**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия**

**«Профессиональное училище № 15»**



Утверждаю

Директор ГБПОУ РХ ПУ-15

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Н. Головизина

«29» августа 2018 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**образовательной программы среднего профессионального образования**

**(программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)**

**Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия**

**«Профессиональное училище №15»**

**по профессии среднего профессионального образования**

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

**2018 г.**

**Пояснительная записка**

**1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**
 Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе:
− Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
− 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 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством
юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
− Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
− Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции
Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
− Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г.,
регистрационный № 39023);
– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015
г., регистрационный № 38940);
– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г.,
регистрационный № 40270).
– Проекта приказа Минобрнауки России «О внесении изменений в ФГОС СПО от 06.02 2017 г об увеличении часов общего объёма образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с 5724 до 5904 часов.

- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся;

- Положение об учебной, производственной практике осваивающих ОПОП;

- Положение по организации итоговой государственной аттестации выпускников.
**Организация учебного процесса**

- начало занятий с 01.09.2017.;

- продолжительность учебной недели – шестидневная

- продолжительность занятий – 45 минут и группировка занятий парами;

- объём нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы,

- перерыв между парами -10 минут, перерыв на обед - 20 минут,

- учебные группы для проведения практических занятий могут делиться на подгруппы не менее 8 человек в каждой;

 - общий объём каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период; общий объём каникулярного времени за весь курс обучения составляет 35 недель, в том числе 8 недель в зимний период.

- Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля и составляет 214 часов.
В учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования включены разделы:

 - общеобразовательная подготовка – 2088 (в т. ч. 2052 ч., 36 ч. на дисциплину ОУБ Проектная деятельность добавлено из вариативной части, 30 ч. промежуточная аттестация, 124 ч. консультации)

- общепрофессиональная подготовка- 690 часа (в т. ч. 620 ч. общепрофессиональные дисциплины, 70 самостоятельная работа, 12 ч.промежуточная аттестация, 8 ч.

консультации)

 - профессиональные модули – 3054 часов (в т. ч. 858 ч. МДК, 792 ч. учебная практика, 1260 ч. производственная практика, 90 ч. промежуточная аттестация, 144 ч. самостоятельная работа, 10 ч. консультации) –

 государственная итоговая аттестация – 72 ч.

**2.1. Общеобразовательный цикл**
Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с письмом Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259 « О направлен доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального
образования».

Для специальности рекомендован естественнонаучный профиль подготовки. Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется на 1 и 2 курсах. Руководствуясь приказом Минобрнауки России от 29.06.2017 N 613 в
учебный план в раздел общеобразовательный цикл включена дисциплина Астрономия в объёме 36 часов. Знания и умения, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения: дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП СПО (ППКРС).
На Основы безопасности жизнедеятельности отводится 72 часов (приказ Минобрнауки России от Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучный профилю.

 Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», "Биология" (профильные); «Физика», «Обществознание (вкл. экономку и право)»,"География", "Экология" (базовые). Учебная дисциплина "Проектная деятельность", включенная в общеобразовательный учебный цикл в объёме 36 часов из вариативной части и направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой,
иной). Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности. Занятия по учебной дисциплине "Проектная деятельность" проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла. 20.09.2009 № 241).
На физическую культуру отводится три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 № 889).

 В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы составляет 52 недели.

Выбраны дополнительные учебные дисциплины:

 Введение в специальность - 38 часов.

- учебно-полевые сборы (35 часов) проводятся в период обучения;

- увеличение времени на самостоятельную работу до 100% по физической культуре обусловлено требованием увеличения занятий до 3-х часов в неделю (приказ Министерства образования и науки РФ от 12.08.2010 №13-51-99/14 "О внесении третьего дополнительного часа физической культуры в образовательных учреждениях в 2011 г.")
Экзамены проводят по трём базовым дисциплинам общеобразовательного цикла: по «Русскому языку и Литературе» и «Математике»
– в письменной форме, по «Иностранному языку», и по одной профильной дисциплине «Химия», «Биология» (по выбору обучающегося) в устной форме.

