Утверждаю
Директор ГАПОУ РК
«Колледж технологии и предпринимательства»
_____ Е.Н.Бейм

«__» августа 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного автономного профессионального образовательного учреждения РК
«Колледж технологии и предпринимательства»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар
Кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ППКРС– 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования с получением среднего общего образования
Профиль получаемого профессионалного образования -естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план образовательной программы - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 года);
- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа 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»;
- Приказа 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);
- Приказа 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);
- Приказа 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);
- Приказа 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);
- Устава образовательного учреждения.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало занятий для обучающихся очной формы обучения 1 сентября. Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки обучающегося составляет при 5-дневной учебной неделе 36 академических часов и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем. Объем образовательной программы на базе основного

общего образования с одновременным получением среднего общего образования составляет 5904 часа.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Перемены на отдых обучающихся устанавливаются продолжительностью 10 минут. Для организации питания устанавливаются перемены продолжительностью не менее 20 минут. При использовании сдвоенных уроков устанавливаются между ними 10-минутные перерывы на отдых.

Учебный план разработан для обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

В соответствии с ФГОС нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время – 22 недели.

Количество часов общеобразовательного учебного цикла в размере 2052 часа (57 недель) распределены в соответствии с примерными параметрами и с учётом профиля профессионального образования. Введена дополнительная дисциплина – искусство. Проектная деятельность реализуется в рамках учебной дисциплины –биология.

Федеральный компонент среднего общего образования реализуется в течение всего срока освоения образовательной программы.

Консультации предусматриваются из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Возможны следующие формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные. Время и форма проведения консультаций определяется преподавателем, проведение их фиксируется в журнале консультаций. Учебная часть колледжа определяет максимальное количество часов консультаций по каждой дисциплине и профессиональному модулю.

Объем самостоятельной работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем -0. Самостоятельная работа обучающихся ведется в рамках подготовки к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, в систематической проработке конспектов занятий, в подготовке к контрольным работам и промежуточной аттестации.

Практика является обязательным разделом ППКРС и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится в учебной столовой колледжа, производственная практика в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей образовательной программы. Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов. Цели и задачи программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики

Практика завершается дифференцированным зачётом при условии положительного аттестационного листа по практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Объем часов по учебной практике составляет – 756 часов (21 неделя), объем часов по производственной практике - 1368 часов (38 недель).

Виды и объем практик по семестрам

Вид.практик	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
Учебная практика	-	108	-	216	-	108	108	216
Производственная практика	-	-	180	-	396	216	180	396

Исходя из специфики профессии для проведения лабораторных работ в рамках профессиональных модулей, учебные занятия проводятся с группами обучающихся меньшей численности - группы делятся на подгруппы.

Количество часов, отведённых на проведение лабораторных работ:

Название модуля, МДК	Количество часов на проведение ЛР
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32 часов
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	56 часов
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	34 часов
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	24 часов
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	54 часа
Итого	200

1.3. Формирование вариативной части ППКРС

Для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части и в соответствии с запросами регионального рынка труда за счет часов вариативной части увеличено количество часов на освоение профессионального учебного цикла, а именно на освоение междисциплинарных курсов и практик профессиональных модулей и общепрофессионального цикла, введением новых дисциплин: «Введение в профессию», «Информационные технологии в профессиональной деятельности» и «Основы предпринимательской деятельности» в целях формирования общих компетенций.

Учебные часы распределены следующим образом:

Циклы, модули	**Инвариант ФГОС (обязательная часть)**	**Вариативная часть ФГОС (час)**	**Всего по ППКРС с вариативной частью (общий объем времени)**
Общеобразовательный цикл	2052	0	2052
Общепрофессиональный цикл	324	248	572
Профессиональный цикл:	1872	1120	2992
профессиональные модули	*648*	*220*	*868*
практика	*1224*	*900*	*2124*
Промежуточная аттестация	216	0	216
Государственная итоговая аттестация	72	0	72
всего	**4536**	**1368**	**5904**

Обязательная часть образовательной программы направленная на формирование общих и профессиональных компетенций составляет -77%, вариативная часть на ее освоение – 23%.

