

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

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.01.09 ПОВАР,
КОНДИТЕР**

квалификация: **повар 3-4 разряд, кондитер 3-4
разряд**
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
Повар, кондитер: **№1569 от 09.12.2016г**
год начала подготовки по учебному плану: **2020год**

4. Пояснительная записка к учебному плану **43.01.09 Повар, кондитер**

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016г. зарегистрирован министерством юстиции РФ (рег.№ 44898 от 22.12.16г.), с учетом профиля получаемого профессионального образования, в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

- Письмо 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»;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
- Приказ 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»;
- Приказ 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", утвержденный приказом

- Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"(Зарегистрирован 26.07.2017 № 47532);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 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. № 464";
- Приказ 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";
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";
- Приказ 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";
- Письмо 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";
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации № 885/390 от 5 августа 2020 года N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ 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”, Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2020 N P-36 "О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. N P-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена".

4.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования составляет 3года 10 месяцев.

В соответствии с учебным планом:

– начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

– объём образовательной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, продолжительность учебной недели шесть дней;

- Общий объём образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования в академических часах составляет - **5904 часа**, в который входит объём обязательной учебной нагрузки, промежуточной и государственной итоговой аттестаций.

Общее количество недель затраченных на реализацию образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер составляет **199 недель** с каникулами.

- продолжительность учебных занятий 45 минут и группировка занятий парами; перерыв между парами -10 минут, учебные группы для проведения практических работ делятся на подгруппы не менее 8 человек в каждой;

- текущий контроль знаний по дисциплинам осуществляется в пределах учебного времени, отведённого на соответствующую дисциплину в форме накопительных систем оценивания, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Результатом текущего контроля является оценка теоретических и практических знаний обучающихся, которую преподаватель выставляет в журнал в течение семестра. Целью контроля является своевременное определение полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине. Выставляются следующие оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно"; количество часов на промежуточную аттестацию составляет **7 недель =252 часа**.

- Учебная практика может проводиться рассредоточено и концентрированно при изучении профессионального модуля. Производственная практика проводится концентрированно при изучении профессионального модуля. Учебная и производственная практика организуется в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. N291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования". Учебная, производственная практики проводятся в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Учебная практика проводится на базе техникума, производственная практика проходит на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии на основании заключённых договоров с работодателями и согласно приказа о допуске к прохождению практики. Формой отчётности обучающихся по практике является дневник, отчёт по практике, характеристика, аттестационный лист.

- Каждый обучающийся обеспечивается необходимыми информационными ресурсами, используемыми в образовательном процессе: литературой учебной и

дополнительной, электронными учебниками и пособиями, наглядными материалами, методическими указаниями и материалами по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и производственной практике, доступом к базам данных и библиотечным фондам, доступом к сети Интернет.

- Объем нагрузки на консультации предусматривается из расчета не более **100 часов** на группу обучающихся на весь срок обучения. Консультации предусмотрены на учебные дисциплины и модули, по которым запланированы экзамены или дифференцированные зачеты.

- Консультации могут быть групповые, индивидуальные. Консультации проводятся как в устной форме, так и в письменной;

- после изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» во время летних каникул с юношами проводятся учебные сборы (36 часов) в конце 4 семестра;

- часы самостоятельной работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем учитываются в общем количестве часов учебного плана и стоят в расписании учебных занятий по учебной дисциплине, на которые они выделены.

- сроки проведения каникул:

1 курс: две недели зимних каникул, девять недель летних каникул;

2 курс: две недели зимних каникул, восемь недель летних каникул;

3 курс: две недели зимних каникул, девять недель летних каникул;

4 курс: две 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 профессии рекомендован естественнонаучный профиль подготовки. Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется на 1 и 4 курсах.

Объем для реализации общеобразовательного цикла составляет **2052** часа. В соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России, от 17.03.2015 г. №06-259), выбран **естественнонаучный профиль**.

В разделе «Дополнительные дисциплины» в объеме 180 часов по решению предметно-цикловой комиссии введены следующие дисциплины: Астрономия -36 часов; Основы учебно- исследовательской деятельности-36 часов; Родной язык и родная литература-47 часов; История Донского края -61 час.

720 часов и 612 часов вариативной части, выделены на изучение учебных и дополнительных дисциплин, направленных на формирование личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных ФГОС СПО, а также на элементы программы на освоение общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом ФГОС СПО, в том числе на учебные дисциплины, практики и МДК для достижения результатов по осваиваемой профессии, указанные в разделе III ФГОС СПО.

Часов самостоятельной работы для общеобразовательного цикла не предусмотрено.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла завершается экзаменами по учебным дисциплинам:

- Русский язык;
- Математика;
- Химия.

На Основы безопасности жизнедеятельности отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.08.2008г. №241).

В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы составляет 52 недели. В период освоения общеобразовательных программ предусмотрено выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта (в учебном плане предусмотрено 36 часов самостоятельной работы) по профильным учебным дисциплинам. Индивидуальный проект выполняется по выбранной обучающимся дисциплине, согласно учебному плану. Темы индивидуальных проектов выбираются самостоятельно обучающимся по согласованию с преподавателем профильной дисциплины. Обучающимся пишется заявление о выборе профильной дисциплины и темы для индивидуального проекта. На группу составляется график выполнения обучающимися индивидуального проекта.

4.3. Формирование вариативной части ОПОП

Необходимость увеличения объема часов профессиональных модулей обязательной части ОПОП обусловлена запросом работодателей на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС. Основные работодатели: ресторан «Белый рояль», ООО «МИК -35» КППМ ДГТУ, ресторан «Бекон и Джон», ИП «Абачараев А.С.» кондитерская «Золотой колос», ООО «Хлебозавод «Юг Руси», ресторан «Приезжай, я жду», сеть кафе «Территория еды», сеть столовых «Еда всегда», ресторан «Сицилия», ООО «Успех 2011» ресторан «Беллуччи», ИП «Милованова С.П.–кулинарный цех, ООО «Пицца-Сервис» кафе «Додо Пицца», кафе «Гурия», ООО «Эрмитаж» ресторан «Эрмитаж».

Часы вариативной части распределены на углубление и расширение содержания междисциплинарных курсов профессиональных модулей. 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 объема часов, отведённого на вариативную часть был проведен опрос представителей работодателей по профилю ОПОП: Комплекс предприятий общественного питания «МИК-35», ресторан «Бекон и Джон», ИП «Абачараев А.С.» кондитерская «Золотой колос», ООО «Хлебозавод «Юг Руси», сеть кафе «Территория еды», ООО «Эрмитаж» ресторан «Эрмитаж», ООО «Успех 2011» ресторан «Беллуччи».

В результате проведённого опроса были определены профессиональные модули и соответственно междисциплинарные курсы, требующие расширенного, и углублённого изучения (см. таблицу распределения часов вариативной части). 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 29.08.2020г и по согласованию с работодателями, вариативная часть образовательной программы 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 программы.

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем часов по ФГОС	Часы вариативной части (720)	Часы вариативной части по ФГОС СПО	Всего часов по учебному плану
-------------------------------------	---------------------	------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

			(612)	
Общеобразовательный цикл	2052	0	0	2052
Общепрофессиональный цикл	324	306	348	978
Профессиональный цикл	1872	414	264	2550
МДК	648	0	48	696
Учебная практика	504	0	0	504
Производственная практика	720	414	216	1350
Всего	4248	720	612	5580
Промежуточная аттестация				252
ГИА				72
Итого				5904

Распределение часов общепрофессионального цикла

Индекс	Наименование общепрофессиональных дисциплин	всего по ФГОС	Часы вариативной части (720)	Часы вариативной части ФГОССПО (612)	всего с вариативной частью
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36		20	56
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	36		28	64
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36		35	71
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	36	30	0	66
ОП. 05	Основы калькуляции и учёта	32		0	32
ОП. 06	Охрана труда	36		0	36
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	88	4	128
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	36	34	0	70
ОП. 09	Физическая культура (для профессий СПО)	40	59	0	99
	Вариативная часть				
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		47	36	83
ОП.11	Зарубежная кулинария		12	52	64
ОП.12	Арт-визаж и карвинг в кулинарии		12	42	54
ОП.13	Психология и эффективное поведение на рынке труда		12	34	46
ОП.14	Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания		12	52	64
ОП.15	Современные технологии в индустрии питания			45	45
	Итого	324	306	348	978

Распределения часов вариативной части профессионального цикла

Индекс	Наименование дисциплины, профессионального модуля	Количество часов по ПООП ФГОС	Количество часов вариативной части		Всего часов в УП
			720ч	612ч	
ПМ	Профессиональный цикл	1872	414	264	2550
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	248	72	0	320
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	0	0	32
УП.01	Учебная практика	72	0	0	72
ПП.01	Производственная практика	72	72	0	144
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	556	90	0	646
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	0	0	32
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	0	0	128
УП.02	Учебная практика	144	0	0	144
ПП.02	Производственная практика	252	90	0	342
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308	90	36	434
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	0	0	32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	0	0	96

УП.03	Учебная практика	72	0	0	72
ПП.03	Производственная практика	108	90	36	234
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	240	36	98	374
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	32	0	0	32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	64	0	26	90
УП.04	Учебная практика	72	0	0	72
ПП.04	Производственная практика	72	36	72	180
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	126	130	776
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	32	0	0	32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	128	0	22	150
УП.05	Учебная практика	144	0	0	144
ПП.05	Производственная практика	216	126	108	450
	ИТОГО	1872	414	264	2550

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится по дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю учебного плана, учебной и производственной практике в форме: дифференцированного зачёта, зачета, комплексного дифференцированного зачёта, экзамена, комплексного экзамена, квалификационного экзамена. Все виды экзаменов проводятся в день, освобождённый от других форм учебных занятий. На 2-ом курсе предусмотрены две с половиной недели на промежуточную аттестацию, на 3-ем, 4-ом курсах предусмотрены четыре с половиной недели. Экзамены могут проходить как концентрированно, так и рассредоточено в течение семестра после завершения изучения дисциплины, профессионального модуля

или междисциплинарного курса и прохождения всех видов практик предусмотренных учебным планом.

В профессиональном цикле предусмотрены экзамены квалификационные по всем профессиональным модулям. На них предусмотрены часы консультаций, выделенных на промежуточную аттестацию.

4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Порядок её подготовки и проведения определяется Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. №968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»,

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", Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2020 N P-36 "О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. N P-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена", утвержденным директором техникума.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы проводится в сроки, обозначенные учебным планом и согласно утвержденному графику Союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)".

Для защиты выпускной квалификационной работы создается государственная экзаменационная комиссия экспертов Союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" из числа работодателей, других учебных заведений.

Количество часов на государственную итоговую аттестацию 2 недели, что составляет 72 часа.

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 (час.), в том числе							Распределение образовательной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс	
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Занятия по дисциплинам и МДК		Учебная и производственная практика	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
							Всего учебных занятий	в том числе			17	21	17	22	16	23,5	16	20	
		Теоретических занятий	Лаборат. и практич. занятия																
												нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
												612	864	612	774	576	846	576	720
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	11	4	2052	0	2052	1462	590	0	72	576	682	383	303	47	32	29	0
ОУД	Общие дисциплины	2	5	2	1134	0	1134	678	456	0	54	321	375	232	206	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	4			90		90	78	12		36	17	23	17	33	0			
ОУД.02	Литература		4		195		195	185	10			51	63	51	30	0			
ОУД.03	Иностранный язык		4		171		171	4	167			34	46	51	40	0			
ОУД.04	Математика	4			228		228	168	60		18	68	98	30	32	0			
ОУД.05	История		4*		171		171	147	24			49	55	32	35	0			
ОУД.06	Физическая культура		3	1,2	171		171	6	165			68	52	51					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		72		72	56	16			34	38	0					
ОУД.08	Астрономия		4		36		36	34	2					36					
ОУД	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1	5	0	774	0	774	685	89	0	18	255	271	151	97	0	0	0	0
ОУД.09	Информатика		4		108		108	84	24			17	40	34	17				
ОУД.10	Физика		3		108		108	103	5			34	42	32	0				
ОУД.11	Обществознание		4*		171		171	159	12			34	46	51	40				
ОУД.12	Химия	4			171		171	153	18		18	34	63	34	40				
ОУД.13	Биология		2		72		72	61	11			34	38	0	0				
ОУД.14	География		2		72		72	62	10			51	21	0	0				
ОУД.15	Экология		2		72		72	63	9			51	21	0	0				
ОУД	Дополнительные дисциплины	0	1	2	144	0	144	99	45	0	0	0	36	0	0	47	32	29	0
ОУД.16	Основы учебно-исследовательской деятельности			2	36		36	24	12				36						
ОУД.17	Родной язык и родная литература			5	47		47	26	21						47				
ОУД.18	История Донского края		7		61		61	49	12							32	29		
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	7	20	1	3792	264	3528	891	783	1854	180	36	182	229	471	529	814	547	720
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	10	1	703	81	622	289	333	0	18	36	120	68	105	21	118	89	65
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		67	11	56	36	20			17	39						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2		77	13	64	44	20			19	45						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4			85	14	71	47	24		18			32	39				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		7		73	7	66	58	8								34	32	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6		38	6	32	18	14								32		
ОП.06	Охрана труда		2		43	7	36	24	12				36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		136	8	128	8	120							12	32	37	47

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе							Распределение образовательной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс	
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Занятия по дисциплинам и МДК		Учебная и производственная практика	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
							Всего учебных занятий	в том числе			Теоретическ их занятий	Лаборат. и практич. занятия	17	21	17	22	16	23,5	16
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		77	7	70	52	18					36	34				
ОП.09	Физическая культура		8	4,5,6,7	107	8	99	2	97						32	9	20	20	18
ОП	Вариативная часть	0	3	1	412	56	356	188	168	0	0	0	0	47	62	22	64	42	119
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		4**		90	7	83	53	30					34	49				
ОП.11	Зарубежная кулинария		6		81	17	64	28	36					13	13	22	16		
ОП.12	Арт-визаж и карвинг в кулинарии		8		62	8	54	14	40							30	24		
ОП.13	Психология и эффективное поведение на рынке труда			8	51	5	46	26	20										46
ОП.14	Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания		8**		74	10	64	40	24							18	18	28	
ОП.15	Современные технологии в пищевой промышленности		8		54	9	45	27	18										45
ПМ.00	Профессиональные модули	6	10	0	2677	127	2550	414	282	1854	162	0	62	114	304	486	632	416	536
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	3	0	340	20	320	54	50	216	18	0	62	114	144	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2		38	6	32	14	18				32						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		86	14	72	40	32				30	42					
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		4*		72		72			72				72					
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		4*		144		144			144				144					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	668	22	646	80	80	486	36	0	0	0	160	486	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4**		38	6	32	12	20					0	32				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4**		144	16	128	68	60					0	128				
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5*		144		144			144				0	0	144			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе							Распределение образовательной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс	
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Занятия по дисциплинам и МДК		Учебная и производственная практика	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
							Всего учебных занятий	в том числе			Теоретический	Лаборат. и практич. занятия	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5*		342		342			342				0	342				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	459	25	434	74	54	306	36	0	0	0	0	0	0	272	162
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		7*		38	6	32	22	10						0			32	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		7*		115	19	96	52	44						0			96	
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		8*		72		72			72					0			72	
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		8*		234		234			234								72	162
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	0	398	24	374	90	32	252	36	0	0	0	0	0	0	0	374
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8**		38	6	32	24	8										32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8**		108	18	90	66	24										90
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		8***		72		72			72									72
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		8***		180		180			180									180
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	1	0	812	36	776	116	66	594	36	0	0	0	0	0	632	144	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6*		38	6	32	26	6								32		0

