

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

по профессии **16675 «ПОВАР»**

набор 2023г.

Квалификация:
Повар 2 разряда

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения 1 год 10 месяцев
На базе общего среднего образования
специальных (коррекционных)
общеобразовательных школ VIII

вида без получения среднего (полного) общего
образования

Учебный план

1. Пояснительная записка к учебному плану адаптированной основной программы профессионального обучения- программе- профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

2. Нормативная база

Настоящий учебный план разработан с учетом: 1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181 -ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

2. Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ)

3. Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;

4. Закон Алтайского края от 04.09.2013г. №56 ЗС «Об образовании в Алтайском крае» (в ред. От 02.06.2015г.)

5. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. №610 н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

3. Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2018 -2025 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642

4. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. N 885/390 г. Москва "О практической подготовке обучающихся"

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 25 апреля 2019г. №208 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013г. №513»

8. Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020г.№438 «О Порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

9. Приказ Минобрнауки РФ № 457 от 02.09.2020г. «Об утверждении порядка приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»

10. Нормативные локальные акты КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» регламентирующие деятельность образовательного учреждения.

Кроме нормативных документов, для разработки образовательной программы использовались методические рекомендации, инструктивно-методические письма:

Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015г. №06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 №06-830вн)

3. Организация учебного процесса и режим занятий

3.1. АОППО предназначена для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

3.2. Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организовано в отдельных группах численностью до 12 человек.

3.3. Начало занятий 1 сентября.

3.4. Максимальный объем образовательной нагрузки в неделю не более 36 часов; Объем аудиторной нагрузки – 30 академических часов в неделю.

3.5. Учебная неделя – пятидневная.

3.6. Продолжительность теоретического учебного занятия 45 минут с перерывом не менее 10 минут после каждой пары.

3.7. Продолжительность учебной практики составляет не более 6 астрономических часов в день согласно требованиям пункта 3.9.2. «Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»(вместе с СП 2.4.3648-20 Санитарные

правила...)(Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 №61573)»: Объем учебных занятий и практик не должен превышать 36 академических часов в неделю. Расписание занятий составляется с учетом дневной и недельной умственной работоспособности и в соответствии со шкалой трудности учебных предметов. Образовательная нагрузка равномерно распределяется на всю учебную неделю. В Годовом календарном учебном плане предусмотрено чередование периодов учебного времени, сессий и каникул.

3.8. Оценка качества освоения АОППО включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

3.9. Знания и умения определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

3.10. Общий объем АОППО составляет 2340 часов, в том числе:

Наименование раздела	Количество часов
Адаптационный цикл	228
Общепрофессиональный цикл	298
Профессиональный цикл	464
Учебная практика	486
Производственная практика	600
Физическая культура	156

3.11. Каникулы 14 недель, в том числе 2 недели в зимний период на каждом курсе.

3.12. Промежуточная и итоговая аттестация 72 часа. Государственная итоговая аттестация 36 часов.

4. Практика

4.1. При реализации адаптированной программы профессионального обучения по профессии 16675Повар предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики направлены на формирование у обучающихся навыков и умений, предусмотренных профессиональным стандартом «Повар».

4.2. Общий объем практик составляет 1086 часов.

Учебная практика – 486 часов, из них в 1-м семестре 84 часа (3 недели), во 2-м семестре 186 часов (7 недель), в 3-м семестре 108 часов (4 недели), в 4-м семестре 108 часов (4 недели).

Производственная практика – 600 часов (20 недель), в 1-м семестре 90 часов (3 недели), во 2-м семестре 210 часов (7 недель), в 3-м семестре 150 часов (5 недель), в 4-м семестре 150 часов (5 недель).

4.3 Учебная практика проводится в учебный мастерский лицей под руководством мастера производственного обучения рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Занятия проводятся по расписанию.

4.4 Производственная практика планируется непрерывно и проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся под руководством шефов-наставников на основании договоров и программы практики, разработанной в лицее.

4.5. При определении мест прохождения производственной практики обучающимся, имеющим инвалидность, лицей учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

4.6. Практики рассчитаны на 30 часовую недельную нагрузку.

5. Порядок аттестации обучающихся

5.1 Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестации обучающихся проводятся с учетом особенностей нарушений функций организма, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

5.2. Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, адаптированные для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированной всех компетенций, предусмотренных адаптированной программой.

5.3. Форма проведения текущей и итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге,

письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

5.4. Промежуточная аттестация по дисциплинам предусмотрена в форме зачетов, дифференцированных зачетов, которые проводятся за счет времени, отведенного на изучение учебных дисциплин и экзаменов.

5.5. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

5.6. Квалификационный экзамен проводится лицеем для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе обучающимся, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии 16675 Повар.

5.7. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике, и (или) профессиональном стандарте.

5.8. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше.

5.9. К прохождению итоговой аттестации допускаются обучающиеся, полностью освоившие программу профессионального обучения по профессии 16675 Повар, не имеющие академических задолженностей.

5.10. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего.

6. Профессиональный цикл

6.1. На предметы адаптационного цикла АОППО предусмотрено 228 часов, на предметы общепрофессионального цикла АОП предусмотрено 298 часов. По данной профессии обучение проводится по модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 1550 часов, в том числе на учебную практику запланировано 486 часов и на производственную практику 600 часов.

6.2. Освоение адаптированной образовательной программы профессионального образования сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, адаптированные для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированной всех компетенций, предусмотренных адаптированной программой.

6.3. Форма проведения текущей и итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

6.4. Промежуточная аттестация по дисциплинам предусмотрена в форме зачетов, дифференцированных зачетов, которые проводятся за счет времени, отведенного на изучение учебных дисциплин и экзаменов.

6.5. На промежуточную аттестацию отводится 72 часа.

6.6. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

6.7. Квалификационный экзамен проводится лицеем для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе обучающимся, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии 16675 Повар.

6.8. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике, и (или) профессиональном стандарте.

6.9. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше.

6.10. К прохождению итоговой аттестации допускаются обучающиеся, полностью освоившие программу профессионального обучения по профессии 16675 Повар, не имеющие академических задолженностей.

6.11. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего.

6.12. На основе учебного рабочего плана составлены учебные рабочие программы адаптационных дисциплин:

АД. 01. Основы интеллектуального труда 36ч.

АД.02. Психология личности и профессиональное самоопределение 36ч.

АД. 03. Коммуникативный практикум 36ч.

АД.04. Адаптивные информационные и коммуникативные технологии 60ч.

АД.05. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний 60ч.

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

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены 32 ч.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров 64ч.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места 64ч.

ОП.04 Калькуляция и учет в общественном питании 38ч.

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности 32 ч.

ОП.06 Охрана труда 36 ч.

ОП.07 Экономические и правовые основы производственной деятельности 32ч.

1. Рабочие учебные программы профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 258ч.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 566ч.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 370ч.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 356ч.

7.1. 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.

7.2. **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.

7.3. **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.

7.4. **Общепрофессиональная дисциплина «Калькуляция и учет в общественном питании»** 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.

7.5. **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.

7.8. **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.

7.9. **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

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

Итоговый контроль в форме зачёта.

7.11. 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

7.12. 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

7.13. 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

7.14. 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.

9. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	4	5	6	7	8	9
I курс	18.7	9	10	1,2	0	11	50
II курс	19.4	7.2	10	1.2	1.2	3	41
Итого:							

10. 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
АД.00	Адаптационный учебный цикл	-/5/-/	228	0	228	106	122	0				
АД.01	Основы интеллектуального труда	ДЗ	36	0	36	22	14	0	0	0	0	36
АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	ДЗ	36	0	36	16	20	0	0	0	0	36
АД.03	Коммуникативный практикум	ДЗ	36	0	36	0	36	0	36	0	0	0
АД.04	Адаптационные информационные и коммуникативные технологии	ДЗ	60	0	60	8	52	0	0	0	60	0
АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	60	0	60	60	0	0	0	0	0	60
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/6/1/-	298	0	298	162	136	0				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	32	0	32	16	16	0	32	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	64	0	64	34	30	0	64	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	64	0	64	34	30	0	64	0	0	0
ОП.04	Основы калькуляции и учета	Э	38	0	38	20	18	0	0	0	0	38
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	32	0	32	16	16	0	0	0	32	0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	0	36	26	10	0	0	36	0	0
ОП.07	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32	0	32	16	16	0	0	0	0	32
П.00	Профессиональный цикл	-/9/8/-	1706	0	1706	1206	500	0				
ФК.0	Физическая культура	-/1/-/	156	0	156	0	156	0				
ФК.00	Физическая культура	-, -, -, ДЗ	156	0	156	0	156	0	34	44	34	44
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	-/2/2/-	258	0	258	84	174	0				

ПП.01	Производственная практика приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ДЗ	60	0	60	0	60	0	60	0	0	0
УП.01	Учебная практика приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ДЗ	114	0	114	114	0	0	114	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	84	0	84	0	84	0	84	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/2/2/-	566	0	566	396	170	0				
ПП.02	Производственная практика Приготовление ,оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (ПМ 02)	ДЗ	144	0	144	144	0	0	0	144	0	0
УП.02	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	252	0	252	252	0	0	0	252	0	0
МДК.02.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, Э	170	0	170	0	170	0	4	166	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/2/2/-	370	0	370	370	0	0				
ПП.03	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	90	0	90	90	0	0	0	0	90	0
УП.03	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	168	0	168	168	0	0	0	0	168	0
МДК.03.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	112	0	112	112	0	0	0	0	112	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/2/2/-	356	0	356	356	0	0				
ПП.04	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	72	0	72	72	0	0	0	0	0	72
УП.04	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	186	0	186	186	0	0	0	0	0	186
МДК.04.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	98	0	98	98	0	0	0	0	0	98

	ВСЕГО	-/20/9/-	2232	0	2232	1474	758	0	492	642	496	602
--	--------------	-----------------	-------------	----------	-------------	-------------	------------	----------	------------	------------	------------	------------

ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	1 неделя										
-----	---------------------------------------	---------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	Всего	Дисциплин и МДК	318	246	238	452
		Учебной практики	114	252	168	186
		Производственной практики	60	144	90	72
		Экзаменов	2	2	2	3
		Дифф. зачётов	6	3	4	7

		Зачётов	0	0	0	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.