ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
670200EB512AC6EDE644649C5E3C63B8A39A6399
Владелец: Шатило Григорий Степанович
Действителен: с 18.03.2021 до 18.06.2022

Утверждаю

Директор ГАПОУ МО "МИК" _____ Г.С.Шатило

« 1 » сентября 2021 г.

Приказ № 818 от 07.06.2021г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области
"Мурманский индустриальный колледж"

наименование профессиональной образовательной организации

по программе подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"

код и наименование специальности

Группа 104.1, 104.2

Квалификация: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.

На базе основного общего образования

Виды деятельности		
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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	организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализациихолодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				5	Октябрь			9	Ноябрь				Декабрь				18	Январь			22	Февраль			26	Март				31	Апрель			35	Май				Июнь				44	Июль			48	Август				Курсы
	1	2	3	4		6	7	8		10	11	12	13	14	15	16	17		19	20	21		23	24	25		27	28	29	30		32	33	34		36	37	38	39	40	41	42	43		45	46	47		49	50	51	52	
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31	
1																		К	К																						::	::	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	1
2																	::	К	К															УП	УП	УП	УП	::	ПП	ПП	ПП	ПП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	2
3													УП	УП	УП	УП	УП	К	К																	УП	С	::	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	К	К	К	К	К	К	К	К	3
4												::	УП	УП	УП	ПП	ПП	К	К						::	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	х	х	х	х	Δ	Δ	Δ	Δ	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	4

Обозначения:

Неделя отсутствует	Подготовка к ГИА	Производствен-ная практика (по профилю специальности)	Производствен-ная практика (преддиплом-ная)	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Учебная практика	Учебные сборы
*	Δ	ПП	х	::	И	К	УП	С

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная *(для СПО)*				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I	39,0	0,0	0,0		2,0		11,0	52,0
II	31,0	4,0	4,0		2,0		11,0	52,0
III	30,0	6,0	5,0		1,0		10,0	52,0
IV	17,0	5,0	7,0	4,0	2,0	6,0	2,0	43,0
Всего	**117,0**	**15,0**	**16,0**	**4,0**	**7,0**	**6,0**	**34,0**	**199,0**

2.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования.

Данный учебный план разработан в соответствии со следующими документами:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. 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) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
3. 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);
4. Приказа Минпросвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);
5. Приказа Минпросвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178);
6. Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 «Об утверждении Федерального государственного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
7. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, регистрационный номер № 44828;
8. Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск №1, 2019г, утвержден Постановлений Минтруда РФ от 17.05.2001 N 40, (в редакции Приказа Минздравсоцразвития РФ от 31.07.2007 N 497)
9. Устава образовательного учреждения и внутренних локальные актов образовательного учреждения.

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
2. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»)
3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных

образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям

1.2. Общие положения

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации– пятидневный.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный N 44662): специалист.

Форма обучения по образовательной программе может быть временно изменена с очной на очную с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в период действия на территории Мурманской области ограничительных мероприятий (или по иным основаниям в виду обстоятельств непреодолимой силы) на основании решения исполнительного органа государственной власти Мурманской области, осуществляющего функции учредителя, Министерства образования и науки Мурманской области.

1.3. Структура образовательной программы и учебного плана

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 57 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (43%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, предусмотрено использование 1296 часов на вариативную часть. Для повышения уровня подготовленности студентов профессиональная образовательная организация увеличила объем часов на освоение обязательной части учебных циклов ППССЗ (Таблица 1):

Таблица 1

Дисциплины	**ОГСЭ.00**	**ЕН.00**	**ОПД.00**	**ПМ.00**	**Всего по ППССЗ**
Основы философии	12				**ОГСЭ.00 - 44**