**2.2 Формирование структуры ООП с учётом вариативной части**

Вариативная часть быть ориентирована на расширения основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубление подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.
Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено использование вариативной части в объеме не менее 20 процентов от общего объема образовательной программы для профессий СПО, что составляет **612** часов.

 Из часов направленных на обеспечение получения среднего общего образования с учетом получаемой профессии самостоятельно распределяется время в объеме **720** часов. Необходимость увеличения объема часов общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ООП вызвана запросом работодателей на
результаты освоения ООП, не предусмотренные ФГОС, с учетом международных и профессиональных стандартов.
 Таким образом, время в объеме **1332 часа,** распределены следующим образом:
**- 18 часов** добавлено на изучение общепрофессиональной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» для подготовки обучающихся к освоению принципов рационального питания, расширения и освоения элементов общих и профессиональных компетенций (0К 10, ПК 1.1-1.5 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3);
**- 54 часа** добавлено на общепрофессиональную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» на изучение новых видов продовольственных товаров и ознакомление с основами системы управления безопасности пищевых продуктов, расширения и освоения элементов общих и профессиональных компетенций (0К 1-6,9-10; ПК 1.1-1.5 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3);
**- 54 часа** добавлено на изучение общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» с целью освоения профессиональных компетенций для решения профессиональных задач по рациональной организации рабочих мест с учетом использования современного высокотехнологичного оборудования, расширения и освоения элементов общих и профессиональных
компетенций (0К 1-6,9-10; ПК 1.1-1.5 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3).
**- 18 часов** добавлено на дисциплину «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» с целью включения в рабочую программу разделов дисциплины «Основы финансовой грамотности», с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, технологий, с учетом требований квалификационных характеристик специалиста, а также расширения и освоения элементов общих компетенций (0К 1-11).
**- 44 часа** добавлено на изучение дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» для более углубленного изучения профессиональной лексики, с целью понимания заданий чемпионатов WorldSkills, представленных на английском языке и свободного общения, а также расширения и освоения элементов общих и профессиональных компетенций (0К 1-6,9-10; ПК 1.1-1.5 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3);
**- 32 часа** добавлено на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» с целью получения необходимых знаний, овладения практическими навыками и умениями необходимыми для действия в чрезвычайных ситуациях. Увеличение часов определено с учётом расширения и освоения элементов общих и профессиональных компетенций (0К 1-11; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1);
**- 58 часов** отведено на введение новой общепрофессиональной дисциплины «Этика и психология в профессиональной деятельности» для изучения кодекса этики чемпионатов по стандартам WSR, для формирования общих компетенций и готовности к

профессиональной деятельности, а также расширения и освоения элементов общих и профессиональных компетенций (0К 1-6,9-10; ПК 1.1-1.5 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3);
**--34 часа** отведено дополнительно на физическую культуру для расширения и освоения элементов общих и профессиональных компетенций (0К 1-11);
**- 36 часов** на введение новой общеобразовательной дисциплины «Основы проектной деятельности» для формирования аналитической и практической деятельности при выполнении обучающимися индивидуального проекта (0К 1-11; ПК 1.1-1.5 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3);
**- 38 часов** на введение новой общепрофессиональной дисциплины ОП 11 «Основы предпринимательской деятельности» для формирования и организации нормативно-правовых, экономических и организационных знаний по вопросам становления, организации и ведения предпринимательской деятельности в условиях российской экономики (0К 1-11; ПК 1.1-1.5 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3);
**- 182 часа** распределены на изучение междисциплинарных курсов профессиональных модулей, с целью изучения современных технологий обработки сырья и полуфабрикатов (соответствующие списку WSI), а также расширения и освоения элементов общих и
профессиональных компетенций (0К 1-6,9-10; ПК 1.1-1.5 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1

**- 612 часов** добавлено на учебную и производственную практику в рамках профессиональных модулей для освоения элементов профессиональных компетенций (ПК 1.1-1.5 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3) следующим образом: (УП.01 – 36 часов, ПП.01 – 72 часа, УП.02 – 144часа, ПП.02 – 72 часа, УП.03 – 36часов, ПП.03 – 36 часов, УП.04 – 36часов, ПП.04 – 108 часов, УП.05 – 36часов, ПП.05 –36 часов), с целью приобретения практического опыта, способствующего готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации.
**- 152 часа** распределены на введение новых междисциплинарных курсов для ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05 с целью изучения технологий обработки сырья соответствующие региональным кухням России, а также для возможности реализовывать образовательной
организацией, как самостоятельно, так и совместно с иными образовательными

организациями посредством организации сетевого взаимодействия и предоставления обучающимся возможности выбора различных профилей подготовки и специализаций, возможности освоения обучающимся основной образовательной программы с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций: МДК.02.03 – 38 ч., МДК.03.03 – 38 ч., МДК.04.03 – 38 ч., МДК.05.03 – 38 ч.
**2.3 Формы проведения консультаций**
Консультации предусматриваются в объёме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Консультации могут быть групповые, индивидуальные. В основном, консультации проводятся в устной форме, реже в письменной.
**2.4 Формы проведения промежуточной аттестации**
В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний студентов: зачеты (З), дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э).

Промежуточная аттестация в форме, зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Профессиональный цикл направлен на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках соответствующих видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей). Текущий контроль по междисциплинарным курсам проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий курс. Образовательный процесс подготовки квалифицированных рабочих включает наряду с теоретическим обучением практическое обучение, осуществляемое в несколько этапов: учебная практика, производственная практика. Учебная и производственная практика
реализуются в рамках соответствующих профессиональных модулей. Содержание теоретического и практического обучения определяется программами профессиональных модулей. Обучение в рамках профессиональных модулей завершается промежуточной
аттестацией в форме демонстрационного экзамена.
 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. Текущий контроль знаний осуществляется через проведение лабораторных, практических, контрольных работ, выполнение проектов, проведением семинаров, зачетов, написание докладов, рефератов.
 Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.
- Результатом текущего контроля является опенка 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".

 Учебная практика может проводиться рассредоточено и концентрированно при изучении профессионального модуля.
 Производственная практика проводится концентрировано после изучения профессионального модуля. Учебная, производственная проводятся в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. По завершению производственной практики, сдают квалификационный экзамен по модулю.
Общее количество часов практики составляет 1908 часов: в том числе на втором курсе – 252 часа: из них 108 часов на учебную практику, 144 часов на производственную практику; на третьем курсе - 864 часов: из них 396 часов на учебную практику, 468 часов на производственную в условиях производства;
- Учебная практика может проводиться как на базе училища , так и на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии, производственная практика проходят на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии на основании
заключённых договоров с работодателями и согласно приказа о допуске к прохождению практики. Формой отчётности студентов по практике является дневник, отчёт по практике. По завершению производственной практики, сдают квалификационный экзамен по модулю.
**2.5 Формы проведения государственной итоговой аттестации**Государственная (итоговая) аттестация выпускников проводится по окончании обучения, и заключается в определении соответствия
уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС и квалификационных характеристик.
Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, результаты квалификационного экзамена. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.
Форма государственной итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.
Демонстрационный экзамен проводится по заданиям, разработанных экспертным сообществом на основе заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» 2016, с сохранением уровня сложности. В оценке экзамена участвуют эксперты, прошедшие обучение в Союзе Ворлдскиллс. Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. В учебном плане предусмотрено 2 недели на государственную итоговую аттестацию.
Демонстрационный экзамен предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии, предусмотренного ФГОС:
•Повар- 4 разряда
•Кондитер - 4 разряда
Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании положения об итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РХ ПУ-15

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по профессии СПО Повар, кондитер и присвоении квалификации по профессии - Повар 3-4 разряда, Кондитер 3-4 разряда.
При выполнении выпускной практической квалификационной работы повышенной сложности, наличии рекомендации о присвоении 4 разряда по месту прохождения практики и успешном прохождении Государственной итоговой аттестации присваивается квалификация по профессии Повар 3-4 разряда, Кондитер 3-4 разряда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Форма промежуточной аттестации | Объем образовательной нагрузки | Самостоятельная работа | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | Промежуточная аттестация | консультации | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам |
| Дифференцированный зачет | Экзамен | Обучение по дисциплинам и МДК, час. | Практики | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 4 курс |
| Всего | в т.ч. | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр |
|   | 43.01.09 Повар, кондитер | Теортическое обучение | Лабораторные и практические занятия | 17 | 23 | 17 | 23 | 17 | 23 | 16 | 16 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| **Общеобразовательный цикл** |  |   | **2052** |  | **2052** | **1103** | **943** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ОУД.00** | ***Базовые общеобразовательные учебные дисциплины*** |  |  | **1098** |  | **1098** | **486** | **612** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.01.01 | Русский язык  |   | 3 | 90 |   | 90 | 60 | 30 |   | 6 | 6 | 22 | 50 | 18 |   |   |   |   |   |
| ОДБ.01.02 | Литература | 4 |   | 195 |   | 195 | 102 | 93 |   |   |   | 34 | **67** | 46 | **48** |   |   |   |   |
| ОДБ.02 | Иностранный язык |   | 4 | 171 |   | 171 |   | 171 |   |   |   | 32 | **65** | 34 | **40** |   |   |   |   |
| ОДБ.03 | Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия | 2 | 4 | 228 |   | 228 | 116 | 112 |   | 6 | 6 | 60 | **68** | 44 | 56 |   |   |   |   |
| ОУБ.04 | История |   |   | 171 |   | 171 | 171 | 0 |   |   |   | 45 | 52 | 34 | **40** |   |   |   |   |
| ОУБ.05 | Физическая культура | 1,2,3,4 |   | 171 |   | 171 | 0 | 171 |   |   |   | **51** | **58** | **38** | **24** |   |   |   |   |
| ОУБ.06 | ОБЖ | 2 |   | 72 |   | 72 | 37 | 35 |   |   |   | 34 | **38** |   |   |   |   |   |   |
| **Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** |  |  | **467** |  | **467** | **271** | **196** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУБ.07 | Физика | 2,4 |   | 116 |   | 116 | 60 | 56 |   |   |   | 40 | 48 | **28** |   |   |   |   |   |
| ОУБ.08 | Обществознание (экономика и право) | 4 |   | 171 |   | 171 | 121 | 50 |   |   |   | 45 | 62 | 34 | **30** |   |   |   |   |
| ОУБ.09 | Родной язык (русский) | 4 |   | 36 |   | 36 | 18 | 18 |   |   |   |   |   |   | **36** |   |   |   |   |
| ОУБ.10 | География | 2 |   | 72 |   | 72 | 36 | 36 |   |   |   | 30 | **42** |   |  |   |   |   |   |
| ОУБ. 11 | Астрономия | 4 |   | 36 |   | 36 | 18 | 18 |   |   |   |   |   |   | **36** |   |   |   |   |
| ОУБ. 12 | Проектная деятельность | 4 |   | 36 |   | 36 | 18 | 18 |   |   |   |   |  |   | **36** |   |   |   |   |
| **Профильные общеобразовательные учебные дисцциплины** |  |  | **449** |  | **449** | **327** | **116** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.13 | Информатика | 4 |   | 120 |   | 120 | 57 | 63 |   |   |   | 34 | **32** | **20** | 34 |   |   |   |   |
| ОУП.14 | Химия |   | 4 | 219 |   | 219 | 188 | 31 |   | 6 | 6 | 65 | **76** | 34 | 44 |   |   |   |   |
| ОУП.15 | Биология |   | 2 | 110 |   | 110 | 82 | 22 |   | 6 | 6 | 82 | 28 |   |   |   |   |   |   |
| **Дополнительные учебные дисциплины** |  |  | **38** |  | **38** | **19** | **19** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УДД 01 | Введение в профессию | \* |   | 38 |   | 38 | 19 | 19 |   |   |   | **38** |   |   |   |   |   |   |   |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |   | **728** | **64** | **664** | **308** | **366** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОП.01 | Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены | 2 |   | 56 | 8 | 48 | 30 | 18 |   |   |   |   | **48** |   |   |   |   |   |   |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 3 |   | 86 | 8 | 78 | 40 | 38 |   |   |   |   | 52 | **26** |   |   |   |   |   |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |   | 4 | 104 | 14 | 90 | 46 | 44 |   | 6 | 6 |   |   | 52 | 38 |   |   |   |   |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 8 |   | 66 | 8 | 58 | 30 | 28 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **58** |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | 5 |   | 68 |   | 68 | 34 | 34 |   |   |   |   |   |   | 36 | **32** |   |   |   |
| ОП.06 | Основы калькуляции и учёта | 4 |   | 44 | 6 | 38 | 20 | 18 |   |   |   |   |   |   | **38** |   |   |   |   |
| ОП.07 | Охрана труда | 2 |   | 42 | 6 | 36 | 18 | 18 |   |   |   |   | **36** |   |   |   |   |   |   |
| ОП.08 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 8 |   | 80 |   | 80 | 40 | 40 |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 34 | **46** |
| ОП.09 | Физическая культура | 6,8 |   | 74 |   | 74 |   | 74 |   |   |   |   |   |   |   | 24 | **16** | 20 | **14** |
| ОП.10 | Этика и психология в профессиональной деятельности | 5 |   | 68 | 10 | 58 | 30 | 28 |   |   |   |   |   |   | 28 | **30** |   |   |   |
| ОП. 11 | Основы экономики и предпринимательской деятельности | 4 |   | 40 | 4 | 36 | 20 | 26 |   |   |   |   |   |   | **36** |   |   |   |   |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |   | **2872** | **78** | **2794** | **380** | **362** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |   | **2872** | **78** | **2794** | **380** | **362** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.01** | ***Приготовление и подготовка к реализации полуфабрткатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*** |  |  ЭК (4) | **394** | 10 | 384 | 66 | 66 |   |   |   |   |   |  |  |   |   |   |   |
| МДК.01.01 |  Организация приготовления,подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  | 3 |   | 32 |   | 32 | 16 | 16 |   |   |   |   |   | **32** |   |   |   |   |   |
| МДК.01.02 |  Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов |   | 4 | 110 | 10 | 100 | 50 | 50 |   | 6 | 6 |   |   | 58 | 42 |   |   |   |   |
| УП 01 | Учебная практика |   |   | 108 |   | 108 |   |   | 108 |   |   |   |   | **108** |   |   |   |   |   |
| ПП 01 | Производственная практика |   |   | 144 |   | 144 |   |   | 144 |   |   |   |   |   | **144** |   |   |   |   |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |   |   |   |   |   |   |   |   | 12 | 12 |   |   |   | **КЭ** |   |   |   |   |
| **ПМ.02** | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*** |  | ЭК (7) | **842** | 12 | 830 | 96 | 86 |   |   |   |   |   |   |   |  |  |   |   |
| МДК.02.01 | Организация приговления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  | 5 |   | 32 |   | 32 | 16 | 16 |   |   | 2 |   |   |   |   | **32** |   |   |   |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |   | 6 | 162 | 12 | 150 | 80 | 70 |   | 6 | 4 |   |   |   |   | **116** | 34 |   |   |
| УП 02 | Учебная практика |   |   | 288 |   | 288 |   |   | 288 |   |   |   |   |   |  | **180** | **108** |   |   |
| ПП 02 | Производственная практика |   |   | 360 |   | 360 |   |   | 360 |   |   |   |   |   |   |   | **360** |   |   |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |   |   |   |   |   |   |   |   | 12 |   |   |   |   |   |   | КЭ |   |   |
