

Утверждаю
Директор
государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»



Остапенко И.В.
2020г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
по программе подготовки специалистов среднего звена
государственное бюджетного профессионального образовательное учреждение Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения- очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

2020г.

1. Пояснительная записка.

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум» разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828); в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"; письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 « О направлении доработанных рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»; приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; приказом Минобрнауки России №1578 от 31 декабря 2015г. «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012г. №413»; приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014

г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464"; приказом 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"; приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов"; приказом Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов"; письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования", уставом техникума.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- даты начала занятий:

1 курс: 1 семестр – 02.09.2020г. ;

2 курс: 1 семестр - 01.09.2021г.;

3 курс :1 семестр - 01.09.2022г.;

4 курс: 1 семестр - 01.09.2023г.;

- максимальный объём нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, продолжительность учебной недели шесть дней;

-общий объем образовательной программы **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** на базе основного общего образования в академических часах составляет - **5940 часа**, в который входит объем обязательной учебной нагрузки, промежуточной и государственной итоговой аттестаций, часы консультаций и самостоятельной работы обучающихся.

Общее количество недель затраченных на реализацию образовательной программы **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** составляет **199 недель**.

- продолжительность учебных занятий 45 минут и группировка занятий парами; 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;
- текущий контроль знаний по дисциплинам осуществляется в пределах учебного времени, отведённого на соответствующую дисциплину в форме накопительных систем оценивания, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Результатом текущего контроля является оценка теоретических и практических знаний студентов, 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";
- консультации предусматриваются в объёме в соответствии с учебным планом за счет часов выделенных на промежуточную аттестацию или часов выделенных на дисциплину (например выполнение курсовой работы или проекта). Консультации могут быть групповые, индивидуальные. В основном, консультации проводятся в устной форме, реже в письменной;
- учебная практика может проводиться рассредоточено и концентрированно при изучении профессионального модуля. Производственная практика проводится рассредоточено и концентрированно при изучении профессионального модуля. Учебная, производственная и преддипломная практики проводятся в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Учебная практика проводится на базе техникума, производственная и преддипломная 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 и (или) отчёт по практике. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной и производственной практик в период после последней сессии и временем отведённым на государственную аттестацию;
- изучение профессиональных модулей осуществляется параллельно;
- каждый обучающийся обеспечивается необходимыми информационными ресурсами, используемыми в образовательном процессе: литературой учебной и дополнительной, электронными учебниками и пособиями, наглядными материалами, методическими указаниями и материалами по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и производственной практике, доступом к базам данных и библиотечным фондам, доступом к сети Интернет.

- самостоятельная работа (в случае наличия) может проводиться вне или во взаимодействия с преподавателем. Содержание самостоятельной работы определяется преподавателем в рабочей учебной программе по дисциплине, МДК. Количество самостоятельной работы не превышает 30%. Выставляются следующие оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно";
 - учебно-полевые сборы (35 часов) проводятся в период обучения;
 - увеличение времени по физической культуре осуществляется за счет занятий обучающихся в спортивных секциях, клубах, кружках, группах;
 - для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния здоровья.
 - Программы по адаптивным дисциплинам обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограничениями возможности здоровья разрабатываются в техникуме и используются при необходимости (по заявлению инвалидов и лиц с ОВЗ)
 - время и сроки проведения каникул:
1 курс: 29.12.2020г. -11.01.2021г.; 29.06.2021г. -31.08.2021г.;
2 курс: 29.12.2021г. -11.01.2022г.; 29.06.2022г. -31.08.2022 г.;
3 курс: 29.12.2022г. – 11.01.2023г.; 06.07.2023г. -31.08.2023г.;
4 курс: 29.12.2023г. – 11.01.2024г..
- Практика 1224 часа-48% от часов профессионального цикла

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 « О направлении доработанных рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», а так же в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 № 613 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"(Зарегистрирован

26.07.2017 № 47532), разъяснениями по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин, рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности (уточнены ФГАУ «ФИРО» 25 мая 2017 г.).

Для специальности рекомендован социально-экономический профиль подготовки. Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется на 1 и 2 курсах.

С учетом письма Минпросвещения от 20 декабря 2018г. №03-510 «Рекомендации по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках и числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного» введена дисциплина Родная литература - 54 часа в том числе 36 часов аудиторных.

На Основы безопасности жизнедеятельности отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2009г. №241); на физическую культуру – 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. Введена дисциплина: Астрономия -36 часов с учётом приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 № 613 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"(Зарегистрирован 26.07.2017 № 47532), 3 часа добавлено на дисциплину История на темы: антикоррупция, антитеррор, толерантность, православная культура. В период освоения общеобразовательных программ предусмотрено выполнение каждым студентом индивидуального проекта) по общеобразовательным учебным дисциплинам. Индивидуальный проект выполняется по выбранной студентом дисциплине согласно учебному плану. Темы индивидуальных проектов выбираются самостоятельно обучающимся по согласованию с преподавателем дисциплины. На группу составляется график выполнения обучающимися индивидуального проекта.

1.4 Формирование вариативной части ОПОП

Техникум ввёл в счёт вариативной части ОПОП учебные дисциплины:

ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности в объеме 36 часов во исполнение Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017 - 2023 гг.»

ОГСЭ.06 Кубановедение -36часов с учётом приказа департамента образования и науки Краснодарского края от 27.05.04 №01.8/889 «Об утверждении регионального плана учебного плана для образовательных учреждений Краснодарского края».

ОП 10 Основы предпринимательской деятельности в соответствии с потребностями Краснодарского края в развитии предпринимательской деятельности на основании Постановления законодательного собрания Краснодарского края №47-/15080 от 20.10.10 «»Об образовании рабочей группы по разработке комплексных мер, направленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае».

Введения данных дисциплин вызвана необходимостью повышать уровень подготовки обучающихся по данным направлениям.

Необходимость увеличения объема часов общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ОПОП вызвана запросом работодателей на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС. Техникум проводил работу с работодателями с учётом Постановления Правительства РФ от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования». Основные работодатели: сеть ресторанов «Любо», Компания ООО "ГПФ "Авиапит", крупнейший в России Аквапарк Золотая бухта. В Краснодаре немного серьезных компаний, которые занимаются только общественным питанием, к ним относятся сети «Любо». Это структурированный бизнес и зонтичный брэнд из нескольких концепций. На балансе компании уже два демократичных ресторана и три кафе «Любо-Дорого», три кофейни «Любо-Safe», шесть авто-буфетов «Любо-Картошка», а также кондитерский цех «Любо-Сладко». Первый ресторан «Любо-Дорого» открылся 1 апреля 2001 г. на улице Красной – центральной улице Краснодара – в доме 190. Главное событие 2005 г. для сети ресторанов «Любо» – строительство совместно с компанией

«Русский проект» фабрики-кухни в пригороде Краснодара. Туда перенесено кондитерское производство, складские мощности и перерабатывающее производство, которое готовит полуфабрикаты для ресторанов. Общая площадь фабрики-кухни составит около 2 тыс. кв. м. Андрей Голубинский, совладелец и генеральный директор сети «Любо». Компания ООО "ПТФ "Авиапит" зарегистрирована 1 ноября 2002 года регистратором Инспекция МНС России 5 по г. Краснодару. Генеральный Директор организации - Лузан Алексей Анатольевич. Компания ООО "ПТФ "Авиапит" находится по адресу 350912, г Краснодар, ул Бершанской, д 355, корп 8, основным видом деятельности является «Деятельность ресторанов и кафе». Организация также осуществляет деятельность по следующим неосновным направлениям: «Поставка продукции общественного питания», «Прочая розничная торговля вне магазинов», «Розничная торговля алкогольными напитками, включая пиво», «Прочая розничная торговля в неспециализированных магазинах», «Розничная торговля в неспециализированных магазинах преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями», «Производство сухих хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий длительного хранения», «Производство хлеба и мучных кондитерских изделий недлительного хранения». Основная отрасль компании - «Предприятия общественного питания государственной торговли». Крупнейший в России аквапарк «Золотая бухта », Директор: Иванишин Роман Петрович. Один из самых больших аквапарков в России расположен в районе санатория «Русь», Огромная территория в 17 гектаров, более 35 захватывающих аттракционов и водных горок. Аквапарк был построен в 2004 году. На территории располагаются 16 летних кафе, комплекс искусственного озера в 900 м², два бассейна с продольной и круговой искусственной волной высотой до 1,5 м, водный футбол, поло, пляжный волейбол, ресторанный комплекс с дискотекой под открытым небом рядом с большим спортивно-развлекательным бассейном длиной 50м на 2000м³, дендрарий, расположенный по периметру. Часы вариативной части распределены на углубление и расширение содержания междисциплинарных курсов профессиональных модулей.

Для распределения объёма часов, отведённого на вариативную часть был проведен опрос представителей работодателей по профилю ОПОП: ПТФ «Авиапит»; ООО «Любо - дорого»; ресторан «Сударь». В результате проведённого опроса были определены общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули и соответственно междисциплинарные курсы требующие более расширенного и углублённого изучения (см. таблицу распределения часов вариативной части). В результате проведённого опроса выявлено, что работодателю целесообразно получить специалиста, грамотно разбирающегося в современных технологических процессах, нестандартных методах и способах

выполнения профессиональных задач, находить инновационные решения выполнения этих задач и квалификационных требований. Работодателями были даны рекомендации в части внедрения современных востребованных технологий. Были определены умения, знания, практический опыт, которыми должны обладать будущие выпускники данного профиля подготовки для работы на конкретных предприятиях. Умения, знания, практический опыт были учтены при разработке рабочих учебных программ по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям и при разработке контрольных оценочных средств.

Таблица1 Распределение часов вариативной части

Название дисциплины, профессиональных модулей	Учебная нагрузка обучающихся (час)				
	максимальная	Практика	Самостоятельная учебная работа	аудиторная	В т.ч.практ
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	72		2	70	6
ОГСЭ.06 Кубановедение	36		2	34	
ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности	36			36	6
ЕН.00 Математический и общий естественно-научный цикл	2		2		
ЕН.01 Химия	2		2		
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины	220		2	218	148
ОП 04 Организация обслуживания	34		2	32	14
ОП.10 Основы предпринимательской деятельности	36		0	36	6
ОП.11 Специальный рисунок и лепка	150		0	150	128
П.00 Профессиональный цикл	714	144	4	566	290
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;	44		0	44	20
ПП.01 Производственная практика;	36	36			

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	140		0	140	64
УП.02 Учебная практика;	36	36			
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38		0	38	20
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6		0	6	6
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	64		0	64	30
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	98		0	98	50
УП.05 Учебная практика;	36	36			
ПП.05 Производственная практика;	36	36			
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд	180		4	176	100
Промежуточная аттестация	288				
ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	10				
ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания	10				
ОП. 04 Организация обслуживания	10				
ОП. 08 Охрана труда	10				

ОП.10 Основы предпринимательской деятельности	10				
ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	10				
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	10				
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10				
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10				
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10				
МДК.03.01 Организация процессов приготовления,	10				

подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12				
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	12				
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10				
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	10				
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	10				
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	10				
ПМ .07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар	10				

Промежуточная аттестация	104				
Итого вариативная часть	1296	144	10	854	444

1.5 Порядок аттестации обучающихся

- промежуточная аттестация проводится на каждом курсе, по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю учебного плана, учебной и производственной практике в форме: дифференцированного зачёта, экзамена, комплексного экзамена, квалификационного экзамена, экзамена по модулю. Квалификационный экзамен проводится по профессиональным модулям по завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождению всех видов практики, предусмотренных в модуле. Экзамены могут проводиться рассредоточено и концентрированно в рамках календарной недели. На 1-ом, 2-ом, 4-ом курсе запланировано по две недели промежуточной аттестации, на 3-ем курсе - одна неделя. Организация промежуточной аттестации подобным образом обусловлена последовательностью изучения дисциплин и проведением учебных и производственных практик;
- дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен, экзамен квалификационный, оцениваются: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно"; зачет - "зачтено";
- учебным планом предусмотрено выполнение 2-х курсовых работ по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (3 курс), МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (4 курс). Время, отведённое на выполнение курсовой работы, обозначено в учебном плане. Курсовая работа проводится за счёт объёма времени, отведённого на изучение дисциплины.
- Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде защиты дипломной работы и Государственного экзамена в виде демонстрационного экзамена. Порядок её подготовки и проведения определяется Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 " Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968", Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК КПТ, утвержденным директором техникума. Подго-

товка и защита выпускной квалификационной работы, проведение демонстрационного экзамена осуществляется в сроки, обозначенные учебным планом и согласно составленному расписанию. Процедура проведения ГИА, сроки ее проведения и условия организации, уровень заданий, порядок оценки, критерии оценки, требования к подготовке выпускников, защита выпускной квалификационной работы, проведение демонстрационного экзамена осуществляется в сроки, обозначенные учебным планом и согласно составленному расписанию и описываются в «Программе Государственной итоговой аттестации выпускников, требования к выпускной квалификационной работе, демонстрационному экзамену, критерии оценки выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена». Для защиты выпускной квалификационной работы создается государственная экзаменационная комиссия из числа работодателей, представителей других учебных заведений и преподавателей техникума, экспертов.

Зам. директора по УР ГБПОУ КК КПТ



Чижова М.Ю.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0		2		11	52
II курс	31,3	4,7	3		2		11	52
III курс	22,7	5,3	11		3		10	52
IV курс	18	2	8	4	3	6	2	43
Всего	111	12	25	4	10	6	34	199

ОП. 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-/ДЗ		96		96	54	42								46	50			
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ		32		32	27	5											32	
ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/ДЗ		96		96	24	72								48	48			
ОП. 08	Охрана труда		Э	42		32	22	10		4	6			32						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/ДЗ		68		68	20	48						36	32					
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности		Э	46		36	30	6		4	6							36		
ОП.11	Специальный рисунок и лепка	-/ДЗ		150		150	22	128						90	60					
ПМ.00	Профессиональный цикл	0 ₁ /15 _{дл}	63/6 _{эж} /6 _{эж} /1	2434	4	1072	548	492	32	1224	56	78	0	0	50	224	210	266	206	120
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Э(м)	314		114	74	40	0	180	8	12	0	0	50	64	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э*	37		32	24	8			2	3				32				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-/Э*	87		82	50	32			2	3			50	32				
УП 01	Учебная практика	-/ДЗ		72		72				72					36	36				
ПП 01	Производственная практика	ДЗ		108		108				108						108				

ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Э(м)	270	138	72	66	0	108	12	12	0	0	0	0	0	38	100	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ		38	38	22	16										38		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Э	112	100	50	50			6	6							100	
УП.04	Учебная практика	ДЗ		36	36				36									36	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ		72	72				72									72	
П.М.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Э(м)	454	182	100	82	0	252	8	12	0	0	64	46	72	0	0	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ		32	32	20	12							32					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		ИЭ	160	150	80	70			4	6			32	46	72			
УП.05	Учебная практика	ДЗ		108	108				108					36	36	36			

ПП.05	Производственная практика	ДЗ		144		144				144								144						
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Э(м)	224		96	38	42	16	108	8	12	0	0	0	0	0	0	40	56				
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		/-/Э	106		96	38	42	16		4	6							40	56				
ПП.06	Производственная практика	ДЗ		108		108				108										108				
ПМ .07	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар		Э(к)	370	4	176	76	100	0	180	4	6	0	0	0	0	0	50	66	64				
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд		-/-/ДЗ	180	4	176	76	100										50	66	64				
УП 07	Учебная практика		-/ДЗ	72		72				72								36	36					
ПП 07	Производственная практика		-/ДЗ	108		108				108									72	36				
	Промежуточная аттестация			288	64						92	132												
	Всего	0/40 _{дз}	15 _{Э(м)} 1 _{Эк}	5580	10	3986	2098	1856	32	1224	92	132	576	828	576	828	576	828	576	432				
ПДП	Преддипломная практика	ДЗ		144																144				
ГИА	Государственная итоговая аттестация		6	216																216				
	Общий объем образовательной услуги			5940																				
Консультации Часы консультаций в общем количестве часов не более 100 часов в год										3996	дисциплин и МДК						576	828	540	588	384	432	360	288
Государственная итоговая аттестация										432	учебной практики						0	0	36	132	84	108	72	0
1. Программа базовой подготовки										792	производств. практики						0	0	0	108	108	288	144	144
										144	преддиплом. практики													144
										228	консультации						24	24	24	18	24	48	18	48
1.1 Выпускная квалификационная работа в виде дипломного проекта.										132	экзамены						12	12	12	18	12	24	18	24

Выполнение дипломного проекта с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)	
Защиты дипломного проекта 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)	1.2
Государственный экзамен в виде демонстрационного экзамена	
Выполнение демонстрационного экзамена 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)	

4284

** комплексный экзамен

0	самостоятельная работа				4*				6*
5724	Всего	612	864	612	864	612	900	612	648
22	экзаменов	2	2	2	3	2	4	3	4
39	дифф. зачетов	2	7	3	7	3	7	4	6
0	зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0
111		16	23	15	16	11	12	10	8

3996	0	576	828	540	588	384	432	360	288
		145	16	23	16	23	16	23	16
		5220	1	1	1	1	2	1	2
	п.а	360							
	п.д	144							4
	и.а	216							6
		5940							

4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

	Кабинеты:
1	Русский язык;
2	Литература;
3	История;
4	Обществознание;
5	Химия;
6	Биология;
7	Информатики;
8	Физики;
9	Гуманитарных дисциплин;
10	Иностранного языка;
11	Математики;
12	Охраны труда;
13	Безопасности жизнедеятельности;
14	Организации обслуживания;
15	Социально-экономических дисциплин;
16	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
17	Экологических основ природопользования;
18	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
19	Организации хранения и контроля запасов и сырья
20	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
	Лаборатории:

1	Химии;
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
3	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
4	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	спортивная площадка с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любых модификациях, включая модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
2	актовый зал.