История	7				
Физическая культура	16				
Психология общения	9				
Организация обслуживания			4		**ОПД.00 - 64**
Основы экономики, менеджмента и маркетинга			35		
Правовые основы профессиональной деятельности			4		
Информационные технологии в профессиональной деятельности			11		
Безопасность жизнедеятельности			10		
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				90	**ПМ.00 - 1188**
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				134	
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				174	
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				373	
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				64	
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, служащего				353	

Итого	**44**	**0**	**64**	**1188**	**1296**

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Квалификационный экзамен
- Экзамен по модулю
- Зачет
- Курсовая работа
- Защита индивидуального проекта

В соответствии с требованиями приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс - 10 зачетов, 3 экзамена;

2 курс - 10 зачетов, 5 экзаменов;

3 курс - 10 зачетов, 2 экзамена, 1 курсовая работа (по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента);

4 курс – 7 зачетов, 4 экзамена, 1 курсовая работа (по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью персонала).

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 180 академических часов.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Адаптационный курс БЖД
- Адаптационный курс Физическая культура

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Оценку общих компетенций, указанных в федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования, по каждой учебной дисциплине, профессиональному модулю осуществляют все преподаватели дисциплин, разделов и тем междисциплинарного курса, мастера производственного обучения по каждому виду учебной деятельности в процессе освоения ППССЗ в форме наблюдения и оценки (интерпретации):

- на теоретических занятиях:
- на лабораторных и практических занятиях;
- при выполнении самостоятельной работы;
- на учебной и производственной практике;
- при участии в общественной, спортивной, научно-исследовательской деятельности колледжа;
- при выполнении обучающимся внутреннего распорядка колледжа.

Оценка качества освоения программ учебных дисциплин общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов, профессиональных модулей профессионального цикла включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию (5 недель) и государственную итоговую аттестацию, проводимую в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы (дипломного проекта) (6 недель). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

Рабочие профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер присваиваются решением квалификационной комиссии после окончания изучения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, служащего

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО (Таблица 2):

Таблица 2.

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов	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	приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	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
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	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	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
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение одной или нескольких профессий рабочего, должностей служащего	ПМ.07 Освоение профессии 16675 Повар, освоение профессии 12901 Кондитер

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практической подготовки: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Доля практик составляет 30 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная и производственная практики в объеме 31 неделя реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам (Таблица 3)

Таблица 3

	Учебная практика			Производственная практика			Преддипломная практика		
	Всего, недель	1 семестр, недель	2 семестр, недель	Всего, недель	1 семестр, недель	2 семестр, недель	Всего, недель	1 семестр, недель	2 семестр, недель
I	0	0	0	0	0	0	0	0	0
II	4		4	4		4	0	0	0
III	6	5	1	5		5	0	0	0
IV	5	3	2	7	2	5	4	0	4
Всего	**15**			**16**			**4**		

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 37% от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационного экзамена.

1.4. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов, при этом срок обучения увеличен на 1 год. В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

1.Базовые учебные дисциплины (742 ч.):

-русский язык;
-литература;
-иностранный язык;
-история;
-астрономия;
-информатика;
-физическая культура;
-основы безопасности жизнедеятельности;

2. Профильные учебные дисциплины (442 ч.):

- химия;
- биология;
-информатика.

3. Дисциплины по выбору (96ч.):

- физика.

4. Элективные курсы (196ч.):

- актуальные вопросы обществознания;
- география будущего;
- основы финансовой грамотности.

В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

Оценка качества освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль учебных дисциплин общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль проводится по изученным темам учебных дисциплин и междисциплинарным курсам, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. По выполненным лабораторным и практическим работам – в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

По дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла рекомендуемая форма промежуточной аттестации в каждом семестре – зачет, а в последнем семестре – дифференцированный зачет.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам "Русский язык", "Математика" и по дисциплине «Химия», изучаемой углубленно с учетом получаемой специальности СПО.

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

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
Актовый зал

Начало действия 01.09.2021 г.

3. План учебного процесса ООП СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																							
								Во взаимодействии с преподавателем							I курс						II курс						III курс						IV курс					
															612			864			612			864			612			900			612			864		
								Нагрузка на дисциплины и МДК							1 сем./ 17 нед.			2 сем./ 24 нед.			3 сем./ 17 нед.			4 сем./ 24 нед.			5 сем./ 17 нед.			6 сем./ 25 нед.			7 сем./ 17 нед.			8 сем./ 24 нед.		
		Зачеты	Экзамены	Экзамен по ПМ	Экзамен квалификационный		самостоятельная учебная работа	всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК: Теоретическое обучение	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК: лаб. и практ. занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК: курсовой и учебный проект	Производственная и учебная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Теоретическое и практическое обучение	Консультации	Промежуточная аттестация	Теоретическое и практическое обучение	Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа	Теоретическое и практическое обучение	Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа	Теоретическое и практическое обучение	Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа	Теоретическое и практическое обучение	Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа	Теоретическое и практическое обучение	Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа	Теоретическое и практическое обучение	Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	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
ООП.00	**Общеобразовательный цикл**					**1476**	**0**	**1304**	**718**	**586**	**0**	**0**	**100**	**72**	**566**	**44**	**2**	**738**	**56**	**70**																								
ОУД.00	**Базовая часть общеобразовательной подготовки (естественнонаучный профиль)**					**742**	**0**	**664**	**344**	**320**	**0**	**0**	**46**	**32**	**308**	**22**	**2**	**356**	**24**	**30**																								
ОУД.01	Русский язык		2			88	0	68	48	20			10	10	30	4		38	6	10																								
ОУД.02	Литература	2				116	0	104	104	0			8	4	42	4		62	4	4																								
ОУД.03	Иностранный язык	2				118	0	106	-4	110			8	4	50	4		56	4	4																								
ОУД.04	История	2				94	0	82	62	20			8	4	34	4		48	4	4																								
ОУД.05	Астрономия	1				38	0	34	34	0			2	2	34	2	2																										
ОУД.06	Информатика	2				94	0	80	60	20			10	4	34	4		46	6	4																								
ОУД.07	Физическая культура	2				118	0	116	6	110			0	2	50			66		2																								
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	2				76	0	74	34	40			0	2	34			40		2																								
ОУДП.00	**Профильная часть общеобразовательной подготовки (естественнонаучный профиль)**					**442**	**0**	**388**	**228**	**160**	**0**	**0**	**30**	**24**	**186**	**14**	**0**	**202**	**16**	**24**																								
ОУДП.01	Химия		2			116	0	98	78	20			8	10	46	4		52	4	10																								
ОУДП.02	Биология	2				94	0	82	62	20			8	4	48	4		34	4	4																								
ОУДП.03	Математика		2			232	0	208	88	120			14	10	92	6		116	8	10																								
ДУПК.00	**Дисциплины общеобразовательного цикла (по выбору)**					**96**	**0**	**84**	**38**	**46**	**0**	**0**	**8**	**4**	**36**	**4**	**0**	**48**	**4**	**4**																								
ДУПК.01	Физика	2				96	0	84	38	46			8	4	36	4		48	4	4																								
ЭК.00	**Элективные курсы**					**196**	**0**	**168**	**108**	**60**	**0**	**0**	**16**	**12**	**36**	**4**	**0**	**132**	**12**	**12**																								
ЭК.01	Актуальные вопросы обществознания	2				90	0	78	58	20			8	4	36	4		42	4	4																								
ЭК.02	География будущего	2				46	0	38	18	20			4	4				38	4	4																								
ЭК.03	Основы финансовой грамотности	2				60	0	52	32	20			4	4				52	4	4																								
	Обязательная часть учебных циклов ППССЗ					***4464***	***217***	***2777***	***1227***	***1168***	***40***	***1198***	***224***	***180***							***534***	***42***	***20***	***16***	***746***	***32***	***52***	***34***	***534***	***29***	***8***	***41***	***736***	***62***	***40***	***62***	***508***	***54***	***24***	***26***	***784***	***12***	***34***	***34***
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**					**476**	**33**	**443**	**148**	**256**	**0**	**0**	**23**	**16**							**64**	**0**	**0**	**0**	**130**	**8**	**6**	**4**	**90**	**5**	**4**	**15**	**50**	**4**	**2**	**9**	**48**	**6**	**2**	**0**	**22**	**0**	**2**	**5**
ОГСЭ.01	Основы философии	5				48	7	41	34	0			5	2															34	5	2	7												
ОГСЭ.02	История	4				43	2	41	34	0			5	2											34	5	2	2																
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6,7				164	4	160	0	146			10	4							32				32				32				26	4	2	4	24	6	2					
ОГСЭ.04	Физическая культура	4, 8				180	18	162	52	104			0	6							32				30		2		24		2	8	24			5	24				22		2	5
ОГСЭ.05	Психология общения	4				41	2	39	28	6			3	2											34	3	2	2																
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**					**180**	**0**	**180**	**117**	**40**	**0**	**0**	**19**	**4**							**157**	**19**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия	3				144	0	144	87	40			15	2							127	15	2																					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3				36	0	36	30	0			4	2							30	4	2																					
П.00	***Профессиональный цикл***					***3808***	***182***	***2154***	***962***	***872***	***40***	***1054***	***182***	***160***							***313***	***23***	***16***	***16***	***616***	***24***	***46***	***30***	***444***	***24***	***4***	***26***	***686***	***58***	***38***	***53***	***460***	***48***	***22***	***26***	***402***	***12***	***32***	***29***
ОПД.00	**Общепрофессиональные дисциплины**					**678**	**62**	**616**	**286**	**252**	**0**	**0**	**38**	**40**							**168**	**10**	**14**	**14**	**92**	**10**	**8**	**8**	**50**	**4**	**4**	**9**	**160**	**10**	**6**	**22**	**40**	**2**	**6**	**5**	**28**	**2**	**2**	**4**
ОПД.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		3			64	6	58	30	20			2	6							50	2	6	6																				
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4			96	6	90	43	32			9	6							40	4		2	35	5	6	4																
ОПД.03	Техническое оснащение организаций питания		3			64	6	58	30	20			2	6							50	2	6	6																				
ОПД.04	Организация обслуживания	4				68	4	64	43	14			5	2											57	5	2	4																
ОПД.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5,6	7			133	15	118	68	34			6	10															22	2	2	5	40	2	2	5	40	2	6	5				
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	8				36	4	32	22	6			2	2																											28	2	2	4
ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5,6				107	11	96	16	72			4	4															28	2	2	4	60	2	2	7								
ОПД.08	Охрана труда	3				32	0	32	22	6			2	2							28	2	2																					
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	6				78	10	68	12	48			6	2																			60	6	2	10								
ПМ.00	**Профессиональные модули**					**3130**	**120**	**1538**	**676**	**620**	**40**	**1054**	**144**	**120**							**145**	**13**	**2**	**2**	**524**	**14**	**38**	**22**	**394**	**20**	**2**	**17**	**526**	**48**	**32**	**31**	**420**	**46**	**16**	**21**	**374**	**10**	**30**	**25**

ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	Э(м)				266	8	150	70	62	0	100	10	16							69	6	2	2	163	4	14	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3				41	0	41	21	16			2	2							37	2	2																					
МДК.01.02	Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		4			117	8	109	49	46			8	6							32	4		2	63	4	6	6																
УП.01	Учебная практика					72						72													72																			
ПП.01	Производственная практика			4		36						28		8											28		8																	
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**	Э(м)				444	18	212	92	62	20	208	30	16							0	0	0	0	0	0	0	0	176	4	0	10	206	26	16	8	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6				67	9	58	32	20			4	2															34	2		5	18	2	2	4								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6			161	9	154	60	42	20		26	6															34	2		5	88	24	6	4								
УП.02.01	Учебная практика					144						144																	108				36											
ПП.02.01	Производственная практика			6		72						64		8																			64		8									
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**	Э(м)				313	15	154	50	74	0	136	22	16							0	0	0	0	0	0	0	0	86	10	0	0	174	12	16	15	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6				44	0	44	18	18			6	2															20	4			16	2	2									
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6			125	15	110	32	56			16	6															30	6			58	10	6	15								
УП.03.01	Учебная практика					36						36																	36															
ПП.03.01	Производственная практика			6		108						100		8																			100		8									
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	Э(м)				348	16	226	105	99		100	14	16							0	0	0	0	0	0	0	0	132	6	2	7	50	4	0	4	122	4	14	5	0	0	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5				34	0	34	6	24			2	2															30	2	2													
МДК.04.02	Процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7			206	16	192	99	75			12	6															66	4		7	50	4		4	58	4	6	5				
УП.04.	Учебная практика					36						36																	36															
ПП.04	Производственная практика			7		72						64		8																							64		8					
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**	Э(м)				635	29	354	144	170	0	240	32	20							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96	6	0	4	210	20	2	10	248	6	18	15
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					78	0	78	10	60			6	2																			30	2			40	4	2					

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		8			305	29	276	134	110			26	6																			66	4		4	98	16		10	80	6	6	15
УП.05	Учебная практика					144						144																									72				72			
ПП.05	Производственная практика			8		108						96		12																											96		12	
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	Э(м)				268	16	144	42	50	20	102	26	12							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	88	22	0	6	126	4	12	10
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью персонала		8			160	16	144	42	50	20		26	6																							52	22		6	60	4	6	10
УП.06	Учебная практика					36						36																									36							
ПП.06	Производственная практика			8		72						66		6																											66		6	
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, служащего**	КЭ				496	18	298	173	103	0	168	10	24							76	7	0	2	361	10	24	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар		4			148	8	140	86	43			5	6							34	2			93	5	6	8																
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		4			168	10	158	87	60			5	6							42	5		2	100	5	6	8																
УП.07	Учебная практика					72						72													72																			
ПП.07	Производственная практика				4	108						96		12											96		12																	
ПДП	**Производственная практика**					144						144																													144			
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**					216																																			216			
	Защита дипломного проекта (работы)					72																																			72			
	Демонстрационный экзамен					144																																			144			
	ИТОГО					5940																																						

Консультации на учебную группу всего 324 час.

Государственная итоговая аттестация

1. Программа обучения по специальности

1.1. Дипломный проект (работа)

Выполнение дипломного проекта (работы) с 11 мая по 07 июня (4 нед.)

Защита дипломного проекта (работы) с 15 июня по 28 июня (2 нед.)

Выполнение демонстрационного экзамена с 08 июня по 14 июня (1 нед.)

Всего	*Количество:*																														
	дисциплин и МДК	15			15			11				10				12				13				7				4			
	курсовых проектов														1												1				
	учебной практики	0			0			0				144				180				36				108				72			
	производств. практики	0			0			0				124		20		0				164		16		64		8		162		18	
	преддипломн. практики	0			0			0				0				0				0				0				144			
	экзаменов			0			3			2				4				0				2				2				2	
	кавалификационный экзамен			0			0			0				1				0				0				0				0	
	экзамен по модулю			0			0			0				1				0				2				1				2	
	демонстрационный экзамен			0			0			0				0				0				0				0				1	
	диф. зачетов			1			9			4				3				4				6				2				2	

Рассмотрено на заседании МК сферы обслуживания и общественного питания, протокол №__5__ от _28__._04__.2021г.

Руководитель МК сферы обслуживания и общественного питания Хоботова Л.М.

Зав.отделением СО и МТ Дмитриева Е.В.