

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**к учебному плану по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**1.1. Нормативная база**

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г № 1569 , зарегистрированного в Минюсте РФ 22.12.2016 г N 44898;

-Профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29.09.2015 г. Регистрационный номер №39023);

- Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 №597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015 г. Регистрационный номер №38940);

- Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 №914н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 25.12.2015 г. Регистрационный номер №40270);

* Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей ред.);
* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации 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 2013г. № 464», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г. (рег. № 35545);
* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18 апреля 2013г. № 291. (Зарегистрирован в Минюсте России 14 июня 2013 г. № 28785).

-Приказа Минобрнауки России от 16.08. 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей ред.);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

-Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям для использования в работе организаций, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ, разработанных в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г № 06174).

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 (в действующей редакции);

-Письма Минобрнауки России Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

- Устав и локальные акты ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности.

**1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле).

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы. Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность академического часа 45 минут.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50 включается в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения результатов обучения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам. Экзамены, консультации для обучающихся на базе основного общего образования по очной форме обучения проводятся за счет времени, отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Общий объем учебной и производственной практики составляет 49,8 недель (1794 часов), из них: 32,8 недели - учебной и 17 - производственной практики, 60 % от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций, реализуется рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - в объеме 132 ч (во 2 семестре);

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 450ч (5-8 семестры);

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 180ч (в 4 и 5 семестрах);

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 102ч (в 3 семестре);

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 318ч (в 7,8 семестрах);

Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – в объеме 72ч (во 2 семестре),

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – в объеме 144ч (8 семестр),

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – в объеме 108ч (6 семестр),

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – в объеме 72ч (4 семестр),

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – в объеме 216 ч (8 семестр).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При реализации ППКРС по профессии предусмотрено деление групп на подгруппы при проведении лабораторных работ и практических занятий по учебным дисциплинам: ОУД.13 Информатика, ОУД.03 Иностранный язык.

**1.3 Общеобразовательный цикл**

В состав учебного плана входит общеобразовательный цикл. Согласно п. 7.9 ФГОС СПО получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС.

Согласно п. 23 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования «период изучения общеобразовательных предметов в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно». Изучение общеобразовательных учебных дисциплин осуществляется на 1-3 курсах, с 1 по 6 семестр. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования реализуется в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом естественнонаучного профиля получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа) распределено следующим образом: - на изучение общих общеобразовательных учебных дисциплин 906 ч; на изучение общеобразовательных учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей (базовых)- 420 ч; на изучение общеобразовательных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей (профильных)-582 ч, дополнительных учебных дисциплин – 144ч.

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО. Формой контроля по выполнению индивидуального проекта является промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается

**1.4. Распределение вариативной части**

При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части. Согласно ФГОС СПО образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС (не менее 20%) для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также с учетом примерной основной образовательной программы.

Согласно Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии 43.01.09 Повар, кондитер конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно. На вариативную часть предусмотрено 1296 часов (22%).

302 часа вариативной части направлены на введение дисциплин общепрофессионального цикла ОП.10 Кухня народов мира (70 часов), ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности (34 часа), ОП.12 Организация обслуживания (44 часа), на увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла обязательной части - 154 часа. 994 часа - на увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части цикла.

**1.5 Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация.**

Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50 включается в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения результатов обучения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам. Экзамены для обучающихся проводятся за счет времени, отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию.

Промежуточная аттестация представляет собой форму контроля, в процессе которой оценивается уровень освоения обучающимися знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций и проходит в виде дифференцированных зачётов и экзаменов, комплексных дифференцированных зачётов и комплексных экзаменов, экзаменов квалификационных.

Общее количество времени, отведенного на промежуточную аттестацию - 180 часов (5 недель), в том числе 108 часов (3 недели) по общеобразовательному циклу, 72 часов (2 недели) по профессиональным модулям. Дифференцированные зачеты и комплексные дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или междисциплинарного курса, экзамены и консультации за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре (п. 32 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования).

Аттестация по ППКРС проводится рассредоточено, по окончании изучения учебных дисциплин, МДК и освоения учебной и производственной практик. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме дифференцированных зачётов и экзаменов, комплексных дифференцированных зачётов и комплексных экзаменов. Комплексный экзамен проводится по русскому языку и литературе, экзамены по иностранному языку, математике, обществознанию и химии - профильной дисциплине, по русскому языку и литературе, математике - в письменной форме, по иностранному языку, обществознанию и химии - в устной. По деловой культуре - дополнительной учебной дисциплине используется итоговая форма контроля - накопительная система оценивания, результаты которой являются промежуточной аттестацией по данной дисциплине.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются дифференцированный зачет, экзамен, комплексный дифференцированный зачёт.