| **ПМ.03** | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*** |  | ЭК (7) | **462** | 18 | 444 | 78 | 78 |   |   |   |   |   |   |   |  |  |   |   |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 5 |   | 32 |   | 32 | 16 | 16 |   | 6 |   |   |   |   |   | **32** |   |   |   |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделей, закусок |   | 6 | 142 | 18 | 124 | 62 | 62 |   | 6 |   |   |   |   | **66** | 58 |   |   |
| УП 03 | Учебная практика |   |   | 108 |   | 108 |   |   | 108 |   |   |   |   |   |   | **72** | **36** |  |   |
| ПП 03 | Производственная практика |   |   | 180 |   | 180 |   |   | 180 |   |   |   |   |   |   |   | **180** |  |   |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |   |   |   |   |   |   |   |   | 12 | 12 |   |   |   |   |   | КЭ |   |   |
| **ПМ.04** | ***Приготовление, оформление и подготоака к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*** |  | ЭК (8) | **478** | 16 | 462 | 72 | 66 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 7 |   | 32 |   | 32 | 16 | 16 |   | 6 |   |   |   |   |   |   |   | **32** |   |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков |   | 7 | 122 | 16 | 106 | 56 | 50 |   | 6 |   |   |   |   |   |   | 106 |   |
| УП 04 | Учебная практика |   |   | 108 |   | 108 |   |   | 108 |   |   |   |   |   |   |   |   | **108** |  |
| ПП 04 | Производственная практика |   |   | 216 |   | 216 |   |   | 216 |   |   |   |   |   |   |   |   | **216** |  |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |   |   |   |   |   |   |   |   | 12 | 12 |   |   |   |   |   |   |   | КЭ |
| ***ПМ.05*** | ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделей, разнообразного ассортимента*** |  | ЭК (8) | **696** | 22 | 674 | 68 | 66 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделей | 7 |   | 32 |   | 32 | 16 | 16 |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **32** |   |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 7 | 8 | 124 | 22 | 102 | 52 | 50 |   | 6 | 6 |   |   |   |   |   |   | **54** | 48 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| УП 05 | Учебная практика |   |   | 180 |   | 180 |   |   | 180 |   |   |   |   |   |   |   |   |  | **180** |
| ПП 05 | Производственная практика |   |   | 360 |   | 360 |   |   | 360 |   |   |   |   |   |   |   |   |  | **360** |
| ДЭ | Демонстрационный экзамен |   |   |   |   |   |   |   |   | 12 | 12 |   |   |   |   |   |   |   | КЭ |
|  |  **Промежуточная аттестация (часов)** |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 6 | 6 | 42 |   | 36 | 6 | 30 |
|  | **Государственная итоговая аттестация** |  |   | 72 |   | 72 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **Всего обучения по циклам ОПОП** |  |   | **5652** | **142** | **5510** | **1791** | **1671** |   |   |   | **612** | **828** | **612** | **828** | **584** | **828** | **608** | **736** |
|   | **Государственная итоговая аттестация** |  |   | 72 |   | 72 |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | **Всего обучения по циклам ОПОП** |  |   | **5724** |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена | **Всего** | дисциплин и МДК |  |  |  | **612** | **822** | **498** | **642** | **332** | **108** | **278** | **166** |
|  учебной произв практики |  |  |  |  |  | **108** |  | **252** | **144** | **108** | **180** |
|  |  |  |  |  |  | **144** |  | **540** | **216** | **360** |
| экзаменов |  |  |  |  | **1** | **1** | **5(1КЭ)** |  | **4(2КЭ)** | **1** | **3(2КЭ)** |
| дифф.зачётов |  |  |  | **2** | **10** | **4** | **8** | **6** | **1** | **3** | **3** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |