

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
"Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса"

И.о. директора ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Данилова И.В.
«29» августа 2020г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

квалификация: **техник -технолог**

Форма обучения: **очная**

нормативный срок освоения ОПОП: **3года 10 месяцев** на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального образования: **естественнонаучный**
приказ об утверждении ФГОС СПО Технология продукции общественного

питания: **№384 от 22.04.2014г**

год начала подготовки по учебному плану: **2020год**

2020г.

4. Пояснительная записка к учебному плану

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.06.2010г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 33234 от 23 июля 2014г.), в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"; письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259 « О направлении доработанных рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»; приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; приказом Минобрнауки России №1578 от 31 декабря 2015г. «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012г. №413»; приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 "О внесении изменений в приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 № 613 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г.

№ 413"(Зарегистрирован 26.07.2017 № 47532);приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464"; приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 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"; приказом Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем 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 РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968", уставом техникума.

4.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

В соответствии с учебным планом:

- *начало учебных занятий* – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- *продолжительность каникул* – 34 недели (26 недель в летний период и 8 недель в зимний период), что соответствует ФГОС (не менее 10 недель в учебном году);
- *продолжительность учебной недели* – шестидневная;
- *продолжительность занятий* – теоретические занятия - 45 минут, занятия проводятся парами; занятия учебной практики - 6 (академических) часов.
- *текущий контроль знаний* осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных работ, практических занятий, контрольных работ, тестирования, самостоятельной работы, устного опроса и других форм контроля знаний;
- *виды практик* – учебная, производственная (по профилю специальности), производственная (преддипломная). Учебная практика – 14 недель, производственная (по профилю специальности) – 26,5 недели, производственная (преддипломная) – 4 недели. Занятия учебной практики проводятся концентрированно в течение всего периода освоения основной профессиональной образовательной программы, после изучения теоретических тем, разделов междисциплинарных курсов профессиональных модулей.
- *объем самостоятельной работы обучающихся* определяется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины, междисциплинарного курса и составляет не более 20% времени от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы;
- *организация консультаций* – групповые, из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования;
- *выполнение курсовой работы* – на четвертом курсе предусмотрено выполнение курсовой работы по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся – 36 академических часов в неделю и включает в себя все виды работы во взаимодействии с преподавателем.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля, дисциплины, производственной или учебной практики, а в форме экзамена – в дни, освобожденные от учебных занятий.

На промежуточную аттестацию учебным планом предусмотрено 7 недель. Из календарного графика следует, что большинство учебных дисциплин и профессиональных модулей изучаются концентрировано, поэтому промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения их освоения. Таким образом, часы, отведенные на проведение промежуточной аттестации, распределены по всему семестру.

По всем дисциплинам общеобразовательного и общепрофессионального циклов проводится промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта, зачета или экзамена.

После второго курса обучения, во время летних каникул с юношами проводятся учебные сборы (35 часов).

– время и сроки проведения каникул:

1курс: 2 недели зимних каникул; 9 недель летних каникул;

2курс: 2 недели зимних каникул; 8 недель летних каникул;

3курс: 2 недели зимних каникул; 9 недель летних каникул;

4курс: 2 недели зимних каникул.

4.2. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 « О направлении доработанных рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», а так же в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 № 613 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"(Зарегистрирован 26.07.2017 № 47532), разъяснениями по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин, рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности (уточнены ФГАУ «ФИРО» 25 мая 2017 г.).

Для специальности рекомендован естественнонаучный профиль подготовки. Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется на 1 и 2 курсах.

На Основы безопасности жизнедеятельности отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2009г. №241); Выбраны дополнительные учебные дисциплины:

Астрономия -32 часа с учётом приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 № 613 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"(Зарегистрирован 26.07.2017 № 47532). В период освоения общеобразовательных программ предусмотрено выполнение каждым студентом индивидуального проекта) по общеобразовательным учебным дисциплинам. Индивидуальный проект выполняется по выбранной студентом дисциплине согласно учебному плану. Темы индивидуальных проектов выбираются самостоятельно обучающимся по согласованию с преподавателем дисциплины. На группу составляется график выполнения обучающимися индивидуального проекта.

4.3.Формирование вариативной части ОПОП

Необходимость увеличения объёма часов дисциплин профессионального цикла обязательной части ОПОП обусловлена запросом работодателей на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС. Основные работодатели: ресторан «Белый рояль», ООО «МИК -35» КППМ ДГТУ, ресторан «Бульон», ИП «Абачараев А.С.» кондитерская «Золотой колос», ООО «Хлебозавод «Юг Руси», ресторан «», сеть кафе «Территория еды», сеть столовых «Перекресток», ресторан «Сицилия», ресторан «Беллуччи», ООО «Пицца-Сервис» кафе «Додо Пицца», кафе «Гурия», ООО «Эрмитаж» ресторан «Эрмитаж», сеть столовых «ЗА100ЛБЕ», сеть кофейн «Пить кофе», кафе «Рандеву», ресторан «Вечерняя заря».

Часы вариативной части в объеме 864 часа распределены на профессиональные дисциплины и профессиональные модули. Техникум проводил работу с работодателями с учётом Постановления Правительства РФ от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования». Для распределения объёма часов, отведённого на вариативную часть был проведен опрос представителей работодателей по профилю ОПОП: Комплекс предприятий общественного питания «МИК-35», ресторан «Осака», ИП «Абачараев А.С.» кондитерская «Золотой колос», ООО «Хлебозавод «Юг Руси», ресторан «ЕшьСуши.рф», сеть кафе «Территория еды», ресторан «Бульон», ООО «Эрмитаж» ресторан «Эрмитаж», ресторан «Беллуччи»/, ресторан «Белый рояль», ООО «Лента».

В результате проведённого опроса были определены профессиональные модули и соответственно междисциплинарные курсы, требующие расширенного, и углублённого изучения. В результате проведённого опроса выявлено, что работодателю целесообразно получить специалиста, грамотно разбирающегося в современных технологических процессах, нестандартных методах и способах выполнения профессиональных задач, находить инновационные решения выполнения этих задач и квалификационных требований. С помощью опроса были определены умения, знания, практический опыт, которыми должны обладать будущие выпускники данного профиля подготовки для работы на конкретных предприятиях. Умения, знания, практический опыт были учтены при разработке рабочих учебных программ по профессиональным модулям и при разработке контрольных оценочных средств.

На основании решения методического совета техникума от 30.08.2019г и по согласованию с работодателями, вариативная часть образовательной программы в количестве **864ч** направлена на увеличение времени, необходимого для реализации учебных дисциплин

и профессиональных модулей (МДК и практик), на введение новых дисциплин, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программ.

Распределение часов общепрофессионального цикла

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	всего по ФГОС	Часы вариативной части	всего с вариативной частью
ОП.01	Микробиологии, санитария и гигиена в пищевом производстве	40	16	56
ОП. 02	Физиология питания	40	4	44
ОП. 03	Организация, хранение и контроль запасов сырья	40	37	77
ОП. 04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	40	18	58
ОП. 05	Метрология и стандартизация	42	18	60
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	48	10	58
ОП. 07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	66	0	66
ОП.08	Охрана труда	32	2	34
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	0	68
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места		131	131
ОП.11	Арт-визаж и карвинг в кулинарии		43	43
ОП.12	Калькуляция и учет в общественном питании		86	86
ОП.13	Зарубежная кулинария		66	66
ОП.14	Предпринимательство и малый бизнес		50	50
	Учебные сборы	0	35	35
	Итого		516	932

По ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на профессиональные модули отводится 1008ч., на учебную и производственную практику 1008 часов. Увеличено количество часов на профессиональные модули на 348часов и распределены в следующем порядке:

ПМ.00	Профессиональные модули	МДК	У П	ПП	Вариантная часть	по УП
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				36	190
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	82				82
УП.01	Учебная практика		36			36
ПП.01	Производственная практика			36	36	72
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				84	394
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	130			66	196
УП.02	Учебная практика		54			54
ПП.02	Производственная практика			126	18	144
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				36	432
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	180			36	216
УП.03	Учебная практика		54			54
ПП.03	Производственная практика			162		162
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				55	503
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	250			55	305
УП.04	Учебная практика		54			54
ПП.04	Производственная практика			144		144
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				83	299
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	126			83	209
УП.05	Учебная практика		36			36
ПП.05	Производственная практика			54		54
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения				18	162
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	90			18	108
ПП.06	Производственная практика			54		54
ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Повар"				36	384
МДК.07.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска продукции массового спроса	150			36	186
УП.07	Учебная практика		54			54
ПП.07	Производственная практика			144		144
	Итого	1008	288	720	348	2364

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

По всем дисциплинам общепрофессионального цикла проводится промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта, зачета или экзамена.

Промежуточная аттестация направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, среднего общего образования (для обучающихся на базе основного общего образования), требованиям профессиональных стандартов, требований к подготовке специалистов в области сферы услуг;
- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения вида профессиональной деятельности (основного вида деятельности);
- совершенствование методики аттестационно-педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;
- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;
- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствование образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в следующих направлениях:

- оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных учебных дисциплин; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;
- оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов (далее МДК); предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;
- оценка сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся; предметом оценивания являются знания, умения, практический опыт.

Основными формами промежуточной аттестации являются экзамен, зачет (дифференцированный зачет с оценкой в т.ч. комплексный) по отдельной учебной дисциплине, модулю, практикам.

Формы, периодичность промежуточной аттестации определяются настоящим учебным планом, доводятся до сведения обучающихся в начальный период обучения.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде защиты дипломной работы. Порядок её подготовки и проведения определяется Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N968 " Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 “О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968”, Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», утвержденным директором техникума. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы, осуществляется в сроки, обозначенные учебным планом и согласно составленному расписанию. Для защиты выпускной квалификационной работы создаётся государственная экзаменационная комиссия из числа работодателей, и преподавателей техникума.

Зам. директора по УПР _____ М.Н.Шумилкина

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.						Распределение образовательной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Распределение по семестрам			Всего объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Занятия по дисциплинам и МДК		Учебная и производственная практика	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								Лаборат. и практич. занятий	Курсовое проектир.		нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	9	0	2103	699	1404	468	0	0	461	598	345	0	0	0	0	0
ОУД	Базовые дисциплины	3	6	0	1656	550	1106	403	0	0	359	477	270	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	3			105	35	70	12			17	23	30					
ОУД.02	Литература					188	63	125	18			34	61	30				
ОУД.03	Иностранный язык		3		175	58	117	113			34	53	30					
ОУД.04	Математика	3			234	78	156	52			51	60	45					
ОУД.05	История		3**		175	58	117	24			34	53	30					
ОУД.06	Физическая культура		3		175	58	117	111			34	53	30					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		105	35	70	20			51	19						
ОУД.08	Физика	3*			123	38	85	5			34	33	18					
ОУД.09	Обществознание		3**		154	51	103	20			34	44	25					
ОУД.10	География		2		59	20	39	10				39						
ОУД.11	Экология		2		59	20	39	4				39						
ОУД.12	Основы учебно-исследовательской деятельности		1		54	18	36	12			36							
ОУД.13	Астрономия	3*			50	18	32	2					32					
	Профильные дисциплины	1	2	0	447	149	298	65	0	0	102	121	75	0	0	0	0	0
ОУД.14	Информатика		3		150	50	100	24			34	36	30					
ОУД.15	Химия	3			162	54	108	30			34	44	30					
ОУД.16	Биология		3***		135	45	90	11			34	41	15					
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	2	0	630	210	420	322	0	0	0	0	0	146	70	88	64	52
ОГСЭ.01	Основы философии		4*		60	12	48	8					48					
ОГСЭ.02	История		4*		60	12	48	44					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык		8		186	24	162	114					24	36	44	32	26	
ОГСЭ.04	Физическая культура		8		324	162	162	156					26	34	44	32	26	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	3	0	312	104	208	54	0	0	34	18	0	104	52	0	0	0
ЕН.01	Математика		5		78	26	52	14					35	17				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		2		78	26	52	6			34	18						
ЕН.03	Химия		5		156	52	104	34					69	35				
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	10	21	1	4440	1144	3296	864	30	1062	117	248	177	614	472	722	530	416
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	2	6	0	810	254	556	153	0	0	68	92	29	48	32	159	128	0
ОП.01	Микробиологии, санитария и гигиена в пищевом производстве		3***		84	28	56	15			17	24	15					
ОП.02	Физиология питания		2		66	22	44	12			17	27						

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.						Распределение образовательной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Распределение по семестрам			Всего объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Занятия по дисциплинам и МДК		Учебная и производственная практика	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								Лаборат. и практич. занятий	Курсовое проектир.		нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
ОП.03	Организация, хранение и контроль запасов и сырья	7			116	39	77	18							30	47		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6			87	29	58	20						32	26			
ОП.05	Метрология и стандартизация		7		90	30	60	10							28	32		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7		87	29	58	6							26	32		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		7		92	26	66	14							49	17		
ОП.08	Охрана труда		1		51	17	34	10			34							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		102	34	68	48				41	14	13				
	Учебные сборы				35	0	35							35				
	Вариативная часть	1	2	1	602	226	376	148	0	0	15	60	56	0	44	42	0	159
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места	3			196	65	131	40			15	60	56					
ОП.11	Арт-визаж и карвинг в кулинарии			8*	97	54	43	38										43
ОП.12	Калькуляция и учет в общественном питании		6		124	38	86	14						44	42			
ОП.13	Зарубежная кулинария			8*	110	44	66	36										66
ОП.14	Предпринимательство и малый бизнес		8		75	25	50	20										50
ПМ.00	Профессиональные модули	7	13	0	3028	664	2364	563	30	1062	34	96	92	566	396	521	402	257
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	1	0	231	41	190	36	0	108	0	0	0	190	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		4*		123	41	82	24 12					82					
УП.01	Учебная практика		4*		36		36			36			36					
ПП.01	Производственная практика		4*		72		72			72			72					
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1	2	0	492	98	394	94	0	198	0	0	0	214	180	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		4		294	98	196	48 46					196					
УП.02	Учебная практика		5*		54		54			54			18	36				
ПП.02	Производственная практика		5*		144		144			144				144				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1	2	0	540	108	432	126	0	216	0	0	0	0	216	216	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		5		324	108	216	80 46						216				
УП.03	Учебная практика		6*		54		54			54					54			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.						Распределение образовательной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Распределение по семестрам			Всего объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Занятия по дисциплинам и МДК		Учебная и производственная практика	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								Лаборат. и практич. занятий	Курсовое проектир.		нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
ПП.03	Производственная практика		6*		162		162			162						162		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	2	0	656	153	503	106	0	198	0	0	0	0	0	305	198	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6		458	153	305	48 58								305		
УП.04	Учебная практика		7*		54		54			54								54
ПП.04	Производственная практика		7*		144		144			144								144
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1	2	0	389	90	299	82	0	90	0	0	0	0	0	0	152	147
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		8		299	90	209	60 22									152	57
УП.05	Учебная практика		8*		36		36			36								36
ПП.05	Производственная практика		8*		54		54			54								54
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1	2	0	216	54	162	45	30	54	0	0	0	0	0	0	52	110
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		8		162	54	108	45	30								52	56
ПП.06	Производственная практика		8		54		54			54								54
ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Повар"	1	2	0	504	120	384	74	0	198	34	96	92	162	0	0	0	0
МДК.07.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска продукции массового спроса		3		306	120	186	1с-14 2с-30 3с-30			34	96	56					
УП.07	Учебная практика		4*		54		54			54			36	18				
ПП.07	Производственная практика		4*		144		144			144				144				
	ВСЕГО	14	33	1	7485	2157	5328	1708	30	1062	612	864	522	864	594	810	594	468
	Промежуточная аттестация							252										
	Преддипломная практика							144										
	ГИА							216										
	Итого							5940										
								дисциплин и МДК	час.	4231	612	864	486	541	414	594	396	324
									нед.	117,5	17	24	13,5	15	11,5	16,5	11	9
								учебной практики	час.	288	0	36	72	36	54	54	36	36
									нед.	8	0	1	2	1	1,5	1,5	1	1
								производственной практики	час.	774			216	144	162	144	108	108
									нед.	21,5			6	4	4,5	4	3	3

