

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: 3 года 10 месяцев на базе основного 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» (с изменениями и дополнениями).

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

- Общий объем образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования в академических часах составляет - **5904 часа**, в который входит объем 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", 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 в профильных организациях по 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 социально-экономический профиль подготовки. Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется на 1и 2 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 **социально-экономический 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, выделенные 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;
- Экономика.

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 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 «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 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», 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 проведенного опроса были определены профессиональные модули и соответственно междисциплинарные курсы, требующие расширенного, и углубленного изучения (см. таблицы распределения часов вариативной части). В результате проведенного 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 (720) | Часы вариативной части по ФГОС СПО (612) | Всего часов по учебному плану |
|-------------------------------------|---------------------|------------------------------|--|-------------------------------|
| 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 | | всего с вариативом |
|--------|---|---------------|------------------------|---------------|--------------------|
| | | | (720) | ФГОССПО (612) | |
| 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 | | 36 | 72 |
| 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 | 58 | 0 | 98 |
| | Вариативная часть | | | | |
| ОП.10 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания | | 48 | 36 | 84 |
| ОП.11 | Зарубежная кулинария | | 12 | 42 | 54 |
| ОП.12 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | 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 | Карьерное моделирование | | | 54 | 54 |
| | 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

проф

| 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 | | III курс | | IV 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 | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр |
| | | | | | | | Всего учебных занятий | в том числе | | | | | | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки |
| | | Теоретического обучения | Лабораторные и практические занятия | Практические работы | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | | | | | | | | | | | | |
| 17 нед. | 24 нед. | 17 нед. | 21,5 нед. | 16 нед. | 23,5 нед. | 16 нед. | 20 нед. | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | | 3* | | 38 | 6 | 32 | 18 | 14 | | | | | | | | | | | | |
| ОП.06 | Охрана труда | | 2*** | | 43 | 7 | 36 | 24 | 12 | | | | | 36 | | | | | | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 8 | | 136 | 8 | 128 | 8 | 120 | | | 20 | | | | 30 | 44 | 32 | 22 | | |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | | 4 | | 77 | 7 | 70 | 52 | 18 | | | | | 28 | 42 | | | | | | |
| ОП.09 | Физическая культура | | 8 | 5,6,7 | 106 | 8 | 98 | 2 | 96 | | | | | | | 30 | 42 | 16 | 10 | | |
| | Вариативная часть | 0 | 2 | 2 | 412 | 56 | 356 | 196 | 184 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 128 | 80 | 118 | |
| ОП.10 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания | | 7 | | 91 | 7 | 84 | 54 | 30 | | | 20 | | | | 30 | 36 | 18 | | | |
| ОП.11 | Зарубежная кулинария | | | 8* | 71 | 17 | 54 | 18 | 36 | | | | | | | | | 28 | 26 | | |
| ОП.12 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | 8^ | | 62 | 8 | 54 | 14 | 40 | | | | | | | | | 16 | 38 | | |
| ОП.13 | Психология и эффективное поведение на рынке труда | | | 6 | 51 | 5 | 46 | 26 | 20 | | | | | | | | | 46 | | | |
| ОП.14 | Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания | | | 8* | 74 | 10 | 64 | 40 | 24 | | | | | | | | | 46 | 18 | | |
| ОП.15 | Карьерное моделирование | | 8^ | | 63 | 9 | 54 | 44 | 34 | | | | | | | | | | 54 | | |
| П.00 | ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ | 6 | 9 | 0 | 2677 | 127 | 2550 | 418 | 80 | 198 | 1854 | 206 | 162 | 0 | 79 | 97 | 304 | 486 | 632 | 416 | 536 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 6 | 9 | 0 | 2677 | 127 | 2550 | 418 | 80 | 198 | 1854 | 206 | 162 | 0 | 79 | 97 | 304 | 486 | 632 | 416 | 536 |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 1 | 2 | 0 | 340 | 20 | 320 | 54 | 18 | 32 | 216 | 22 | 18 | 0 | 79 | 97 | 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 | | 22 | | | 47 | 25 | | | | | |
| 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 | 84 | 20 | 56 | 486 | 36 | 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 | | | | | |

| 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 | | III курс | | IV 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 | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 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 | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | Всего уч. нагрузки | | | |
| нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | | | | | |
| 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 | 16 | 50 | 594 | 60 | 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 | 16 | 16 | | | | | | | | | | 32 | | 0 | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6* | | | 180 | 30 | 150 | 100 | | 50 | | 60 | | | | | | | 150 | | | |
| УП.05 | Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 7** | | 144 | | 144 | | | | 144 | | | | | | | | 144 | | | |
| ПП.05 | Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 7** | | 450 | | 450 | | | | 450 | | | | | | | | 306 | 144 | | |
| ВСЕГО | | 10 | 25 | 7 | 5844 | 264 | 5580 | 2257 | 1271 | 222 | 1854 | 400 | 252 | 612 | 864 | 612 | 774 | 576 | 846 | 576 | 720 | |
| Промежуточная аттестация | | | | | | | 252 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация (ДЭ) | | | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Итого | | | | | | | 5904 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Консультации на учебную группу по 100 часов в год Государственная итоговая аттестация: В виде демонстрационного экзамена | | ВСЕГО | | | дисциплин и МДК | | | | | | | час. | | 3726 | 612 | 864 | 540 | 630 | 90 | 396 | 288 | 306 |
| | | | | | нед. | | 103,5 | 17 | 24 | 15 | 17,5 | 2,5 | 11 | 8 | 8,5 | | | | | | | |
| | | | | | учебной практики | | | | | | | час. | | 504 | 0 | 0 | 72 | 0 | 144 | 144 | 72 | 72 |
| | | | | | нед. | | 14 | 0 | 0 | 2 | 0 | 4 | 4 | 2 | 2 | | | | | | | |
| | | | | | производственной практики | | | | | | | час. | | 1350 | 0 | 0 | 0 | 144 | 342 | 306 | 216 | 342 |
| | | | | | нед. | | 37,5 | 0 | 0 | 0 | 4 | 9,5 | 8,5 | 6 | 9,5 | | | | | | | |
| | | | | | промежуточная аттестация | | | | | | | час. | | 252 | 0 | 0 | 0 | 90 | 36 | 18 | 36 | 72 |
| | | | | | нед. | | 7 | 0 | 0 | 0 | 2,5 | 1 | 0,5 | 1 | 2 | | | | | | | |
| | | | | | ГИА, час. | | | | | | | | | 72 | | | | | | | | 72 |
| кол-во экзаменов | | | | | | | | | 10 | 0 | 0 | 0 | 5 | 1 | 1 | 1 | 2 | | | | | |
| кол-во дифф. зачетов(в том числе комплексных) | | | | | | | | | 25 | 0 | 6 | 2 | 7 | 1 | 0 | 3 | 6 | | | | | |
| кол-во зачетов | | | | | | | | | 7 | 1 | 3 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | | | | | |

*^ - комплексный дифференцированный зачет