

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики (Приказ МОН ДНР от 09 июня 2020г. № 89-НП), Государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 07.08.2020г. № 121-НП, зарегистрированным В Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики от 13.08.2020г., регистрационный номер № 4001, в редакции Приказа Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 23.06.2021г. №80-НП, Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной Приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 13.08.2021г. №682.

Организация разработчик: ГБПОУ «Комсомольский индустриальный техникум»

Рассмотрен на заседании
методического совета протокол № 1 от « 31 » 08 2023г.

Согласовано:

И.о. зам. директора по УР  Т.В. Бевз

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Комсомольский индустриальный техникум» разработан на основе:

1. Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (с изменениями и дополнениями) (от 19.06.2015г.);
2. Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 89- НП от 09 июня 2020г.
3. Государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ Минобрнауки ДНР № 121-НП от 07.08.2020г.);
4. Приказа МОН ДНР «О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего общего образования» №80-НП от 23.06.2021г.
5. Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной Приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 13.08.2021г. №682.
6. Примерной основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для образовательных организаций среднего профессионального образования (Приказ МОН ДНР от 07.05.2021г. № 390);
7. Нормативно-методических документов Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики;
8. Устава государственного профессионального образовательного учреждения «Комсомольский индустриальный техникум» (МОН ДНР от 06.11.2015г. № 767) с изменениями (МОН ДНР от 08.12.2018г. № 1138);
9. Методических рекомендации по реализации основных образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования в 2021-2022 учебном году организациями, осуществляющими

образовательную деятельность в Донецкой Народной республике (в новой редакции) (Приказ МОН ДНР №709 от 26.08.2021г.)

10. Приказа МОН ДНР « О реализации основной образовательной программы среднего общего образования в образовательных организациях среднего профессионального образования Донецкой Народной Республики» №717 от 27.08.2021г.

11. Методические рекомендации по организации учебного процесса по очно - заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные образовательные профессиональные программы среднего профессионального образования (Письмо МОН ДНР № 5725 от 15.12.2015г.)

12. Типовое положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО (Приказ МОН ДНР № 401 от 14.08.2015г.);

13. Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ МОН ДНР № 328 от 20.07.2015г.);

14. Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО (Приказ МОН ДНР № 478 от 10.09.2015г.)

15. Методических рекомендаций по разработке вариативной части основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (Приказ МОН ДНР № 1103 от 26.10.2017г.)

16. Методических рекомендаций по организации текущего контроля знаний и промежуточной аттестации, обучающихся в образовательных организациях среднего профессионального образования (Письмо МОН ДНР №2223/18.1-31 от 31.07.2019)

17. Методических рекомендаций по разработке рабочей программы учебной и производственной практик образовательных программ профессионального обучения (под ред. Л.Н. Арешидзе, Донецк: ГОУ ДПО «ДРИДПО», 2019)

18. Методических рекомендаций по разработке учебного плана образовательной организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по Государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования нового поколения (Письмо МОН ДНР от 11.09.2020г. №3067/18.1-28).

19. Методических рекомендаций по реализации Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования нового поколения (Письмо МОН ДНР от 09.09.2020г. №3006/18.1-28)

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса. В учебном году устанавливаются каникулы продолжительностью 11 недель на первом курсе, 11 недель на втором курсе, 10 недель на третьем курсе, 2 недели на четвертом курсе, в том числе в зимний период не менее 2 недель. Продолжительность учебной недели - пять дней.

Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий преподавателем и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, которые группируются парами, продолжительность 80 мин. с перерывом между парами не менее 10 минут; после второй пары - 30 минут. Недельная нагрузка студентов обязательными учебными занятиями составляет 36 учебных часов.

Учебным планом предусмотрены следующие формы текущей и промежуточной аттестации: экзамены по дисциплинам, МДК; зачеты по дисциплинам и МДК; дифференцированные зачеты по дисциплинам и МДК; защита курсовой работы; экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю. Формы и процедуры текущего контроля разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Учебное время, отведенное на учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем, при изучении общеобразовательного цикла - 1404 часа, распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. На самостоятельное обучение выделено 42 часа.

Данная специальность относится к естественно-научному профилю. Профильными дисциплинами являются: математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия (далее математика); химия; биология.

По русскому языку, математике и профильной дисциплине общеобразовательного цикла – биологии проводят экзамены. По русскому языку, математике – в письменной форме, по биологии – в виде устного экзамена.

Устанавливаются следующие основные виды учебных занятий: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, самостоятельная работа, учебная и производственная практики (по профилю специальности), выполнение курсовой работы, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Исходя из специфики учебной дисциплины, учебные занятия могут проводиться с подгруппами студентов.

Учебные и производственные практики УП.01 - УП.05, УП.07, ПП.01- ПП.07 организуются и проводятся концентрированно по завершению изучения соответствующего раздела профессионального модуля, учебная практика УП.07- проводится рассредоточено; преддипломная практика организуется и проводится концентрированно после завершения обучения по всем циклам ППСЗ.

Учебная практика проводится в объеме 11 недель (396 часов), концентрированно при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 1 неделя (36 часов),
- 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 - 1 неделя (36 часов),
- 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 - 2 недели (72 часа),
- 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- 1 неделя (36 часов),
- 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- 1 неделя (36 часов),
- ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер) — 5 недель (180 часов);

Производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 22 недель (792 часов), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:

- ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 1 неделя (36 часов),
- 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 -2 недели (72 часа),

- 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 - 3 недели (108 часов),

- 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- 2недели (72 часа),

- 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- 2 недели (72 часа),

- ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала — 2 недели (72 часа),

- ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер) — 10 недель (360 часов),

Формы проведения промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачет, зачет. Вид промежуточной аттестации по модулям – экзамен (квалификационный).

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО, Программой ГИА. Форма проведения ГИА – выполнение и защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Время на консультации выделено из времени, отводимого на изучение дисциплин.

Объем времени, отводимый на проведение государственной итоговой аттестации составляет 216 часов.

Объем времени, отводимый на проведение экзаменов предусматривается из нагрузки, отведенной на учебные дисциплины, междисциплинарные курсы.

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГБПОУ «Комсомольский индустриальный техникум»;

Преддипломная практика организуется на предприятиях общественного питания, с которыми заключены договоры, непрерывно в течении 4 недель (144 часа).

По завершению профессиональных модулей и практики проводится экзамен квалификационный.

Подготовка и защита курсовой работы по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» проводится в 4 и 8 семестрах соответственно.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело сформирован в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего общего образования (Приказ МОН № 121-НП от 07.08.2020 г. в редакции Приказа МОН ДНР от 23.06.2021г. № 80-НП, Примерной образовательной программой среднего общего образования, Утвержденной Приказом МОН ДНР № 682 от 13.08.2021г.), Методическими рекомендациями по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (Приказ МОН ДНР № 717 от 27.08.2021г.) в пределах основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, сформированной на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Профиль получаемого профессионального образования по данной специальности – естественно-научный, в соответствии с Перечнем профессий и специальностей СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 25 июня 2015 г. №280 (с изменениями)

Срок реализации ГОС среднего общего образования составляет 39 недель, с учетом этого, срок обучения увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11-недель-каникулы. Изучение общеобразовательных предметов осуществляется в течении первого курса обучения. На освоение программы среднего общего образования ГОС СПО по специальности, включая промежуточную аттестацию, отводится 1476 часов, в том числе 72 часа ПА.

Общеобразовательный цикл сформирован из следующих обязательных предметных областей:

«Русский язык и литература»

«Иностранные языки»

«Общественные науки»

«Математика и информатика»

«Естественные науки»

«Физическая культура, экология и Начальная военная подготовка/Медико-санитарная подготовка - Основы безопасности жизнедеятельности».

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена, сформирован в соответствии с Методическими рекомендациями по реализации Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования нового поколения (естественно-научный профиль):

Общеобразовательные дисциплины:

Базовые учебные дисциплины:

1. Русский язык
2. Литература
3. Иностранный язык
4. История
5. История
6. Астрономия
7. Физическая культура
8. Основы безопасности жизнедеятельности
9. Физика
10. Родной язык (русский)
10. Экономика
11. Право
12. Информатика и ИКТ
13. География
14. Экология

Профильные учебные дисциплины:

15. Математика
16. Химия
17. Биология

Самостоятельная работа при изучении общеобразовательного цикла составляет 42 часа.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

С целью реализации Основной образовательной программы среднего общего образования, возникла необходимость интегрирования дисциплин общеобразовательного цикла в дисциплины ООП СПО, а именно:

Учебные дисциплины	Обязательная минимальная	Интеграция		Объем часов	ин.	Среднее общее
		Учебные дисциплины в	Обязательная			

№ п / п	общеобразовательного цикла	аудиторная нагрузка в пределах ОП СПО (в соответствии с выбранным профилем)	соответствии с ГОС СПО	минимальная аудиторная нагрузка согласно ГОС СПО (необходимое количество часов для интеграции)	самостоятельной работы до 50% от учебного времени	ауд. нагрузка+часы уч. дисц. ГОС СПО +часы сам. работы	образование согласно Примерному учебному плану ГОС СПО(согласно профильности)
1	Русский язык	97			8	40	140
2	Литература	140	-	-	0	10	210
3	Иностранный язык	117	ОГСЭ.03 Иностранный язык	60	0	10	210
4	История	70	ОГСЭ.02 История	29	7	40	140
5	Астрономия	24	-	-	3	5	35
6	Физическая культура	117	ОГСЭ.04 Физическая культура	104	-	10	210
8	Основы безопасности жизнедеятельности	38	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	32	-	40	140
9	Физика	97	-	-	2	40	140
10	Родной язык (русский)	24	-	-	-	-	24
10	Экономика	17	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга	19	-	5	35
11	Право	17	ОП.06 Правовые основы профессиональной	19	-	5	35

			деятельности				
12	Информатика и ИКТ	51	-	-	4	0	70
13	География	51	-	-	4	0	70
14	Экология	24	ЕН.02 Экологические основы природопользования	11	-	5	35
15	Математика	252	ЕН.03 Математика	44	70	20	420
16	Химия	134	ЕН.01 Химия	46	0	10	210
17	Биология	134	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	50	6	10	210
Всего		1404		414	27	345	2345
Итого						2372	2345

В соответствии с рекомендациями МОН ДНР промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину и экзаменов - за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Основная программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки состоит из инвариантной составляющей в объеме **4464** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет **70%** общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **1296** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет **30%** общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть ГОС СПО (1296ч.) использована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных знаний и умений, необходимых для обеспечения

конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда следующим образом:

1. Увеличен объем времени обязательной аудиторной нагрузки на дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла -448 часов, в т.ч.:

ОГСЭ.01 Основы философии - 36 часов,

ОГСЭ.02 История - 36 часов,

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 170 часов,

ОГСЭ.04 Физическая культура - 164 часа,

ОГСЭ.05 Психология общения - 42 часа.

2. Увеличен объем времени обязательной аудиторной нагрузки на дисциплины математического и естественно-научного учебного цикла -246 часов, в т.ч.:

ЕН.01 Химия - 168 часов,

ЕН.02 Экологические основы природопользования - 34 часа,

ЕН.03 Математика - 44 часа.

3. Введены дисциплины и увеличен объем времени обязательной аудиторной нагрузки на дисциплины общепрофессионального учебного цикла в объеме 946 часов, в т.ч.:

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена – 90 часов,

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья – 100 часов,

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания – 72 часа,

ОП.04 Организация обслуживания – 94 часа,

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 92 часа,

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности – 46 часов,

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности -118 часов,

ОП.08 Охрана труда- 40 часов;

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности – 68 часов,

ОП.10 Особенности национальной и зарубежной кухонь – 66 часов,

ОП.11 Калькуляция и учет – 80 часов,

ОП.02 Основы предпринимательской деятельности – 80 часов.

4. Увеличение объема времени обязательной аудиторной нагрузки на профессиональные модули 2280 часов, в т.ч.:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий сложного ассортимента -234ч.,

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 – 290ч.,

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 – 346ч.,

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 – 274ч.,

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 – 362ч.,

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала -234ч.,

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих -540ч.

2. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Практики									Промежуточная аттестация			ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)						Подготовка	Проведение		
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Неделя	Неделя	Неделя			Неделя	Неделя
	Неделя	Часов	Неделя	Часов	Неделя	Часов													Неделя	Неделя		
I	41	1476	17	612	24	864	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	52
II	32	1152	13	468	19	684	2	2	0	5	1	4	0	0	0	2	1	1	0	0	11	52
III	29	1044	14	504	15	540	5	1	4	6	2	4	0	0	0	2	1	1	0	0	10	52
IV	18	648	10	360	8	288	4	3	1	8	4	4	4	0	4	1	0	1	4	2	2	43
Всего	120	4320	54	1944	66	2376	11	6	5	19	7	12	4	0	4	5	2	3	4	2	34	199

План учебного процесса ОПОП СПО (программа подготовки специалистов среднего звена) для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			ВСЕГО объём образовательной программы (академ. час.)	Учебная нагрузка обучающихся (часов)										Распределение объёма работы по семестрам (часов)								
		Экзамен	Зачёт (Итоговая)	Диф. зачёт		Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Консультации	Промежуточная аттестация	I КУРС		II КУРС		III КУРС		IV КУРС			
							Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных занятий	Курсовой проект (работа)	Учебная			Производственная	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 16 нед. (13+3)	4 сем. 23 нед. (19+4)	5 сем. 17 нед. (14+3)	6 сем. 23 нед. (15+8)	7 сем. 17 нед. (10+7)	8 сем. 13 нед. (8+5)	
																								в том числе
	Объём образовательной программы в академических часах, в т.ч. учебные занятия, самостоятельная работа, практика, промежуточная аттестация, ГИА	20	30	41	6009	111	5424					40	396	684	57	153	612	864	576	828	612	828	612	468
О.00	Общеобразовательный цикл	3	11	11	1476	72	1476	674	578	48	0	0	0	0	24	612	864	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.00	Базовые дисциплины	1	6	8	1012	10	1012	624	370	18	0	0	0	0	8	388	624	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык	1			72		72	36	36						8	72								
ОДБ.02	Литература		1	2	108		108	58	50							36	72							
ОДБ.03	История		1	2	136		136	90	46							36	100							
ОДБ.04	Обществознание			2	72		72	36	36								72							
ОДБ.05	География			1	72		72	44	28							72								
ОДБ.06	Математика		1	2	232		232	182	50							100	132							
ОДБ.07	Физическая культура		1	2	72		72	14	58							36	36							
ОДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2	68		68	22	46								68							
ОДБ.09	Физика		1	2	108		108	94		14						36	72							
ОДБ.10	Биология		1	2	72		72	48	20	4							72							
ОДП.00	Профильные дисциплины	2	3	2	432	30	432	50	208	30	0	0	0	0	16	192	240	0	0	0	0	0	0	0
ОДП.01	Иностранный язык		1	2	144		144		144							64	80							
ОДП.02	Информатика и ИКТ	2	1		144		144							8	64	80								
ОДП.03	Химия	2	1		144		144	50	64	30				8	64	80								
<i>И. п.</i>	<i>Индивидуальный проект</i>	0	0	1	32	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0
ПА	Промежуточная аттестация в форме экзамена и консультации по циклу				24		24																	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	0	4	7	459	3	456	108	348	0	0	0	0	0	0	0	0	104	96	104	116	36	0	
ОГСЭ.01	Основы философии			5	36		36	36												36				
ОГСЭ.02	История			3	36		36	36										36						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3,5	4,6	187	3	184		184									34	48	34	68			
ОГСЭ.04	Физическая культура		3,5	4,6	164		164	6	158									34	48	34	48			
ОГСЭ.05	Психология общения			7	36		36	30	6														36	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	0	2	214	0	202	128	54	20	0	0	0	4	8	0	0	46	122	0	0	0	0	34
ЕН.01	Химия	4			134		122	94	8	20				4	8					122				
ЕН.02	Экологические основы природопользования			8	34		34	34																34
ЕН.03	Математика			3	46		46	46										46						
П.00	Профессиональный учебный цикл	16	14	21	3476	36	3266	1344	462	252	40	396	684	53	121	0	0	426	610	508	712	576	434	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	5	4	7	925	13	862	500	322	38	0	0	0	10	40	0	0	204	280	130	104	0	144	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3			76	2	64	52	6	6				2	8			64						

МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	7			64	6	50	42	8				2	8							50		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				68		68	42	4	20											68		
УП.03	Учебная практика			7	36		36					36									36		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)			7	108		108					108									108		
ПМ.3.ЭК	Экзамен квалификационный	7			12		12						5	7							12		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	3	1	344	0	334	126	12	40	0	72	72	7	15	0	0	0	0	0	72	178	84
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7			64		54	46	8				2	8							54		
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6		124		124	80	4	40										72	52		
УП.04	Учебная практика		7		72		72					72									36	36	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		7	8	72		72					72									36	36	
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	8			12		12						5	7								12	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	3	3	408	0	398	148	8	50	0	108	72	7	15	0	0	0	0	100	132	82	84
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			5	50		50	42	8											50			
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7	5,6		166		156	106		50				2	8					50	60	46	
УП.05	Учебная практика		6	7	108		108					108									72	36	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)			8	72		72					72										72	
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный	8			12		12						5	7								12	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	1	1	2	176	0	164	64	32	0	20	0	36	5	7	0	0	0	0	0	0	42	122
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала		7	8	116		116	64	32		20										42	74	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)			8	36		36					36										36	
ПМ.6.ЭК	Экзамен квалификационный	8			12		12						5	7								12	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер	1	3	4	569	17	552	156	28	104	0	72	180	5	7	0	0	222	330	0	0	0	0

МДК 07.01	Выполнение работ по профессии Повар		3	4	153	7	146	80	14	52							58	88				
МДК 07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер		3	4	152	10	142	76	14	52							56	86				
УП.07	Учебная практика			3	72		72					72					72					
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)		3	4	180		180						180				36	144				
ПМ.7.ЭК	Экзамен квалификационный	4			12		12						5	7				12				
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)				144		144						144									144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216		216															216
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы (18.05 по 14.06)				144		144															144
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы (15.06 по 28.06)				72		72															72
							ВСЕГО:	ЧАСОВ С ПРАКТИКОЙ				0	0	576	828	612	828	612	468			
								ДИСЦИПЛИН И МДК, час.				612	864	468	684	504	540	360	288			
								УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, час.				0	0	72	0	36	144	108	36			
								Производственной практики (по профилю специальности), час.				0	0	36	144	72	144	144	144			
								Производственной практики (преддипломной), час.				0	0	0	0	0	0	0	144			
								ЭКЗАМЕНОВ, кол-во				1	2	3	3	1	3	4	3			
ДИФ. ЗАЧЁТОВ, кол-во				2	8	3	9	5	4	3	7											