2 семестр – дифференцированные зачеты: ОП 01 Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены, ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров, УП 01, ПП 01. Экзамен: МДК 01.01 Организация и процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, Экзамен квалификационный по ПМ 01 в форме демонстрационного экзамена.

3 семестр – дифференцированные зачеты: МДК 04.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, УП 04.

4 семестр – дифференцированные зачеты: ПП 04. Экзамен: ОП 03 Технологическое оснащение и организация рабочего места. Экзамен квалификационный по ПМ 04 за счет времени, отведенного на производственную практику.

5 семестр – дифференцированные зачеты: ОП 05 Основы калькуляции и учета, ОП 08 Безопасность жизнедеятельности, МДК 03.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, УП 03.

6 семестр – дифференцированные зачеты: ОП 09 Физическая культура (для профессий СПО), ПП 03. Экзамен: ОП 06, Экзамен квалификационный по ПМ 03

7 семестр - дифференцированные зачеты: ОП 11 Информационные технологии в профессиональной деятельности, МДК 02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

8 семестр – дифференцированные зачеты: ОП 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности, ОП 07 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации, ОП 12 Организация обслуживания, комплексный дифференцированный зачет по УП 02, УП 05, комплексный дифференцированный зачет по ПП 02, ПП 05. Экзамены: ОП 10 Кухня народов мира, МДК 05.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Экзамены квалификационные по ПМ 02, ПМ 05.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен квалификационный.

**1.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Освоение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **План учебного процесса профессия 43.01.09.Повар, кондитер** | | | | | | | | | | | | |  |  |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации** | **Объем образовательной программы (академических часов)** | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | |
| **самостоятельная работа и индивидуальный проект** | **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | |
| **всего занятий** | **по учебным дисциплинам и МДК** | | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7сем | 8сем |
| 17 | 24 | 17 | 24 | 17 | 24 | 17 | 24 |
| нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед | нед |
| **лекций** | **лаб. и практ. занятий** | **612** | **864** | **612** | **864** | **612** | **864** | **612** | **864** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** |
| **ОУД.00** | **Общеобразовательный учебный цикл** | **/4/2/2/11/-/7/** |  | **2052** | **1261** | **781** | **422** | **438** | **345** | **442** | **230** | **175** |  |  |
| ***ОУД.00*** | ***Общие общеобразовательные учебные дисциплины*** | /2/1/1/5/-/2/ |  | **906** | **459** | **447** | **187** | **228** | **136** | **238** | **36** | 81 |  |  |
| ОУД.01. | Русский язык. | дз/-/-/э/-/-/ |  | **114** | 91 | 23 | 17 | 40 | 17 | 40 |  |  |  |  |
| ОУД.02 | Литература. | /-/-/-/дз/-/-/ |  | **171** | 144 | 27 | 34 | 47 | 34 | 56 |  |  |  |  |
| ОУД.03. | Иностранный язык | /-/-/-/-/-/дз/ |  | **171** |  | 171 | 17 | 21 | 17 | 35 | 36 | 45 |  |  |
| ОУД.04. | История | /-/-/-/дз/-/-/ |  | **171** | 122 | 49 | 51 | 50 | 17 | 53 |  |  |  |  |
| ОУД.05. | Физическая культура | /з/з/з/дз/-/-/ |  | **171** | 10 | 161 | 51 | 50 | 34 | 36 |  |  |  |  |
| ОУД.06. | ОБЖ | /-/-/-/дз/-/-/ |  | **72** | 62 | 10 | 17 | 20 | 17 | 18 |  |  |  |  |
| ОУД.07. | Астрономия | /-/-/-/-/-/дз/ |  | **36** | 30 | 6 |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
|  | ***Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей ( базовые)*** | /-/1/1/2/-/2/ |  | **420** | **341** | **71** | **85** | **87** | **57** | **47** | **92** | **52** |  |  |
| ОУД.08. | Обществознание | /-/-/-/дз/-/-/ |  | **96** | 88 | 8 | 34 | 24 | 17 | 21 |  |  |  |  |
| ОУД.09. | Естествознание |  |  | **180** | 125 | 47 | 51 | 63 | 40 | 26 |  |  |  |  |
|  | Химия | /-/-/дз/-/-/-/ |  | **55** | 44 | 10 | 17 | 21 | 17 |  |  |  |  |  |
|  | Биология | /-/дз/-/-/-/-/ |  | **38** | 28 | 10 | 17 | 21 |  |  |  |  |  |  |
|  | Физика | /-/-/-/дз/-/-/ |  | **87** | 53 | 27 | 17 | 21 | 23 | 26 |  |  |  |  |
| ОУД.10 | География | /-/-/-/-/-/дз/ |  | **72** | 64 | 8 |  |  |  |  | 41 | 31 |  |  |
| ОУД.11 | Экология | /-/-/-/-/-/дз/ |  | **72** | 64 | 8 |  |  |  |  | 51 | 21 |  |  |
|  | **По выбору из обязательных предметных областей (профильные)** | /2/-/-/4/-/-/ |  | ***582*** | ***340*** | ***240*** | ***150*** | ***123*** | ***152*** | ***157*** |  |  |  |  |
| ОУД.12 | Математика | /дз/-/-/э/-/-/ |  | **285** | 186 | 99 | 65 | 61 | 67 | 92 |  |  |  |  |
| ОУД.13 | Информатика | /-/-/-/дз/-/-/ |  | **108** |  | 108 | 34 | 20 | 34 | 20 |  |  |  |  |
| ОУД.14 | Экономика | /-/-/-/дз/-/-/ |  | **89** | 67 | 20 | 34 | 20 | 17 | 18 |  |  |  |  |
| ОУД.15 | Право | /дз/-/-/э/-/-/ |  | **100** | 87 | 13 | 17 | 22 | 34 | 27 |  |  |  |  |
|  | **Дополнительные учебные дисциплины** | /-/-/-/-/-/3/ |  | **144** | 121 | 23 |  |  |  |  | 102 | 42 |  |  |
| УД 01 | Основы культуры профессионального общения | /-/-/-/-/-/дз/ |  | **53** | 45 | 8 |  |  |  |  | 31 | 22 |  |  |
| УД 02 | История родного края | /-/-/-/-/-/дз/ |  | **47** | 37 | 10 |  |  |  |  | 27 | 20 |  |  |
| УД 03 | Индивидуальный учебный проект | /-/-/-/-/дз/-/ |  | **44** | 39 | 5 |  |  |  |  | 44 |  |  |  |
| **ОП.00.** | **Общепрофессиональный цикл** | **0/2/0/1/2/2/2/4** |  | **626** |  |  | **75** | **83** | **34** | **60** | **87** | **42** | **153** | **92** |
| ОП.01. | Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены | /-/ДЗ/-/-/-/-/-/-/ |  | **40** |  |  | 17 | 23 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02. | Основы товароведения продовольственных товаров | /-/ДЗ/-/-/-/-/-/-/ | 3 | **76** |  |  | 41 | 38 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03. | Технологическое оснащение и организация рабочего места | /-/-/-/Э/-/-/-/-/ |  | **94** |  |  | 17 | 22 | 17 | 38 |  |  |  |  |
| ОП.04. | Экономические и правовые основы производственной деятельности | /-/-/-/-/-/-/-/ДЗ/ |  | **36** |  |  |  |  |  |  |  |  | 17 | 19 |
| ОП.05. | Основы калькуляции и учета | /-/-/-/-/ДЗ/-/-/-/ | 2 | **54** |  |  |  |  | 17 | 22 | 17 |  |  |  |
| ОП.06. | Охрана труда | /-/-/-/-/-/Э/-/-/ |  | **36** |  |  |  |  |  |  | 17 | 19 |  |  |
| ОП.07 | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации | /-/-/-/-/-/-/-/ДЗ/ |  | **61** |  |  |  |  |  |  |  |  | 34 | 27 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | /-/-/-/-/ДЗ/-/-/-/ |  | **36** |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| ОП.09 | Физическая культура (для профессий СПО) | /-/-/-/-/-/ДЗ/-/-/ |  | **40** |  |  |  |  |  |  | 17 | 23 |  |  |
| ОП.10 | Кухня народов мира | /-/-/-/-/-/-/ДЗ/Э/ | 2 | **68** |  |  |  |  |  |  |  |  | 51 | 19 |
| ОП.11 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | /-/-/-/-/-/-/ДЗ/-/ |  | **34** |  |  |  |  |  |  |  |  | 34 |  |
| ОП.12 | Организация обслуживания | /-/-/-/-/-/-/-/ДЗ/ | 2 | **42** |  |  |  |  |  |  |  |  | 17 | 27 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **0/3/2/1/2/1/2/5** |  | **1180** |  |  | **115** | **127** | **131** | **68** | **193** | **323** | **153** | **70** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **Э(к)** |  | **154** |  |  | **71** | **83** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Организация и процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | /-/Э/-/-/-/-/-/-/ | 5 | **149** |  |  | 71 | 83 |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | /-/ДЗ/-/-/-/-/-/-/ |  | **132** |  |  |  | 132 |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика | /-/ДЗ/-/-/-/-/-/-/ |  | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **Э(к)** |  | **397** |  |  |  |  | **46** | **38** | **64** | **159** | ***90*** |  |
| МДК.02.01 | Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | /-/-/-/-/-/-/ДЗ/-/ | 12 | **385** |  |  |  |  | 46 | 38 | 64 | 159 | 90 |  |
| УП.02 | Учебная практика | /-/-/-/-/-/-/-/ДЗ/ |  | 450 |  |  |  |  |  |  | 36 | 204 | 150 | 60 |
| ПП.02 | Производственная практика | /-/-/-/-/-/-/-/ДЗ/ |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **Э(к)** |  | **169** |  |  | **22** | **22** | **34** | **30** | **61** |  |  |  |
| МДК.03.01 | Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | /-/-/-/-/ДЗ/-/-/-/ | 5 | **164** |  |  | 22 | 22 | 34 | 30 | 61 |  |  |  |
| УП.03 | Учебная практика | /-/-/-/-/ДЗ/-/-/-/ |  | 180 |  |  |  |  |  | 114 | 66 |  |  |  |
| ПП 03 | Производственная практика | /-/-/-/-/-/ДЗ/-/-/ |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |
| **ПМ 04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **Э(к)** |  | **95** |  |  | **22** | **22** | **51** |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | /-/-/ДЗ/-/-/-/-/-/ | 3 | **92** |  |  | 22 | 22 | 51 |  |  |  |  |  |
| УП.04 | Учебная практика | /-/-/ДЗ/-/-/-/-/-/ |  | 102 |  |  |  |  | 102 |  |  |  |  |  |
| ПП 04 | Производственная практика | /-/-/-/ДЗ/-/-/-/-/ |  | 72 |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |
| **ПМ 05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулоч-ных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **Э(к)** |  | **365** |  |  |  |  |  |  | **68** | **164** | **63** | **70** |
| МДК 05.01 | Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | /-/-/-/-/-/-/ДЗ/Э/ | **11** | **354** |  |  |  |  |  |  | 68 | 164 | 63 | 70 |
| УП.05 | Учебная практика | /-/-/-/-/-/-/-/ДЗ/ |  | **318** |  |  |  |  |  |  |  |  | 156 | 162 |
| ПП.05 | Производственная практика | /-/-/-/-/-/-/-/ДЗ/ |  | **216** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 216 |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация |  |  | **180** |  |  |  | **12** |  | **108** |  | **12** |  | **48** |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
|  | | | | **всего** | дисциплин | | 497 | 521 | 379 | 502 | 317 | 217 | 153 | 92 |
| **Консультации:** по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год | | | | МДК | | 115 | 127 | 131 | 68 | 193 | 323 | 153 | 70 |
| **Государственная итоговая аттестация:** Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена | | | | учебной практики | |  | 132 | 102 | 114 | 102 | 204 | 306 | 222 |
| производственной практки | |  | 72 |  | 72 |  | 108 |  | 360 |
|  | ГИА |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| промежуточной аттестации | |  | 12 |  | 108 |  | 12 |  | 48 |
| Экзаменов | |  | 1 |  | 4 |  | 1 |  | 2 |
| **ИТОГО:5904 часа, включая промежуточную аттестацию** | | | | Экзаменов (квалификационных) | |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 2 |
| Дифф.зачетов | | 3 | 5 | 3 | 8 | 4 | 7 | **4** | 5 |
| Зачетов | | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения** | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|
| I курс | 30,8 | 9,2 |  | 1 |  | 11 | 52 |
| II курс | 30,8 | 6,2 | 1 | 3 |  | 11 | 52 |
| III курс | 15,4 | 18,6 | 4 | 1 | 2 | 2 | 43 |
| Всего | 77 | 34 | 5 | 5 | 2 | 24 | 147 |