1.4. Порядок аттестации обучающихся

В процессе обучения успеваемость обучающихся определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестации 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.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестации) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями колледжа, рассматриваются на заседании предметной (цикловой) комиссии и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

На проведение промежуточной аттестации отводится 4 недели. На первом курсе 1 неделя, на втором курсе 2 недели, на третьем курсе 2 недели, на четвертом курсе 1 неделя.

Экзамены по семестрам:

1семестр	**2 семестр**	**3семестр**	**4 семестр**	**5 семестр**	**6семестр**	**7семестр**	**8семестр**
	МДК 01.01	ПМ.01	Русский язык	Информатика	МДК 03. 01	ПМ.04	МДК 05.02
	МДК 01.02	МДК 02.01	Математика: алгебра, начала математическо го анализа,	ПМ 02	МДК 03. 02	МДК. 05.01	ПМ 05

			геометрия				
			Химия		ПМ.03		
			МДК 02.01		МДК 04. 01		
					МДК 04. 02		
-	**2 экзамена**	**2 экзамен**	**4 экзамена**	**2 экзамена**	**5 экзамена**	**2 экзамена**	**2 экзамена**

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, время на подготовку к экзамену не выделяется и экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в том числе для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Образовательное учреждение оценивает качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППКРС с получением среднего общего образования в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Экзамены проводятся по русскому языку, математике, биологии. По русскому языку и математике – экзамены проводятся в письменной форме, по химии – в устной, по информатике – в форме практических заданий.

Освоение учебных дисциплин и профессиональных модулей при реализации ФГОС по профессии завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации: дифференцированный зачет (ДЗ); экзамен (Э); экзамен квалификационный (Эк).

Освоение профессиональных модулей завершается экзаменом квалификационным.

Экзамен (квалификационный), представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и сформированности у него общих и профессиональных компетенций, соответствующих конкретному профессиональному модулю.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение студентами всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практики.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Процент результативности правильных ответов	Качественная оценка	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Государственная итоговая аттестация обучающегося осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объёме.

Для проведения государственной итоговой аттестации студентов, ежегодно разрабатываются комплекты оценочных средств. Комплекты оценочных средств разрабатываются преподавателями колледжа, рассматриваются на заседаниях предметно (цикловых) комиссий и утверждаются директором колледжа после предварительного положительного заключения работодателей. Порядок проведения ГИА доводится до сведения обучающихся не менее чем за 6 месяцев до начала аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Сводные данные по бюджету
43.01.09 "Повар,кондитер" срок обучения 3 года 10 месяцев (2017г)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю профессии	преддипломная *(для СПО)*				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	37	3	0	0	1	0	11	**52**
II курс	28	6	5	0	2	0	11	**52**
III курс	19	3	17	0	2	0	11	**52**
IV курс	13	9	16	0	1	2	2	**43**
Всего	**97**	**21**	**38**	**0**	**6**	**2**	**35**	**199**

Календарный учебный график (повар, кондитер -3.10)

Месяц	*сентябрь*				*октябрь*					*ноябрь*				*декабрь*			
номер недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
I курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
2 курс	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА
3 курс	Т	Т	Т	Т	Т	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА
4 курс	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

Месяц	*январь*					*февраль*				*март*				*апрель*				*май*					*июнь*				*июль*					*август*			
номер недели	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
I курс	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2 курс	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	УП	УП	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3 курс	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	Т	Т	Т	Т	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
4 курс	К	К	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	ГИА	ГИА	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Условные обозначения

Т - теоретическое обучение
ПА - промежуточная аттестация
К - каникулы
УП - учебная практика
ПП - производственная практика
ГИА - государственная итоговая аттестация, защита ВКР

