

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК
«Крымский технический колледж»

С.Б.Хвостиков
«31» «августа» 2018 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена

**государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Краснодарского края «Крымский технический колледж»**

по специальности **19.02.10 Технология** **продукции общественного
питания**

по программе базовой подготовки

Квалификация – **техник-технолог**

Форма обучения – очная

Срок получения СПО по ППССЗ – **3 года и 10 мес.**
на базе **основного общего образования**

Профиль получаемого профессионального
образования – **естественнонаучный**

1 Пояснительная записка

1.1 Общие положения

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ КК «Крымский технический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.).

При подготовке учебного плана руководствовались следующими документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 30 июля 2013 г. № 29200);
- приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;
- приказом Минобрнауки России от 28.05.2014 № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» и Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (зарегистрирован в Минюсте России 14 июня 2013 г. № 28785);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего

профессионального образования (с изменениями на 14 мая 2014 г.)», зарегистрированном в Минюсте России 26 декабря 2013 г. (рег. № 30861);

- федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 15.02.01 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям), утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 18 апреля 2014 г. № 344, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации (рег. № 33140 от 17 июля 2014 г.);
- федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, реализуемый в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования;
- Уставом колледжа, принятым на Общем собрании трудового коллектива (протокол № 1 от 12.10.2013 г.) и утверждённым Министерством образования и науки Краснодарского края 23.01.2014 г.

При разработке ППССЗ использовались локальные акты, разработанные в образовательном учреждении:

- Положение об экзамене (квалификационном), разработанное на основе письма Министерства образования и науки Российской Федерации "О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО" (утв.: Приказ от 29.02.2016 г. № 44к);
- Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся (утв.: 01.09.2015 г.);
- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов в колледже (утв.: Приказ от 29.02.2016 г. № 44к);
- Положение о проведении занятий по учебной дисциплине ОДБ.08 Физическая культура в группах 1 курса, реализующих федеральный государственных образовательный стандарт среднего общего образования (утв.: Приказ от 29.02.2016 г. № 44к).

2 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс организуется в соответствии с графиком учебного процесса при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, всех видов практик, государственной итоговой аттестации, каникулярного времени.

Учебные занятия начинаются 1 сентября и заканчиваются согласно учебному плану и графику учебного процесса по данной специальности.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при освоении программы подготовки специалистов среднего звена по очной форме (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю; максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часов в неделю и включает все виды обязательной аудиторной учебной нагрузки и внеаудиторную (самостоятельную) учебную работу.

Продолжительность учебной недели – пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут. Согласно пункту 3.14 раздела 3 «Содержание и организация образовательной деятельности» Устава ГБПОУ КК «Крымский технический колледж», учебные занятия в образовательном учреждении объединены в учебную пару продолжительностью 90 мин. с перерывом между уроками пары 5 мин., а между учебными парами – не менее 10 мин.

Качество освоения образовательной программы СПО осуществляется в процессе текущей, рубежной, промежуточной аттестации обучающихся и государственной итоговой аттестации выпускников.

Текущий контроль знаний студентов в колледже имеет следующие виды:

- устный опрос на уроках и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных заданий;
- защита лабораторных работ и практических занятий;
- административные контрольные работы (административные срезы);
- контрольные работы;
- тестирование;
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме).

Обобщение результатов текущего контроля знаний проводится ежемесячно. Результаты успеваемости каждого обучающегося и группы в целом предоставляются классными руководителями учебных групп заведующим отделениями. Данные текущего контроля используются учебной частью, цикловыми комиссиями и преподавателями для обеспечения эффективной учебной работы обучающихся, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, совершенствования преподавания учебных дисциплин и профессиональных модулей в процессе проведения индивидуальных и групповых консультаций из расчета 4 часа на одного обучающегося группы.

Знания и умения студентов определяются следующими оценками: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно», «зачтено» («зачет»).

По завершению освоения учебных дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей предусматриваются зачеты и экзамены. При проведении дифференцированного зачета и экзамена уровень подготовки обучающегося оценивается по пятибалльной системе и фиксируется в ведомости.

Каждый МДК завершается учебной и (или) производственной практикой. Учебная практика проводится в колледже преподавателями дисциплин профессионального цикла, производственная – в организациях и учреждениях по заключенным договорам с работодателями и согласно приказу директора колледжа. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением в рамках профессионального модуля ПМ.07, для остальных модулей – концентрированно после изучения междисциплинарных курсов.

Преддипломная практика проводится в 8 семестре по окончании теоретического обучения и завершению учебной и производственной (по профилю специальности) практики и составляет 4 недели.

Содержание каждого вида практики определяется рабочими программами, которые разрабатываются руководителями практики и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе.

Рабочий учебный план предусматривает выполнение двух курсовых работ по 20 часов аудиторных занятий каждая: по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4-х часов на 1 студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные. Групповые консультации проводятся перед экзаменами по расписанию, индивидуальные – по мере необходимости.

Каникулы на весь период обучения составляют 34 недели: в зимний период на каждом курсе обучения – 2 недели, в летний период на первом и третьем курсах – 9 недель, на втором курсе – 8 недель.

1.3 Общеобразовательный цикл

Учебным планом данной специальности предусмотрена подготовка студентов на базе основного общего образования.

Общеобразовательный цикл ППССЗ специальности формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования. В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями на 14 мая 2014 г.)», зарегистрированного в Минюсте России 26 декабря 2013 г., рег. № 30861, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания входит в укрупнённую группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и относится к естественнонаучному профилю, что учтено при формировании обязательной учебной нагрузки учебного плана.

Согласно с ФГОС СПО по данной специальности, нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), было распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2007. При этом на ОБЖ отведено 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).

С учётом Положения о проведении занятий по учебной дисциплине ОДБ.08 Физическая культура в группах 1 курса, реализующих федеральный государственных образовательный стандарт среднего общего образования, учебные занятия по дисциплине ОДБ.08 Физическая культура также объединены в учебную пару продолжительностью 90 мин. Согласно пункту 2.3 Положения, в целях приближения к сохранению 3-х часового регламента в неделю при проведении занятий по дисциплине ОДБ.06 Физическая культура в колледже предусмотрено следующее распределение учебной нагрузки по данной дисциплине: в первую неделю расписанием предусматривается проведение 4-х часов учебных занятий, во вторую неделю – 2-х часов и т.д. В общей сложности в две недели учебная нагрузка по дисциплине ОДБ.06 Физическая культура составляет 6 часов.

В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку. Кроме того, во втором семестре учебного года начинают изучать дисциплины ОГСЭ.06 Основы бюджетной грамотности и ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена, которые позволят обучающимся приступить к освоению профессиональных знаний уже на первом курсе.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла, входящих в программу подготовки специалистов среднего звена с получением среднего (полного) общего образования, оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводятся по последующим базовым общеобразовательным учебным дисциплинам:

- ОУД.б.01 Русский язык во 2 семестре;
- ОУД.б.07 Обществознание – в 1 семестре;
- ОУД.б.04 История – во втором семестре.

– ОУД.6.04 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия – в 3 семестре.

По профильной общеобразовательной учебной дисциплине ОУД.п.13 Химия экзамены проводятся во 2 семестре.

На самостоятельную внеаудиторную работу в рабочих программах отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

При этом обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся по учебной дисциплине составляет: по базовой – не менее 34 час., по профильной – не менее 68 час.

Учебным планом предусмотрено выполнение индивидуальных проектов, которые выполняются обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

1.4 Формирование вариативной части ППССЗ

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов (ОКВЭД, ОКЗ, ЕКТС) и типовых должностных инструкций. Вариативная часть ППССЗ направлена на формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Распределение вариативной части происходило с учетом пожелания работодателей, на основании анкетирования, с обсуждением на круглом столе в присутствии работодателей и социальных партнёров: ООО «Вертикаль» ресторан «Царский», ООО «Моранд» бар «Атлантида».

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. За счет часов вариативной части введены в цикл ОП дисциплины: ОП.10 Технологическое оборудование предприятий общественного питания, ОП.11 Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания и МДК.07.01 Организация работы повара. В цикл дисциплин ОГСЭ.00 введена учебная дисциплина ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности.

Распределение часов вариативной части произведено следующим образом:

Таблица 1

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Максимальная нагрузка, час	Аудиторная нагрузка, час	В том числе		Самостоятельная работа, час
				лабор. и практ. занятий, час	курсовых работ, час	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	54	36	18		18
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	54	36	18		18
П.00	Профессиональный цикл	1242	830	326	10	430
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	612	414	164		204
ОП.03	Организация хранения и контроль	129	86	36		43

	запасов сырья					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	78	52	32		26
ОП.05	Метрология и стандартизация	24	16	8		8
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	30	20	4		10
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	93	62	20		31
ОП.10	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	171	114	36		57
ОП.11	Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	87	58	28		29
ПМ.00	Профессиональные модули	624	416	162	10	208
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	39	26			13
МДК 03.01	МДК 03.01 Технология приготовления сложной кулинарной продукции	39	26			13
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	24			12
МДК .04.01	МДК .04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	24			12
ПМ.05	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	24	16			8
МДК .05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	24	16			8
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	24	16		10	8
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	24	16		10	8
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	501	334	162		167
МДК.07.01	Организация работы повара	501	334	162		167
	Итого	1296	866	344		430

Практикоориентированность для данного учебного плана составила 64,4%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ППСЗ базовой подготовки – 50-65%.

1.5 Порядок аттестации обучающихся

По завершению освоения дисциплин и модулей проводятся зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины или модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от учебных занятий.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов-10 (без учета зачетов по физической культуре). Формы промежуточной аттестации для каждой учебной дисциплины, профессионального модуля и его составных элементов отражены в плане учебного процесса.

Знания и умения студентов определяются следующими оценками: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно», «зачтено» «зачет».

При освоении программ профессиональных модулей по междисциплинарным курсам формой промежуточной аттестации является экзамен или дифференцированный зачет, по практикам - дифференцированный зачет.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» Федерального государственного образовательного стандарта.

Экзамен (квалификационный) представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен», которое фиксируется в экзаменационной ведомости в графе «Результат освоения ВПД» с проставлением оценки в графе «Уровень освоения ВПД»:

- 5 (отлично);
- 4 (хорошо);
- 3 (удовлетворительно);
- 2 (неудовлетворительно).

По итогам квалификационного экзамена возможно присвоение студенту определённой квалификации.

Освоение ППСЗ завершается государственной итоговой аттестацией.

Целью государственной итоговой аттестации является оценка качества подготовки в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и компетенций обучающихся, необходимых для осуществления профессиональной деятельности. В этих целях к проведению государственной итоговой аттестации привлекаются представители работодателей (их объединений), профессионального сообщества.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы среднего профессионального образования.

Формой завершения обучения (итоговой аттестацией) является защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели, на защиту – 2 недели.

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.
для подготовки по специальности СПО
19.02.10 Технология производства общественного питания**

Наименование

Кабинеты:

- русского языка и литературы;
- иностранного языка;
- математики;
- истории и обществознания;
- биологии;
- социально-экономических дисциплин;
- экологических основ природопользования;
- информационных технологий в профессиональной деятельности
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского
- производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- подготовки к государственной итоговой аттестации;
- методический.

Лаборатории:

- химии;
- физики;
- информатики и информационно-коммуникационных технологий;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- метрологии и стандартизации.
- Учебный кулинарный цех.
- Учебный кондитерский цех

Компьютерно-информационный центр:

- лаборатория информационных технологий;

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- тренажерный зал;
- стрелковый тир.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Заместитель директора колледжа по УР _____ И.В.Арутюнова

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	31	9	-	-	2	-	10	52
III курс	26	6	7	-	2	-	11	52
IV курс	24	3	3	4	1	6	2	43
Всего	120	18	10	4	7	6	34	199

**3 План учебного процесса программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания 2017 год база 9 кл.**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	Общеобразовательный цикл	9дз/5Э	2106	702	1404	448		540	748	116					
ОУД.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины	6дз/4э/	1628	543	1085	340		388	581	116					
ОУД.6.01	Русский язык	-, Э	117	39	78	29		32	46						
ОУД.6.02	Литература	-, ДЗ	175	58	117			32	47	38					
ОУД.6.03	Иностранный язык	-, ДЗ	176	59	117	117		48	69						
ОУД.6.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, -, Э	234	78	156	38		32	46	78					
ОУД.6.05	История	Э	176	59	117	16			117						
ОУД.6.06	Физическая культура	3, ДЗ	176	59	117	102		48	69						
ОУД.6.07	ОБЖ	-, ДЗ	105	35	70	20		32	38						
ОУД.6.08	Физика	-, ДЗ	145	48	97	19		32	65						
ОУД.6.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	Э	162	54	108	34		108							
ОУД.6.10	География	ДЗ	108	36	72	16			72						
ОУД.6.11	Экология	ДЗ	54	18	36	6		36							
ОУД.п.00	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины	2дз/1э/	420	140	280	106		140	140						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОУД.п.12	Информатика	-, ДЗ	150	50	100	66		32	68						
ОУД.п.13	Химия	-, Э	162	54	108	32		36	72						
ОУД.п.14	Биология	ДЗ	108	36	72	14		72							
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины	1дз	58	19	39	14			39						
УД.15	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	58	19	39	14			39						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1з/5дз	684	228	456	380		36		48	124	96	56	58	38
ОГСЭ.01	Основы философии	З	60	12	48	20						48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	12	48	20					48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-ДЗ.-ДЗ. -ДЗ	186	24	162	162				24	38	24	28	29	19
ОГСЭ.04	Физическая культура	З, З, З, З, З, ДЗ	324	162	162	160				24	38	24	28	29	19
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	ДЗ	54	18	36	18		36							
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1дз/1Э/ 1ккр	318	106	212	104			36	48	128				
ЕН.01	Математика	ДЗ	72	24	48	20					48				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ККР	54	18	36	4			36						
ЕН.03	Химия	-, Э	192	64	128	80				48	80				
П.00	Профессиональный цикл	22дз/20Э	4380	1124	3256	936	40		44	364	612	480	772	536	448
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	8дз/3Э	1236	412	824	326				118	200	106	90	214	52
ОП.01	Микробиология. санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	66	22	44	20			44						
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	72	24	48	10							48		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	-, Э	204	68	136	92				52	84				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	132	44	88	50								88	
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	72	24	48	16						48			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	78	26	52	10									52
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,Э	198	66	132	36							42	90	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	54	18	36	6								36	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	- ДЗ	102	34	68	22				32	36				
ОП.10	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	-ДЗ	171	57	114	36				34	80				
ОП.11	Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	Э	87	29	58	28						58			
ПМ.00	Профессиональные модули	14ДЗ/16Э	3144	712	2432	610	40			246	412	374	682	322	396
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э кв.	342	66	276	56						276			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	198	66	132	56						132			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72		72							72			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72							72			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э кв.	468	108	360	102						98	262		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э, Э	324	108	216	102						98	118		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72		72								72		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72								72		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э кв.	540	120	420	102	20						420		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	360	120	240	102	20						240		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72		72								72		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108		108								108		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ПМ.04	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э кв.	378	102	276	76								276	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	306	102	204	76								204	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36		36									36	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36		36									36	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э кв.	321	83	238	72									238
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	249	83	166	72									166
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36		36										36
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36		36										36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э кв.	270	66	204	40	20							46	158
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	-, Э	198	66	132	40	20							46	86
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36		36										36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36		36										36
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Э кв.	825	167	658	162				246	412				
МДК.07.01	Организация работы повара	Э, Э	501	167	334	162				102	232				
УП.07	Учебная практика	ДЗ, ДЗ	324		324					144	180				
	Всего	1з/37дз/ 26Э 1 ккр	7488	2160	5328	1868	40	576	828	576	864	576	828	594	486
ПДП	Преддипломная практика														4 нед

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6 нед
Консультации из расчёта 4 часа на 1 обучающегося в каждый учебный год Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Дипломная работа Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)						Всего	дисциплин и МДК	576	828	432	684	432	504	522	342
							учебной практики			144	180	72	144	36	72
							производств. практики					72	180	36	72
							преддиплом. практики								144
							экзаменов	1	3	2	4	4	4	3	4
							дифф. зачетов	3	7	2	6	3	6	4	6
							зачетов		1			1			