 66ч.

ОП.05 Основы калькуляции и учета 98 ч.

ОП.06 Охрана труда 36

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности 70ч.

ОП 08 Безопасность жизнедеятельности 36ч.

ОП.09 Физическая культура 40ч.

ОП.10 Основы бизнеса и предпринимательства 66ч.

Рабочие учебные программы профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 480ч.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 714ч.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 540ч.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 448ч.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 832ч.

Общепрофессиональная дисциплина **«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»** изучает: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. На занятиях обучающиеся знакомятся с правилами личной гигиены и санитарными требованиями при приготовлении пищи; с правилами санитарной обработки оборудования и инвентаря; с технологией приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; с простейшими микробиологическими исследованиями. роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. На занятиях обучающиеся знакомятся с суточной нормой потребности человека в питательных веществах; с методикой составления рационов питания, с ассортиментом и характеристикой основных групп продовольственных товаров.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина **«Основы товароведения продовольственных товаров»** изучает товароведные характеристики продовольственных товаров, классификацию, ассортимент, состав, производство, методы оценки качества, питательную и энергетическую ценность. На занятиях обучающиеся знакомятся с ассортиментом продовольственных товаров, определяют их группу, оценивают качество по органолептическим показателям.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина **«Техническое оснащение и организация рабочего места»** изучает: характеристики основных типов

предприятий общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве. На занятиях обучающиеся знакомятся с устройством и назначением основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механическим, тепловым и холодильным оборудованием; правилами их безопасного использования; видами раздачи, правилами отпуска готовой кулинарной продукции.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина «**Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**» изучает: принципы рыночной экономики, организационно-правовые формы организаций, основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения, механизмы формирования заработной платы, формы оплаты труда.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета

Общепрофессиональная дисциплина «**Основы калькуляции и учета**» изучает общую характеристику бухгалтерского учета, ценообразование в общественном питании, материальную ответственность, инвентаризацию. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина «**Охрана труда**» изучает законодательство в области охраны труда, обеспечение охраны труда, организацию охраны труда в организациях, на предприятиях, Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы. Производственный травматизм и профессиональные заболевания, пожарную безопасность. Требования безопасности к производственному оборудованию.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина «**Иностранный язык в профессиональной деятельности**» изучает продукты питания и способы кулинарной обработки. Типы предприятий общественного питания и работа персонала. Составление меню. Названия блюд.

Производственные помещения и оборудование, кухня. Производственные помещения и оборудование. Система закупок и хранения продуктов.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета

Общепрофессиональная дисциплина «**Безопасность жизнедеятельности**» изучает: безопасное поведение человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина «**Физическая культура**» приучает к здоровому образу жизни, к физическим нагрузкам, развивает выносливость.

Итоговый контроль в форме зачёта.

Общепрофессиональная дисциплина «**Основы бизнеса и предпринимательства**» изучает законодательство в сфере бизнеса и предпринимательской деятельности. Сегментацию рынка, основы рыночных отношений. Конкуренцию. Формы собственности. Основы

трудового и гражданского права. Правила и особенности составления бизнес-плана.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета

ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Учебная и производственная практика

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Раздел модуля 1.

Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Раздел модуля 4.

Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Раздел модуля 6.

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Раздел модуля 7.

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.

Учебная и производственная практика

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

ассортимента.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента
Учебная и производственная практика

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента
Учебная и производственная практика.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Учебная и производственная практика

Перед выходом на производственную практику, обучающихся знакомят с заданием, программой производственной практики, правилами выполнения отчета.

Во время прохождения производственной практики обучающиеся знакомятся с предприятием, выполняют перечень заданий производственной практики, заполняют дневник, в котором описывают краткое содержание работы, наблюдения и выводы. Руководитель практики ставит оценку за выполненную работу.

По окончании производственной практики, обучающиеся предоставляют дневник, производственную характеристику и отчет. Эти документы должны быть подписаны руководителем предприятия, заверены печатью и сданы мастеру производственного обучения для проверки. По ПМ 05 проводится комплексный экзамен.

Общеобразовательный цикл

В соответствии с лицензией (серия 22Л01 №0001338 рег.№ 367 от 15.09.14г.) образовательное учреждение реализует общеобразовательную подготовку обучающихся на базе основного общего образования. Сочетание базовых и профильных общеобразовательных учебных предметов (профиль) определяется в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259). На основании приказа Минобрнауки России от 03.06.2011 № 1994 «О внесении изменений в базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» на ОБЖ отводится 72 часа, на «Физическую культуру» 3 часа в неделю.

Срок общеобразовательной подготовки в пределах ППКРС составляет 57 недель. С учетом этого срок обучения по ППКРС увеличивается на 82 недели, включая 57 недель – теоретическое обучение, 3 недели – промежуточная аттестация, 22 недели – каникулы. Полученные при изучении общеобразовательных учебных предметов умения и знания, обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов ППКРС.

Общеобразовательная подготовка ведется в образовательном учреждении в течение всего срока обучения. Согласно приложения 1 к письму Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259 профессия «Повар, кондитер» относится к естественнонаучному профилю. Количество и набор общеобразовательных дисциплин соответствуют количеству и набору предметов естественнонаучного профиля (табл.1 Рекомендаций). На профильном уровне изучаются: информатика, биология, химия. Дополнительные учебные дисциплины: «Финансовая грамотность», «Индивидуальный проект», «Экология», «Психология». В программу дисциплины «Психология», на основании приказа Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края от 20.10.2014 г. №5486 «Об утверждении методических рекомендаций по проектированию и реализации программы по формированию жизнестойкости обучающихся общеобразовательных организаций», введен блок «Формирование жизнестойкости и совладания с трудными жизненными и стрессовыми ситуациями», в количестве 18 часов. На уроках иностранного языка, информатики и ИКТ, физической культуры деление на две подгруппы происходит при наличии 20 обучающихся в группе.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением «Об организации и проведения текущего контроля

и промежуточной аттестации обучающихся». Промежуточная аттестация проводится в форме ДЗ и экзаменов. Экзамены проводятся по русскому языку, математике и одному из профильных предметов по выбору обучающихся. Консультации проводятся во внеурочное время. По литературе и родной литературе проводится комплексный дифференцированный зачет.

Особой формой организации образовательной деятельности обучающихся является индивидуальный проект. Обучающиеся выполняют один индивидуальный проект под руководством преподавателя за счет внеаудиторной самостоятельной работы по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Формирование вариативной части

Вариативная часть данной программы предусматривает корректировку часов по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям.

Вариативная часть программы составлена на основании проведенного мониторинга среди работодателей, с целью выявления профессиональных компетенций выпускника, востребованного в предгорных районах.

Распределение вариативной части

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	максимальной учебной нагрузки на обучающегося, час
		(часы обязательной ОПОП + часы вариативной части ОПОП)
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	658 (324+ 334)
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	80 (36+44)
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	80 (36+44)
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	82 (36+46)
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	66 (36+30)
ОП.05	Основы калькуляции и учета	98 (32+66)
ОП.06	Охрана труда	40(36+4)
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	70 (36+34)
ОП 08	Безопасность жизнедеятельности	36
ОП.09	Физическая культура	40

ОП.10	Основы бизнеса и предпринимательства	66 (0+66)
ПМ.00	Профессиональные модули	3014 (1872+1142)
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	480 (248+222)
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	714 (556+158)
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	540 (308+232)
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	448 (240+208)
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	832 (520+312)

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	29	2	5	4	0,5	-	11	51,5
II	27	1	5	7	1	-	11	52
III	26	0,5	6	7	1	-	11	51,5
IV	26	0,5	7	6	0,5	2	2	44
Итого	108	4	23	24	3	2	35	199

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка (кол-во часов)						Распределение обязательной нагрузки (кол-во часов)							
			Максимальная	Самостоятельная	Обязательная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего занятий	В том числе			1 семестр, 17 нед.	2 семестр, 23 нед.	1 семестр, 17 нед.	2 семестр, 23 нед.	1 семестр, 17 нед.	2 семестр, 23 нед.	1 семестр, 17 нед.	2 семестр, 23 нед.
						Теория	Практика	Курсовых								
О.00	Общеобразовательный цикл	-/14/5/-	2052	0	2052	1426	626	0								
ОУД.00	Общие учебные дисциплины	-/14/5/-	2052	0	2052	1426	626	0								
ОУД.01	Русский язык	-, -, -, Э	114	0	114	66	48	0	32	24	22	36	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-, -, -, -, ДЗ	171	0	171	171	0	0	0	30	22	22	32	35	30	0
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ	171	0	171	153	18	0	28	24	30	30	30	29	0	0
ОУД.04	Математика	-, -, -, -, Э	228	0	228	200	28	0	36	40	34	34	42	42	0	0
ОУД.05	История	-, -, -, ДЗ	171	0	171	69	102	0	44	34	40	53	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	-, -, -, -, ДЗ	171	0	171	10	161	0	20	32	40	26	26	27	0	0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	72	0	72	62	10	0	52	20	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	36	0	36	33	3	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ОУД.09	Информатика	-, -, Э	108	0	108	52	56	0	12	28	68	0	0	0	0	0
ОУД.10	Физика	-, -, ДЗ	108	0	108	86	22	0	0	0	20	68	20	0	0	0
ОУД.11	Химия	-, -, -, Э	171	0	171	140	31	0	0	0	50	55	32	34	0	0
ОУД.12	Обществознание	-, -, ДЗ	171	0	171	131	40	0	0	0	0	0	58	55	58	0
ОУД.13	Биология	-, Э	72	0	72	56	16	0	0	0	0	0	0	0	42	30
ОУД.14	География	ДЗ	72	0	72	44	28	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ОУД.15	Родная литература	ДЗ	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
УД.16	Психология	-, -, -, -, ДЗ	66	0	66	36	30	0	10	12	10	12	10	12	0	0
УД.17	Финансовая грамотность	ДЗ	36	0	36	25	11	0	0	0	0	0	0	0	36	0

УД.18	Индивидуальный проект	-, ДЗ	42	0	42	25	17	0	20	22	0	0	0	0	0	0
УД.19	Экология	ДЗ	36	0	36	31	5	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	1/9/-/-	658	30	628	264	364	0								
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, ДЗ	80	8	72	36	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	80	8	72	40	32	0	72	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	82	10	72	36	36	0	72	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	66	0	66	26	40	0	0	0	0	0	0	0	0	66
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, ДЗ	98	0	98	56	42	0	36	62	0	0	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	40	4	36	26	10	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, ДЗ	70	0	70	0	70	0	0	0	0	0	0	0	30	40
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	0	36	18	18	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.09	Физическая культура	-, 3	40	0	40	0	40	0	0	0	0	0	0	0	20	20
ОП.10	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	ДЗ	66	0	66	26	40	0	0	0	0	0	0	0	0	66
П.00	Профессиональный учебный цикл	-/13/11/-	3014	100	2914	728	2186	0								
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	-/3/2/-	480	20	460	104	356	0								
ПП.01	Производственная практика приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ДЗ	144	0	144	0	144	0	0	144	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	-, ДЗ	144	0	144	0	144	0	72	72	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	68	4	64	44	20	0	64	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	124	16	108	60	48	0	0	108	0	0	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/3/2/-	714	20	694	134	560	0								

ПП.02	Производственная практика Приготовление ,оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (ПМ 02)	ДЗ	252	0	252	0	252	0	0	0	0	252	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, -, ДЗ	180	0	180	0	180	0	0	36	60	84	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	68	4	64	44	20	0	0	64	0	0	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	214	16	198	90	108	0	0	0	198	0	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/3/2/-	540	20	520	126	394	0								
ПП.03	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	72	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0
УП.03	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, ДЗ	216	0	216	0	216	0	0	0	0	36	108	72	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	68	4	64	46	18	0	0	0	0	64	0	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	184	16	168	80	88	0	0	0	0	0	168	0	0	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/2/3/-	448	20	428	152	276	0								
ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ДЗ	66	0	66	0	66	0	0	0	0	0	0	66	0	0
УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	ДЗ	150	0	150	0	150	0	0	0	0	0	0	150	0	0

	ассортимента															
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	68	4	64	52	12	0	0	0	0	0	0	64	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	164	16	148	100	48	0	0	0	0	0	0	148	0	0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/2/2/-	832	20	812	212	600	0								
ПП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	144	0	144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	144
УП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-, ДЗ	324	0	324	0	324	0	0	0	0	0	0	0	108	216
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	52	4	48	0	48	0	0	0	0	0	0	0	48	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, Э	312	16	296	212	84	0	0	0	0	0	0	0	100	196

	ВСЕГО	1/36/16/-	5724	130	5594	2418	3176	0	606	788	594	808	598	806	616	778
--	--------------	------------------	-------------	------------	-------------	-------------	-------------	----------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	2 недели														
-----	---------------------------------------	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	Всего	Дисциплин и МДК	534	536	534	436	490	446	508	418
		Учебной практики	72	108	60	120	108	222	108	216
		Производственной практики	0	144	0	252	0	138	0	144
		Экзаменов	0	2	2	2	1	6	0	3
		Дифф. зачётов	3	7	0	5	3	6	7	5
		Зачётов	0	0	0	0	0	0	0	1
		Других форм контроля	0	0	0	0	0	0	0	0

4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места;

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.
площадка для сдачи демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
место для стрельбы.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал