ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат:05584152bbc1b680b5a8588da5ae1a509dba2f16
Владелец: Башкатова Н.П.
Действителен: с 12.01.2021 до 12.04.2022

Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«ПЯТИГОРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТОРГОВЛИ, ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

Утверждаю
Директор ГБПОУ ПТТТиС
Н. П. Башкатова
«___» _____ 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **повар, кондитер**
Форма обучения – **очная**
Нормативный срок обучения – **3** года и **10** мес.
на базе **основного общего** образования
Приказ утв. ФГОС: **09.12.2016 № 1569**
Профиль получаемого профессионального образования – **естественнонаучный**

2021

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы ППКРС ГБПОУ ПТТТиС

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП)среднего профессионального образования ГБПОУ «Пятигорский техникум торговли, технологий сервиса» (далее ГБПОУ ПТТТиС) разработан в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Перечнем профессий среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки от 29 октября 2013 г. № 1199 (с изменениями и дополнениями от 14 мая 2014 г., 18 ноября 2015 г., 25 ноября 2016 г.);
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированным Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.);
- Профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н;
- Профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н;
- Профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования утвержденным приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 № 413, зарегистрированным Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 г.) в редакции приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645, от 31 декабря 2015 года № 1578, от29 июня 2017 года № 613;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 22 января 2014 года № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580;
- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291 (зарегистрированным в Минюсте России 14 июня 2013 года, рег. № 28785);
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 года № 968 (зарегистрированного в Минюсте России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306);
- Инструкцией об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденных приказом Министра

обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированной в Минюсте РФ 12 апреля 2010 года, рег. № 16866;

- Выпиской из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года»;
- уставом образовательного учреждения;
- локальными актами техникума;

С учетом:

- Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО 31.03.2017 г. № 43.0.09-170331 /электронный ресурс/: Сайт «Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО» /Реестр примерных программ-Режим доступа: http://reestrspo.ru/poop-list-Загл. С экрана;
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696);
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования /электронный ресурс/ Сайт ФГАУ;
- Рекомендаций 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 СПО (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);
- Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 01.03.2017 г. исх.№ 06-174, от 20.02.2017 г. исх. № 06-156);
- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утвержденных Министром образования и науки РФ 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
- Письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.04.2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;
- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей основные образовательные программы СПО-программы ПССЗ или ППКРС (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50). Проект май 2018.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

- дата начала занятий 1 сентября;
- нормативный срок обучения-3 года 10 месяцев;
- продолжительность учебной недели согласно Уставу ГБПОУ ПТТТиС составляет 6 учебных дней;
- занятия проводятся парами (2*45);
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю и включает все виды учебной работы, в том числе самостоятельную работу;
- в техникуме устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, учебная практика, производственная практика, самостоятельная работа;
- при выполнении лабораторных работ по МДК профессионального цикла предусматривается разделение учебных групп на подгруппы не менее 8 человек и количество часов для оплаты увеличивается пропорционально числу групп;
- оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения;
- процедура текущего контроля знаний включает в себя зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены;
- при реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная, которые организуются в соответствии с Положением, и проводятся рассредоточено в рамках ПМ в организациях, предприятиях и учреждениях различной организационно-правовых форм на основе договоров между организацией и техникумом.

Практикоориентированность настоящей ОПОП по профессии 94,78%.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии сформирован в соответствии с ФГОС среднего общего образования, а также Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии, указанными в пп.5.1.

В соответствии со спецификой ППКРС по профессии выбран естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования.

Каждый обучающийся выполняет индивидуальный проект по одной или нескольким дисциплинам согласно методическим рекомендациям.

Согласно разъяснениям по реализации ФГОС среднего общего образования в СПО предлагается 2052 часа.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

ФГОС СПО по профессии предусматривает 612 часов вариативной части ОПОП, которая распределена на общепрофессиональный цикл (412 часов) и профессиональный (200 часов) для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Основанием для распределения вариативной части ОПОП является опрос работодателей и фактический уровень подготовленности обучающихся. Кроме того, ФГОС среднего общего образования предоставляет дополнительно 756 часов, которые в соответствии с методическими рекомендациями по реализации ФГОС СПО по ТОП 50 направлены на формирование общих и профессиональных компетенций, а именно 196 часов на общепрофессиональный цикл (в том числе 36 часов на промежуточную аттестацию) и 560 часов на профессиональный цикл.

Часы		ООЦ	ОПЦ	ПЦ
вариативной части	612		412	200
ФГОС дополнительно	756		196	560
ИТОГО			608	760

1.5. Формы проведения консультаций

Консультации по всем УД и МДК проводятся в форме устных групповых по мере необходимости по заявке заведующему отделением, который устанавливает расписание консультаций, не превышая 36 часов учебной нагрузки в неделю. Если УД, МДК, ПМ предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация объемом не менее 2-х часов. Перед экзаменом по ПМ может проводиться групповая консультация объемом 6 часов.

1.6. Порядок аттестации обучающихся

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и в соответствии с профилем подготовки по химии, по остальным дисциплинам – в форме дифференцированного зачета.

Формами промежуточной аттестации приняты: зачѐт, дифференцированный зачѐт, экзамен.

При освоении программ профессиональных модулей в конце семестра по изучении модуля формой промежуточной аттестации является квалификационный экзамен.

В соответствии с локальным актом «Положение об организации государственной итоговой аттестации выпускников», государственная итоговая аттестация включает: выполнение выпускной квалификационной работы по профессии, которая предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии, предусмотренного ФГОС СПО, в форме демонстрационного экзамена.

Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы учебной дисциплины (профессиональных модулей).

1.7. Перечень различных нарушений у лиц с ограниченными возможностями здоровья, которые позволяют обучаться по ООП

Виды нарушений	Разрешение на обучение по ООП
1. Нарушения психических функций (умеренные нарушения эмоций, воли, поведения)	не разрешено
2. Нарушение интеллекта, мышления (умственная отсталость легкая)	не разрешено
3. Умеренные и выраженные нарушения речи	не разрешено
4. Умеренные нарушения зрения (слабовидение высокой и средней степени)	**разрешено**
5. Стойкие умеренные нарушения слуха (стойкое понижение слуха любой этиологии)	**разрешено**
6. Умеренные нарушения двигательных функций нижних конечностей	**разрешено**
7. Умеренные нарушения функций дыхания (хронический бронхит, хроническая пневмония, бронхиальная астма)	не разрешено
8. Умеренные нарушения обмена веществ и внутренней секреции (сахарный диабет)	не разрешено
9. Умеренные нарушения функций пищеварения (язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки)	не разрешено
10. Заболевания сердца или нарушения артериального давления (в том числе сердечная недостаточность, стенокардия, аритмия, гипертоническая болезнь)	**разрешено**
11. Выраженные физические недостатки, параличи, отсутствие конечностей	не разрешено
12. Судороги, потеря сознания (эпилепсия)	не разрешено

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья 4,5,6,10 групп адаптационные дисциплины не требуются. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья этих групп предусматривается проведение физической культуры по специальному разрешенному врачом порядку освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

1.8. Перечень кабинетов, лабораторий, и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты
1	Русского языка и литературы
2	Социально-экономических дисциплин
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
5	Иностранного языка
6	Технологии кулинарного производства
7	Технологии кондитерского производства
8	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
9	Технического оснащения и организации рабочего места
10	Информатики и ИКТ
11	Математики
12	Физики
13	Химии
14	Экологии
	Лаборатории
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
3	Аудитория для самостоятельной работы с выходом в сеть Интернет
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет,
2	Актовый зал.

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик, видов учебной деятельности	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)			Учебная нагрузка обучающихся, ч.											Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (ч. в сем.)															
					Объем образовательной нагрузки с учетом ПА	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем							1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
																1 семестр, 17 нед.		2 семестр, 24 нед.		3 семестр, 17 нед.		4 семестр, 24 нед.		5 семестр, 17 нед.		6 семестр, 24 нед.		7 семестр, 17 нед.		8 семестр, 24 нед.	
		экзамены, в т.ч. экзамены по модулю и квалификационный	дифференцированный зачет	зачет					Нагрузка на дисциплины и МДК						По практике производственной и учебной	Консультации								Промежуточная аттестация															
									всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа
										теоретическое обучение	лаб. и практ занятий	курс.работ (проектов)	индивидуальный проект	дифференцированный зачет																									
ОП.00	**Общеобразовательный цикл**	**4**	**13**	**1**	**2092**	**10**	**2040**		**2040**	**1228**	**718**		**68**	**28**		**0**	**0**	**0**	**4**	**4**	**2**	**0**	**0**	**30**	**410**		**460**		**324**		**338**		**216**		**172**		**112**		**50**	
					1098																																		
ОУП.01	Русский язык	4к			**114**		112		112	108			4						2					6	44		34		20		16								
ОУП.02	Литература		4		**170**		168		168	148	16		4	2											44		52		30		44								
ОУП.03	Иностранный язык	7			**170**		168		168	10	154		4							2				6					34		34		26		34		42		
ОУП.04	Математика	6			**230**		228		228	94	130		4								2			6	34		44		34		56		34		28				
ОУП.05	История		5		**170**		170		170	164			4	2											34		42		30		38		26						
ОУП.06	Физическая культура		3	1,2	**170**		170		170		168			2											68		76		26										
ОУП.06	Адаптивная физическая культура				**0**		0		0	0	0																												
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		**74**		74		74	68	4			2											34		40												
	Родной язык (русский)				0		0		0	0																													
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей				**818**																																	
ОУП.08проф	Информатика и ИКТ		7		**110**		110		110	28	76		4	2																	36		34		40				
ОУП.9проф	Физика		4		**108**		108		108	90	12		4	2											34		28		26		20								
ОУП.10проф	Химия	5			**172**		170		170	158	8		4							2				6	34		44		32		36		26						
ОУП.11	Обществознание (вкл. Право и Экономику)		6		**170**		170		170	146	18		4	2											34		20		22		36		28		30				
ОУП.16проф	Биология	6			**68**		66		66	58	4		4						2					6							34				34				
ОУП.17	География		8		**74**		74		74	64	4		4	2																									
ОУП.18	Экология		3		**72**		72		72	56	10		4	2													42		30							24		50	
ОУП.19	Астрономия		6		**44**		44		44	28	10		4	2													20		24										
	Дополнительные учебные дисциплины				**136**																																	
УД.п19	**История Ставропольского края/**История мировых религий		1		**34**		34		34	2	26		4	2											34														
УД.п20	**Эстетика/** Мировая художественная культура		2		**34**		34		34	2	26		4	2											16		18												
УД.п21	Экологи моего края/**Рисование и лепка**		5		**34**		34		34	2	26		4	2																			34						
УД.п22	Психология семейных отношений/**Основы здорового питания**		4		**34**	10	34		34	2	26		4	2															16		18								
	Промежуточная аттестация				**40**														4	4	2										6		6		12		6		
					0		0		0	0																													
					0		0		0	0																													
					0		0		0	0																													

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик, видов учебной деятельности	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)			Учебная нагрузка обучающихся, ч.																					Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (ч. в сем.)															
					Объем образовательной нагрузки с учетом ПА	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем																	1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
									Нагрузка на дисциплины и МДК						По практике производственной и учебной	Консультации								Промежуточная аттестация	1 семестр, 17 нед.		2 семестр, 24 нед.		3 семестр, 17 нед.		4 семестр, 24 нед.		5 семестр, 17 нед.		6 семестр, 24 нед.		7 семестр, 17 нед.		8 семестр, 24 нед.	
		экзамены по модулю и квалификационный	дифференцированный зачет	зачет					всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр																	
										теоретическое обучение	лаб. и практ занятий	курс.работ (проектов)	индивидуальный проект	дифференцированный зачет											Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**1**	**14**	**0**	**876**	**506**	**808**	**126**	**682**	**356**	**312**		**0**	**24**	**0**	**4**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**4**	**30**	**108**	**24**	**110**	**28**	**32**	**4**	**32**	**4**	**20**	**4**	**104**	**8**	**92**	**14**	**242**	**40**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания,санитарии и гигиены	2			**82**	50	74	18	56	40	16						2							6			64	18												
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1			**84**	50	76	16	60	44	16					2							6	68	16														
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2			**86**	52	78	18	60	48	12						2						6	34	8	34	10												
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		8		**78**	46	78	18	60	28	28			4																					28	8	32	10
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6		**42**	26	42	6	36	22	12			2																			20	4	16	2				
ОП.06	Охрана труда		4		**36**	22	36	4	32	20	10			2															16	2	16	2								
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8			**64**	38	62	10	52	10	42											2	6														54	10
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		**36**	22	36	4	32	20	10			2															16	2	16	2								
ОП.09	Физическая культура		7		**66**	40	66		66	2	60			4																				36		30			
ОП.10	Информационные технологии в профессинальной деятельности/Аддаптивные инфокомуникационные и комуникационные технологии		8		**62**	38	62	8	54	20	34			2																							54	8
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	7			**56**	34	54	8	46	10	36											2	6												20	2	28	6		
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности		8		**36**	22	36	4	32	32				2																							32	4
ОП.13	Основы финансовой грамотности// Социальная адаптпция и основы социально-правовых знаний		6		**36**	22	36	4	32	22	10			2																				32	4				
ОП.14	Основы предпринимательства		8		**36**	22	36	4	32	16	16			2																							32	4
ОП.15	Основы поиска работы		8		**36**	22	36	4	32	22	10			2																							32	4
	Промежуточная аттестация				40											2	4					2	2		6		12									6		6	
П.00	**Профессиональный цикл**	**5**	**10**	**6**	**2864**	**2212**	**2744**	**102**	**734**	**428**	**304**		**0**	**4**	**1908**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**	**4**	**4**	**4**	**98**	**68**	**8**	**254**	**24**	**242**	**10**	**464**	**14**	**312**	**12**	**564**	**28**	**398**	**8**	**432**	**16**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**5**	**10**	**5**	**2864**	**2212**	**2744**	**102**	**734**	**428**	**304**		**0**	**4**	**1908**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**	**4**	**4**	**4**	**98**	**68**	**8**	**254**	**24**	**242**	**10**	**464**	**14**	**312**	**12**	**564**	**28**	**398**	**8**	**432**	**16**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**1**	**2**	**1**	**356**	**268**	**334**	**14**	**104**	**50**	**52**		**0**	**4**	**216**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**18**	**68**	**8**	**254**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных п/ф		1		36	8	34	4	30	22	8			**2**											32	4														

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик, видов учебной деятельности	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)			Учебная нагрузка обучающихся, ч.																					Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (ч. в сем.)													
					Объем образовательной нагрузки с учетом ПА	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем																	1 курс				2 курс				3 курс				4 курс	
																										1 семестр, 17 нед.		2 семестр, 24 нед.		3 семестр, 17 нед.		4 семестр, 24 нед.		5 семестр, 17 нед.		6 семестр, 24 нед.		7 семестр, 17 нед.		8 семестр, 24 нед.	
									Нагрузка на дисциплины и МДК							Консультации																							
									всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК					По практике производственной и учебной									Промежуточная аттестация															
		экзамены, в т.ч. экзамены по модулю и квалификационный	дифференцированный зачет	зачет						теоретическое обучение	лаб. и практ занятий	курс.работ (проектов)	индивидуальный проект	дифференцированный зачет		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных п/ф		2		84	44	84	10	74	28	44			2											36	4	38	6										
УП.01.01	Учебная практика		2		108	108	108								108											*108*											
ПП.01.01	Производственная практика			2	108	108	108								108											*108*											
	Экзамен по модулю	2			**20**												2							**18**				*18*										
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**1**	**2**	**1**	**732**	**572**	**704**	**24**	**176**	**108**	**68**		**0**	**0**	**504**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**26**	**0**	**0**	**0**	**0**	**242**	**10**	**464**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		36	8	32	4	28	20	8														4				32	4								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		172	60	168	20	148	88	60														4				66	6	86	14						
УП.02.01	Учебная практика		3		288	288	288								288															*144*		*144*							
ПП.02.01	Производственная практика			4	216	216	216								216																	*216*							
	Экзамен по модулю	4			**20**														2					**18**							*18*							
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**1**	**2**	**1**	**446**	**340**	**420**	**16**	**116**	**64**	**52**		**0**	**0**	**288**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**0**	**0**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**312**	**12**	**116**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		36	8	36	4	32	24	8																							32	4						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6		102	44	96	12	84	40	44										2												64	8	26	4				
УП.03.01	Учебная практика		6		180	180	180								*180*																		180							
ПП.03.01	Производственная практика			6	108	108	108								*108*																		36		72					
	Экзамен по модулю	6			**20**																2			**18**											18					

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик, видов учебной деятельности	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)			Учебная нагрузка обучающихся, ч.																					Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (ч. в сем.)															
									Во взаимодействии с преподавателем																	1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
									Нагрузка на дисциплины и МДК						По практике производственной и учебной	Консультации								Промежуточная аттестация	1 семестр, 17 нед.		2 семестр, 24 нед.		3 семестр, 17 нед.		4 семестр, 24 нед.		5 семестр, 17 нед.		6 семестр, 24 нед.		7 семестр, 17 нед.		8 семестр, 24 нед.	
		экзамены, в т.ч. экзамены по модулю и квалификационный	дифференцированный зачет	зачет	Объем образовательной нагрузки с учетом ПА	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК																Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самост. работа
										теоретическое обучение	лаб. и практ занятий	курс.работ (проектов)	индивидуальный проект	дифференцированный зачет		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр																		
ПМ. 04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**1**	**2**	**1**	**450**	**344**	**428**	**16**	**124**	**68**	**56**		**0**	**0**	**288**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**432**	**16**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		8		36	8	36	4	32	24	8																											32	4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		8		106	48	104	12	92	44	48												2														94	12
УП.04.01	Учебная практика		8		180	180	180								180																						180	
ПП.04.01	Производственная практика			8	108	108	108								108																						108	
	Экзамен по модулю	8			**20**																	2	**18**														18	
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**1**	**2**	**1**	**880**	**688**	**858**	**32**	**214**	**138**	**76**		**0**	**0**	**612**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**0**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**448**	**24**	**398**	**8**	**0**	**0**
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6		36	8	36	4	32	24	8																									32	4				
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		7		212	68	210	28	182	114	68											2														92	20	92	8		
УП.05.01	Учебная практика		7		*396*	*396*	*396*								*396*																					324		*72*			
ПП.05.01	Производственная практика			7	*216*	*216*	*216*								*216*																							*216*			
	Экзамен по модулю	7			**20**																	2		**18**														*18*			
ПДП.00	Итого часов по практике				1908																																				
	Учебная практика				1152																																				
	Производственная практика				756																																				
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**				**72**																																		72	
	ВСЕГО (профессиональная подготовка)				**3812**	**2718**	**3552**	**228**	**1416**	**784**	**616**		**0**	**28**	**1908**	**4**	**10**	**0**	**2**	**0**		**8**	**8**	**128**	**176**	**32**	**364**	**52**	**274**	**14**	**496**	**18**	**332**	**16**	**668**	**36**	**490**	**22**	**746**	**56**
	ВСЕГО (с учетом общеобразовательной подготовки)				**5904**	**2728**	**5592**	**228**	**3456**	**2012**	**1334**		**68**	**56**	**1908**	**4**	**10**	**0**	**6**	**4**		**8**	**8**	**158**	**586**	**32**	**824**	**52**	**598**	**14**	**834**	**18**	**548**	**16**	**840**	**36**	**602**	**22**	**796**	**56**

Всего	дисциплин и МДК	16	16	13	13	9	8	10	10
	учебной практики (недель)	0	3	4	4	5	9	2	5
	производственной практики (недель)	0	3	0	6	1	2	6	3
	экзаменов	1	3	0	3	2	2	2	2
	зачетов и дифференцированных зачетов (без физической культуры)	2	3	2	6	4	6	2	9

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

Курсы	Сентябрь				Октябрь				27-2	Ноябрь			24-30	Декабрь				Январь				26-1	Февраль			23-1	Март			23-29	Апрель				27-3	Май			25-31	Июнь			22-28	Июль				27-2	Август			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23		1-7	8--14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25		2-8	9-15	16-22		2-8	9-15	16-22		30-5	6-12	13-19	20-26		4-10	11-17	18-24		1-7	8-14	15-21		29-5	6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1							**17**											**К**	**К**				**17**		**У$_1$**		**У$_1$**		**У$_1$**		**Т$_1$**		**Т$_1$**		**Т$_1$**								**А**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**
2							**13**	**У$_2$**		**У$_2$**		**У$_2$**		**У$_2$**				**К**	**К**	**У$_2$**		**У$_2$**		**У$_2$**	**13**	**У$_2$**		**Т$_2$**		**Т$_2$**		**Т$_2$**		**Т$_2$**		**Т$_2$**						**А**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**
3		**У$_3$**		**У$_3$**	**10**	**У$_3$**		**У$_3$**		**У$_3$**		**Т$_3$**					**А**	**К**	**К**	**Т$_3$**		**Т$_3$**	**11**	**У$_5$**		**У$_5$**		**У$_5$**		**У$_5$**		**У$_5$**		**У$_5$**		**У$_5$**		**У$_5$**		**А**	**А**	**У С**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**
4	**У$_5$**		**У$_5$**	**8**	**Т$_5$**		**Т$_5$**		**Т$_5$**		**Т$_5$**		**Т$_5$**		**Т$_5$**		**А**	**К**	**К**		**У$_4$**	**13**	**У$_4$**		**У$_4$**		**У$_4$**		**У$_4$**				**Т$_4$**		**Т$_4$**		**Т$_4$**			**А**	**И**	**И**	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Теоретическое обучение Учебная практика – У Практика по профилю специальности – Т Преддипломная практика – С
Учебные сборы - УС

Промежуточная аттестация – А Подготовка к ГИА – П Государственная итоговая аттестация – И Каникулы – К

Сводные данные по бюджету времени

курсы	Всего на курсе	Промежуточная аттестация, нед.	Учебная и производственная практика, нед.			Подготовка к ГИА	Государственная итоговая аттестация,	Каникулы, нед.	Всего недель в учебном году
	недель		Учебная	Производственная	Преддипломная				
1	34	1	3	3		0		11	52
2	26	1	8	6		0		11	52
3	21	3	14	3		0		11	52
4	21	2	7	9		0	2	2	43
Итого:	102	7	32,0	21,0	0	0	2	35	199