

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
№31-Д от 14.06.2023 г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

43.01.09 Повар, кондитер

Набор 2023 года.

Квалификация:
Повар
Кондитер

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения 1 год 10 месяцев
На базе общего среднего образования.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база

Настоящий учебный план разработан с учетом:

- Федерального закона об образовании в Российской Федерации: от 29.12. 2012 № 273-ФЗ
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессии и специальностей среднего профессионального образования перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 года №1199
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 года №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования.
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 года №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.
- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям
- Профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года №б10н.
- Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года №597н.

1.2. 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 13 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 часа в неделю,

включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Консультации для обучающихся очной формы обучения предусматриваются образовательным учреждением из расчёта 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.

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 дифференцированного зачета с учетом результатов подтвержденных документами организаций, в которых проводилась данный вид практики.

1.3. Профессиональный цикл

На предметы общепрофессионального цикла ПООП предусмотрено 298 часа, а запланировано 428 час, 104 часов за счет вариативной части. По данной профессии обучение проводится по 5 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 1872 часа, а запланировано 2380 час, в том числе на учебную практику запланировано 684 часов и на производственную практику 972 часов. На самостоятельную работу отводится 26 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 одна неделя.

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

- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены 46 ч.
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров 44ч.
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места 46ч.
- ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности 36ч.
- ОП.05 Основы калькуляции и учета 52 ч.
- ОП.06 Охрана труда 46
- ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности 46ч.
- ОП 08 Безопасность жизнедеятельности 36ч.
- ОП.09 Физическая культура 40ч.
- ОП.10 Основы бизнеса и предпринимательства 36ч.

Рабочие учебные программы профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 336ч.
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 679ч.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 431ч.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 327ч.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 607ч.

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 кладовые организации 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 из 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.

1.4. 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	428 (324+ 104)
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	46 (36+10)
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	44 (36+8)
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	46 (36+10)
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	52 (32+20)
ОП.06	Охрана труда	46(36 +10)
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	46 (36+10)
ОП 08	Безопасность жизнедеятельности	36

ОП.09	Физическая культура	40
ОП.10	Основы бизнеса и предпринимательства	36 (0+36)
ПМ.00	Профессиональные модули	2380 (1872+508)
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	336 (248+88)
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	679 (556+123)
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	431(308+123)
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	327 (240+87)
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	607 (520+87)

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Формы промежуточной аттестации при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин следующие: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

При проведении зачета уровень подготовки обучающегося фиксируется в журнале словом "зачет". При проведении экзамена, дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах:"5"(отлично), "4"(хорошо),

"3"(удовлетворительно), "2" (неудовлетворительно).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация проводится в основном по окончании изучения учебной дисциплины или МДК. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен(квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен(квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе "Требования к результатам освоения ППКРС" ФГОС СПО.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

По учебной дисциплине ФК "Физическая культура" промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

На промежуточную аттестацию обучающихся отводится 108 часов в рамках освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

На последнем семестре по итогам успешного освоения профессиональных модулей обучающиеся допускаются к государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся не позднее, чем за полгода до начала итоговой аттестации знакомятся с положением «Об итоговой аттестации»

К итоговой аттестации допускаются выпускники, завершившие обучение в рамках программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и успешно прошедшие промежуточную аттестацию. По результатам итоговой аттестации выпускникам выдается соответствующий документ об уровне образования и квалификации. Присвоение квалификации осуществляется аттестационной комиссией, состав которой формируется из представителей общественных организаций, педагогических работников и мастеров производственного обучения аттестуемой группы выпускников, а также специалистов объединений, предприятий, организаций и учреждений- заказчиков кадров рабочих и специалистов. председатель аттестационной комиссии назначается приказом Министерства образования и науки Алтайского края.

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	17,5	0,4	9,5	12	1,2		11	51,6
II курс	13,8	0,3	9,5	15	1,8	1	2	43,4
Итого:	31,3	0,7	19	27	3	1	13	95

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		
					Всего занятий	В том числе		1 семестр, 17 нед.	2 семестр, 22 нед.	1 семестр, 17 нед.	2 семестр, 22 нед.	
						Теория	Практика					Курсовых
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/9/-	428	0	428	228	200	0				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	46	0	46	34	12	0	46	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	44	0	44	28	16	0	44	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	46	0	46	34	12	0	0	46	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	36	0	36	28	8	0	0	0	36	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, ДЗ	52	0	52	34	18	0	20	32	0	0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	46	0	46	34	12	0	46	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, ДЗ	46	0	46	0	46	0	0	20	26	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	0	36	18	18	0	0	0	36	0
ОП.09	Физическая культура	-, З	40	0	40	0	40	0	0	20	20	0
ОП.10	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	ДЗ	36	0	36	18	18	0	0	0	36	0
П.00	Профессиональный учебный цикл	-/9/10/-	2380	26	2354	392	1962	0				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	-/2/2/-	336	6	330	62	268	0				
ПП.01	Производственная практика приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ДЗ	72	0	72	0	72	0	0	72	0	0
УП.01	Учебная практика приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ДЗ	216	0	216	0	108	0	108	108	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	48	6	42	20	22	0	42	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	72	0	72	42	30	0	72	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/1/2/-	679	5	674	82	592	0				
ПП.02	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (ПМ 02)	ДЗ	126	0	126	0	126	0	0	126	0	0
УП.02	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, -	306	0	306	0	306	0	108	198	0	0

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	47	5	42	22	20	0	42	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, Э	128	0	128	60	68	0	36	92	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/2/2/-	431	5	426	82	344	0				
ПП.03	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (ПМ 02)	ДЗ	72	0	72	0	72	0	0	0	0	72
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	54	54	108
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	47	5	42	30	12	0	42	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, Э	96	0	96	52	44	0	0	48	48	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/2/2/-	327	5	322	68	254	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	66
УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ДЗ	150	0	150	0	150	0	0	0	108	42
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	47	5	42	32	10	0	0	0	42	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	64	0	64	36	28	0	0	0	64	0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/2/2/-	607	5	602	98	504	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	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	324
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	47	5	42	30	12	0	0	0	42	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, Э	128	0	128	68	60	0	0	0	82	46
	ВСЕГО	1/18/10/-	2808	26	2782	620	2162	0	606	816	594	766

ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	2 недели										
		Всего	Дисциплин и МДК						390	258	432	46
			Учебной практики						216	360	162	474
			Производственной практики						0	198	0	282
			Экзаменов						1	3	2	4
			Дифф. зачётов						4	4	6	4
			Зачётов						0	0	1	0
			Других форм контроля						0	0	0	0

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

технологии;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех

Учебная кухня ресторана

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.