

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"

И.В. Данилова
«24» июня 2021г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**ОСНОВНОЙ 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 получения образования: 1 года 10 месяцев на базе среднего общего образования
с освоением среднего общего образования

профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

приказ об утверждении ФГОС СПО от 09.12.2016г № 1569

год подготовки по учебному плану 2021 год

2021 год

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:

- 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";
- 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";
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и

социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Устав ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

– При условии полного успешного освоения ППКРС присваивается квалификация «Повар, кондитер».

4.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования составляет 1 год 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 среднего общего образования в академических часах составляет - **2952 часа**, в который входит объём обязательной учебной нагрузки, промежуточной и государственной итоговой аттестаций, самостоятельной работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Общее количество недель затраченных на реализацию образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер составляет **82 недели**.

- продолжительность учебных занятий 45 минут и группировка занятий парами; перерыв между парами -10 минут, перерыв на учебные группы для проведения практических работ могут делиться 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 **3 недели =108 часов (36 часов общепрофессионального цикла, 72 часа профессионального цикла)**;

- 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. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования", Приказом 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».

- 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 дисциплины и модули, по которым запланированы экзамены. Консультации могут быть групповые, индивидуальные. В основном, консультации проводятся в устной и в письменной форме;

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

Сроки проведения каникул:

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

2курс: две недели зимних каникул.

4.2. Формирование вариативной части ОПОП

Необходимость увеличения объёма часов профессиональных модулей обязательной части ОПОП обусловлена запросом работодателей на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС. Основные работодатели: ресторан «Белый рояль», ООО «МИК -35» КППП ДГТУ, ресторан «Джеки Джан», ИП «Абачараева Н.А.» кондитерская «Золотой колос», ООО «Хлебозавод «Юг Руси», ООО «Тамада» ресторан «Тамада», сеть кафе «Территория еды», сеть столовых «Еда всегда», ресторан «Сицилия», ООО «Успех 2011» ресторан «Беллуччи», ООО «Пицца-Сервис» кафе «Додо Пицца», кафе «Гурия», ООО «Эрмитаж» ресторан «Эрмитаж».

Часы вариативной части (612 часов) 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 объёма часов,

отведённого на вариативную часть был проведен опрос представителей работодателей по профилю ОПОП: Комплекс предприятий общественного питания «МИК-35», ИП «Абачараева Н.А.» кондитерская «Золотой колос», ООО «Хлебозавод «Юг Руси», сеть кафе «Территория еды», сеть столовых «Еда всегда», сеть столовых «За100лье», «Вертол Экспо» ресторан «Банкет Холл», СК «Русский стиль» Ресторан «Русский стиль», 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. таблицы 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 30.06.2021г 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 по ФГОС СПО | Всего часов по учебному плану |
|-------------------------------------|---------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Общепрофессиональный цикл | 324 | 348 | 672 |
| Профессиональный цикл | 1872 | 264 | 2136 |
| МДК | 648 | 48 | 696 |
| Учебная практика | 504 | 0 | 504 |
| Производственная практика | 720 | 216 | 936 |
| Итого | 2196 | 612 | 2808 |

Распределение часов общепрофессионального цикла

| Индекс | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | Обязательная учебная нагрузка | | | |
|--------|---|-------------------------------|------------------------|-------------------|----------------------------|
| | | всего по ФГОС | самостоятельная работа | Вариативная часть | всего с вариативной частью |

| | | | | | |
|---------------|--|------------|------------|------------|------------|
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. | 36 | 11 | 20 | 56 |
| ОП. 02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 36 | 13 | 28 | 64 |
| ОП. 03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 36 | 14 | 35 | 71 |
| ОП. 04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 36 | 7 | | 36 |
| ОП. 05 | Основы калькуляции и учёта | 32 | 6 | | 32 |
| ОП. 06 | Охрана труда | 36 | 7 | 0 | 36 |
| ОП. 07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 36 | 8 | 4 | 40 |
| ОП. 08 | Безопасность жизнедеятельности | 36 | 7 | 0 | 36 |
| ОП. 09 | Физическая культура (для профессий СПО) | 40 | 8 | 0 | 40 |
| | | 324 | 81 | 87 | 411 |
| | ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ | | 80 | 261 | 261 |
| ОП.10 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания | | 7 | 36 | 36 |
| ОП. 11 | Зарубежная кулинария | | 17 | 43 | 43 |
| ОП. 12 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | 30 | 45 | 45 |
| ОП. 13 | Психология и эффективное поведение на рынке труда | | 7 | 34 | 34 |
| ОП. 14 | Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания | | 10 | 49 | 49 |
| ОП.15 | Карьерное модулирование | | 9 | 54 | 54 |
| | Итого | 324 | 161 | 348 | 672 |

Распределение часов профессионального цикла

| Индекс | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | Обязательная учебная нагрузка | | | |
|--------------|--|-------------------------------|-----------------|-------------------|----------------------------|
| | | всего по ФГОС | самостоятельная | вариативная часть | всего с вариативной частью |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 248 | 20 | 0 | 248 |
| МДК. 01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 32 | | 0 | 32 |
| МДК. 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 72 | | 0 | 72 |
| УП.01 | Учебная практика | 72 | | 0 | 72 |
| ПП.01 | Производственная практика | 72 | | 0 | 72 |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 556 | 22 | 0 | 556 |
| МДК. 02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 32 | | | 32 |

| | | | | | |
|---------------|--|-------------|-----------|------------|-------------|
| МДК. 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 128 | | | 128 |
| УП.02 | Учебная практика | 144 | | | 144 |
| ПП.02 | Производственная практика | 252 | | | 252 |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 308 | 25 | 36 | 344 |
| МДК. 03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 32 | | | 32 |
| МДК. 03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 96 | | | 96 |
| УП.03 | Учебная практика | 72 | | | 72 |
| ПП.03 | Производственная практика | 108 | | 36 | 144 |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 240 | 24 | 98 | 338 |
| МДК. 04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 32 | | | 32 |
| МДК. 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 64 | | 26 | 90 |
| УП.04 | Учебная практика | 72 | | | 72 |
| ПП.04 | Производственная практика | 72 | | 72 | 144 |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 520 | 36 | 130 | 650 |
| МДК. 05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 32 | | | 32 |
| МДК. 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 128 | | 22 | 150 |
| УП.05 | Учебная практика | 144 | | | 144 |
| ПП.05 | Производственная практика | 216 | | 108 | 324 |
| | Итого | 1872 | | 264 | 2136 |

4.3. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится по дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю учебного плана, учебной и производственной практике в форме: дифференцированного зачёта, комплексного дифференцированного зачёта, экзамена, комплексного экзамена, квалификационного экзамена. Все виды экзаменов проводятся в день, освобождённый от других форм учебных занятий. На 1-ом курсе предусмотрено полторы недели на промежуточную аттестацию, на 2-ом курсе предусмотрено полторы недели на промежуточную аттестацию. 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.

Общепрофессиональные дисциплины: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основы товароведения продовольственных товаров, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Основы калькуляции и учёта, Охрана труда, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, Физическая культура, заканчиваются дифференцированными зачетами из часов, выделенных на дисциплину по учебному плану. Техническое оснащение заканчивается экзаменом, на который предусмотрены часы консультаций, выделенных на промежуточную аттестацию.

В профессиональном цикле предусмотрены комплексные дифференцированные зачеты по МДК, учебной и производственной практики из часов, выделенных на модуль по учебному плану.

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

4.4. 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. N968 " 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 создаётся 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 1 неделя, что составляет 36 часов.

Зам. директора по УПР _____ М.Н. Шумилкина

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе | | | | | | | | | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр) | | | |
|--------------|---|--------------------------------|----------------------------|----------|--|--------------------------------|---|-------------------------------------|---------------------|---|--------------|--------------------------|-----------|--|--------------------|--------------------|--------------------|
| | | Распределение по семестрам | | | Объем образовательной нагрузки | Самостоятельная учебная работа | Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | | | | I курс | | II курс | | |
| | | Экзаменов | Дифференцированных зачетов | Зачетов | | | Нагрузка на дисциплины и МДК | | | По практикам производственной и учебной | Консультации | Промежуточная аттестация | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | |
| | | | | | | | Всего учебных занятий | в том числе | | | | | | | | | |
| | | | | | | Теоретического обучения | | Лабораторные и практические занятия | Практические работы | | | | | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки |
| | | | | | | | | | | | | | | 16 нед. | 23,5 нед. | 16,5 нед. | 22 нед. |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 5 | 10 | 0 | 2263 | 127 | 2136 | 422 | 80 | 198 | 1440 | 178 | 90 | 408 | 668 | 500 | 560 |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 1 | 2 | 0 | 268 | 20 | 248 | 54 | 18 | 32 | 144 | 18 | 18 | 248 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | 1* | | 38 | 6 | 32 | 14 | 18 | | | | | 32 | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 1* | | 86 | 14 | 72 | 40 | 0 | 32 | | 18 | | 72 | 0 | 0 | 0 |
| УП.01 | Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | 1** | | 72 | | 72 | | | | 72 | | | 72 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.01 | Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | 1** | | 72 | | 72 | | | | 72 | | | 72 | 0 | | 0 |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 1 | 2 | 0 | 578 | 22 | 556 | 88 | 20 | 56 | 396 | 36 | 18 | 160 | 396 | 0 | 0 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 1*** | | 38 | 6 | 32 | 16 | 16 | | | | | 32 | | 0 | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 1*** | | 144 | 16 | 128 | 72 | 4 | 56 | | 36 | | 128 | | 0 | 0 |
| УП.02 | Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 2* | | 144 | | 144 | | | | 144 | | | | 144 | | 0 |

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе | | | | | | | | | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр) | | | |
|-----------|---|--------------------------------|----------------------------|----------|--|--------------------------------|---|-------------------------------------|---------------------|---|--------------|--------------------------|--------------------|--|--------------------|--------------------|------------|
| | | Распределение по семестрам | | | Объем образовательной нагрузки | Самостоятельная учебная работа | Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | | | | I курс | | II курс | | |
| | | Экзаменов | Дифференцированных зачетов | Зачетов | | | Нагрузка на дисциплины и МДК | | | По практикам производственной и учебной | Консультации | Промежуточная аттестация | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 4 курс | |
| | | | | | | | Всего учебных занятий | в том числе | | | | | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | |
| | | | | | | Теоретического обучения | | Лабораторные и практические занятия | Практические работы | | | | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | |
| | | | | | | | | | | | | | 16 | 23,5 | 16,5 | 22 | |
| | | | | | | | | | | | | | нед. | нед. | нед. | нед. | |
| ПП.02 | Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 2* | | 252 | | 252 | | | | 252 | | | | | | 0 |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 1 | 2 | 0 | 369 | 25 | 344 | 78 | 18 | 36 | 216 | 44 | 18 | 0 | 0 | 0 | 344 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 4*** | | 38 | 6 | 32 | 14 | 10 | | | | | | | | 32 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 4*** | | 115 | 19 | 96 | 64 | 8 | 36 | | 44 | | | | | 96 |
| УП.03 | Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 4^ | | 72 | | 72 | | | | 72 | | | | | | 72 |
| ПП.03 | Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 4^ | | 144 | | 144 | | | | 144 | | | | | | 144 |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 1 | 2 | 0 | 362 | 24 | 338 | 86 | 8 | 24 | 216 | 44 | 18 | 0 | 0 | 122 | 216 |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 3*** | | 38 | 6 | 32 | 24 | 8 | | | | | | | 32 | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 3*** | | 108 | 18 | 90 | 62 | 0 | 24 | | 44 | | | | 90 | |

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе | | | | | | | | | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр) | | | | |
|--------------|--|--------------------------------|----------------------------|----------|--|--------------------------------|---|-------------------------------------|---------------------|---|--------------|--------------------------|--------------------|--|--------------------|--------------------|----------|-----|
| | | Распределение по семестрам | | | Объем образовательной нагрузки | Самостоятельная учебная работа | Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | I курс | | II курс | | |
| | | Экзаменов | Дифференцированных зачетов | Зачетов | | | Нагрузка на дисциплины и МДК | | | По практикам производственной и учебной | Консультации | Промежуточная аттестация | 1 курс | 2 курс | | | | |
| | | | | | | | Всего учебных занятий | в том числе | | | | | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | | |
| | | | | | | Теоретического обучения | | Лабораторные и практические занятия | Практические работы | | | | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | | |
| УП.04 | Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | 4 ^ ^ | | 72 | | 72 | | | | 72 | | | | | | | 72 |
| ПП.04 | Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | 4 ^ ^ | | 144 | | 144 | | | | 144 | | | | | | | 144 |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 1 | 2 | 0 | 686 | 36 | 650 | 116 | 16 | 50 | 468 | 36 | 18 | 0 | 272 | 378 | 0 | |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 2* | | 38 | 6 | 32 | 16 | 10 | | | | | | 32 | | | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 2* | | 180 | 30 | 150 | 100 | 6 | 50 | | 36 | | | 150 | | | |
| УП.05 | Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 3* | | 144 | | 144 | | | | 144 | | | | 90 | 54 | | |
| ПП.05 | Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 3* | | 324 | | 324 | | | | 324 | | | | | 324 | | |