План учебного процесса ППКРС 43.01.09 "Повар, кондитер"
срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования 2017 -2021 уч.г. (Группы 1П, 2П, 3П, 4П)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам							
				Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам учебной и производственной	**1 семестр**	**2 семестр**	**3 семестр**	**4 семестр**	**5 семестр**	**6 семестр**	**7 семестр**	**8 семестр**
						Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий		17 нед	23 нед	17 нед	22 нед	17 нед	22 нед	17 нед	21 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
									612	**828**	**600**	**804**	**600**	**804**	**600**	**768**
О.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**5З/8ДЗ/4Э**	**2052**		**2052**	**830**	**1222**	**0**	**456**	**524**	**324**	**460**	**152**	**58**	**36**	**42**
ОУД	**Общие учебные дисциплины**	**5З/5ДЗ/2Э**	**1266**		**1266**	**450**	**816**	**0**	**252**	**368**	**198**	**340**	**76**	**32**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык	0,0,0,**Э**,0,0,0,0	120		120	44	76	0	34	36	22	28	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	0,0,0,**ДЗ**,0,0,0,0	200		200	84	116	0	34	80	44	42	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	0,0,0,0,**ДЗ**,0,0,0	172		172	0	172	0	30	20	22	64	36	0	0	0
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	0,0,0,**Э**,0,0,0,0	342		342	186	156	0	86	80	66	110	0	0	0	0
ОУД.05	История	0,0,0,0,**ДЗ**,0,0,0	188		188	106	82	0	34	40	22	64	28	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	**З**,**З**,**З**,**З**,**З**,**ДЗ**,0,0	172		172	8	164	0	34	40	22	32	12	32	0	0
ОУД.07	ОБЖ	0,**ДЗ**,0,0,0,0,0,0	72		72	22	50	0	0	72	0	0	0	0	0	0
	По выбору из обязательных учебных	**2ДЗ/2Э**	718		**718**	**352**	**366**	0	136	156	126	120	76	26	36	42
ОУД.08	Информатика	0,0,0,0,**Э**,0,0,0	200		200	12	188	0	34	36	44	46	40		0	0
ОУД.09	Химия	0,0,0,**Э**,0,0,0,0	200		200	120	80	0	34	80	44	42	0	0	0	0
ОУД.10	Биология (вкл.проекты)	0,0,**ДЗ**,0,0,0,0,0	146		146	80	66	0	68	40	38	0	0	0	0	0
ОУД.11	Обществознание (вкл.экономику и право)	0,0,0,0,0,0,0,**ДЗ**	172		172	140	32	0	0	0	0	32	36	26	36	42

	Дополнительные учебные дисциплины	**1ДЗ**	68		**68**	**28**	**40**	0	68	0	0	0	0	0	0	0
УД.01	Искусство	**ДЗ**,0,0,0,0,0,0,0	68		68	28	40	0	68	0	0	0	0	0	0	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**1З/9ДЗ**	**470**	**0**	**470**	**272**	**192**	**0**	**124**	**52**	**0**	**0**	**52**	**98**	**88**	**56**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	**ДЗ**,0,0,0,0,0,0,0	72		72	60	12	0	72	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	0,**ДЗ**,0,0,0,0,0,0	52		52	36	16	0	0	52	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	**ДЗ**,0,0,0,0,0,0,0	52		52	40	12	0	52	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	0,0,0,0,0,0,**ДЗ,**0	52		52	44	8	0	0	0	0	0	0	0	52	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	0,0,0,0,**ДЗ**,0,0,0	52		52	40	12	0	0	0	0	0	52	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	0,0,0,0,0,**ДЗ,**0,0	38		38	28	10	0	0	0	0	0	0	38	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	0,0,0,0,0,0,0,**ДЗ**	66		66	0	60	0	0	0	0	0	0	22	18	26
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	0,0,0,0,0,**ДЗ,**0,0	38		38	24	14	0	0	0	0	0	0	38	0	0
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО)	0,0,0,0,0,0,**З**,**ДЗ**	48		48	0	48	0	0	0	0	0	0	0	18	30
	Вариативная часть	**1З/2ДЗ**	**102**	**0**	**102**	**50**	**52**	**0**	32	0	0	0	0	34	36	0
ОП.10	Введение в профессию	**З**,0,0,0,0,0,0,0	32		32	24	8	0	32	0	0	0	0	0	0	0
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0,0,0,0,0,**ДЗ,**0,0	34		34	8	26	0	0	0	0	0	0	34	0	0
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	0,0,0,0,0,0,**ДЗ,**0	36		36	18	18	0	0	0	0	0	0	0	36	0
П.00	**Профессиональный цикл**	**10ДЗ/10Э/5Э(к)**	**2992**	**0**	**2992**	**558**	**310**	**2124**	**0**	**252**	**276**	**344**	**396**	**614**	**440**	**670**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**10ДЗ/10Э/5Э(к)**	**2992**	**0**	**2992**	**558**	**310**	**2124**	**0**	**252**	**276**	**344**	**396**	**614**	**440**	**670**

ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**Э(к)**	**432**	**0**	**432**	**94**	**50**	**288**	**0**	**252**	**180**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	0,**Э**,0,0,0.0,0,0	40		40	22	18	0	0	40	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	0,**Э**,0,0,0.0,0,0	104		104	72	32	0	0	104	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	0,**ДЗ**,0,0,0,0,0,0	108		108	0	0	108	0	108	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	0,0,**ДЗ**,0,0,0,0,0	180		180	0	0	180	0	0	180	0	0	0	0	0
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э(к)**	**836**	**0**	**836**	**124**	**100**	**612**	**0**	**0**	**96**	**344**	**396**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	0,0,**Э**,0,0,0,0,0	54		54	38	16	0	0	0	54	0	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	0,0,0,**Э**,0,0,0,0	170		170	86	84	0	0	0	42	128	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	0,0,0,**ДЗ**,0,0,0,0	216		216	0	0	216	0	0	0	216	0		0	0
ПП.02	Производственная практика	0,0,0,0,**ДЗ**,0,0,0	396		396	0	0	396	0	0	0	0	396	0	0	0
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э(к)**	**490**	**0**	**490**	**112**	**54**	**324**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**490**	**0**	**0**

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	0,0,0,0,0,**Э,**0,0	40		40	30	10	0	0	0	0	0	0	40	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	0,0,0,0,0,**Э,**0,0	126		126	82	44	0	0	0	0	0	0	126	0	0
УП.03	Учебная практика	0,0,0,0,0,**ДЗ,**0,0	108		108	0	0	108	0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.03	Производственная практика	0,0,0,0,0,**ДЗ,**0,0	216		216	0	0	216	0	0	0	0	0	216	0	0
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**Э(к)**	**412**	**0**	**412**	**88**	**36**	**288**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**124**	**288**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	0,0,0,0,0,**Э,**0,0	40		40	32	8	0	0	0	0	0	0	40	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	0,0,0,0,0,**Э,**0,0	84		84	56	28	0	0	0	0	0	0	84	0	0
УП.04	Учебная практика	0,0,0,0,0,0,**ДЗ,**0	108		108	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0
ПП.04	Производственная практика	0,0,0,0,0,0,**ДЗ,**0	180		180	0	0	180	0	0	0	0	0	0	180	
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**Э(к)**	**822**	**0**	**822**	**140**	**70**	**612**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**152**	**670**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0,0,0,0,0,0,**Э,**0	40		40	30	10	0	0	0	0	0	0	0	40	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0,0,0,0,0,0,0,**Э**	170		170	110	60	0	0	0	0	0	0	0	112	58

УП.05	Учебная практика	0,0,0,0,0,0,0,**ДЗ**	216		216	0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	216
ПП.05	Производственная практика	0,0,0,0,0,0,0,**ДЗ**	396		396	0	0	396	0	0	0	0	0	0	0	396
	Всего	**73/29ДЗ/14Э/5Э(к)**	**5616**	**0**	**5616**	**1710**	**1776**	**2124**	**612**	**828**	**600**	**804**	**600**	**804**	**600**	**768**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**		**72**		**72**											**2 нед**
ПА	**Промежуточная аттестация**		**216**		**216**											**6 нед**
	ВСЕГО		**5904**		**5904**											

Консультации 4 часа на одного обучающегося в год		дисциплин и МДК	**612**	**720**	**420**	**588**	**204**	**480**	**312**	**156**
Государственная итоговая аттестация с 15.06 - 28.06		учебной практики	0	108	0	216	0	108	108	216
Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена		производст. практики	0	0	180	0	396	216	180	396
		экзаменов	0	2	2	4	2	5	2	2
		дифф. зачетов	3	3	2	2	4	6	4	5
		зачетов	2	1	1	1	1	0	1	0

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки обучающихся по профессии Повар, кондитер

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс[1]

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал