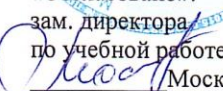
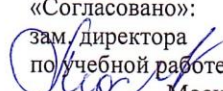


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Чеховский техникум»

«Согласовано»:  
зам. директора  
по учебной работе  
  
Москвитина О.В.  
«28» июля 2021 г.

«Согласовано»:  
зам. директора  
по учебной работе  
  
Москвитина О.В.  
« » 20 г.

«Согласовано»:  
зам. директора  
по учебной работе  
  
Москвитина О.В.  
« » 20 г.

«Утверждаю»:  
директор ГБПОУ МО  
«Чеховский техникум»  
  
Акимов К.А.  
«28» июля 2021 г.

«Утверждаю»:  
директор ГБПОУ МО  
«Чеховский техникум»  
Акимов К.А.  
« » 20 г.

«Утверждаю»:  
директор ГБПОУ МО  
«Чеховский техникум»  
Акимов К.А.  
« » 20 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Московской области  
«Чеховский техникум»

по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Уровень подготовки: базовый  
Квалификация: повар, кондитер  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок освоения ППКРС  
3 года и 10 мес. на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального образования -  
естественно-научный

2021 г.

## 1 Пояснительная записка

### 1.1 Нормативная база реализации ППССЗ ОУ

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум» разработан на основе следующих нормативных и методических документов:

- Федеральный Закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 07.03.2018г.);

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,

- «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001г. № 197-ФЗ (в ред. от 05.02.2018г.); - «Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования», утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.05.2012г. № 413 (в ред. от 29.06.2017г.);

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. от 15.12.2014г.);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» зарегистрированного Министерством юстиции РФ 22 января 2021 года, регистрационный №62178

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный №59778);

- Приказ от 24.02.2010г. Министра обороны России № 96, Минобрнауки России № 134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. от 27.10.2015г.);

- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. от 17.11.2017г.);

- Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

- Уточнения рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» протокол от 25.05.2017г. № 3;

- «Примерная основная образовательная программа среднего общего образования», одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28.06.2016г. №2/16-з);

- Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 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» (далее - Рекомендации);

- Письмо Минобрнауки России от 02.02.2017г. № 06-156 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации федеральных

государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»);

- Письмо Минобрнауки России от 10.07.1998г. № 12-52 111 ин/12-23 «О рекомендациях по организации итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования»;

- Инструктивно-методическое письмо Минобрнауки России «Об актуализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований профессиональных стандартов и о промежуточной аттестации обучающихся в рамках региональной системы квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных образовательных программ и основных программ профессионального обучения» от 20.04.2015г. №ДЛ-11/6;

- устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»;

- локальные акты Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум».

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

1.2.1 Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с основной профессиональной образовательной программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, разработанной коллективом педагогических работников образовательной организации на основе ФГОС СПО, установленного законодательством Российской Федерации.

1.2.2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом по профессии и форме получения образования.

1.2.3. 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. Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2052 часа (для программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)).

В процессе освоения ППКРС обучающимся предоставляются каникулы. Продолжительность каникул составляет не менее десяти недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.

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

Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практической подготовки в составе модулей. Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практическую подготовку (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

1.2.4. Установлена пятидневная учебная неделя.

1.2.5. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается 45 минут с перерывом не менее 5 минут после каждого часа. Учебное занятие может составлять один или два академических часа.

Устанавливаются виды аудиторных занятий: урок, практическая подготовка (лабораторное занятие, учебная практика), консультация, самостоятельная работа, лекция, семинар.

1.2.6. Организация практической подготовки обучающихся, осваивающих основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования, осуществляется в соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный №59778. Практическая подготовка (Учебная и производственная практика) реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 24 недели (864 часа), объем производственной практики составляет 23 недели (828 часов), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

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 практической подготовки (учебной и производственной практики) составляет 47 недель (1692 часов), из них: 24 недели - учебной и 23 - производственной практики.

Практическая подготовка (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 4 недель (144ч.);

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 4,5 недель (162 ч.);

- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 6,5 недель (234 ч.);

- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 5,5 недель (204 ч.);

- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 3,5 недель (120 ч.).

Практическая подготовка (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 3 недели (108 ч.);

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 5 недель (180 ч.);

- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 4 недель (144 ч.);

- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 5 недель (180ч.);

- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 6 недель (216ч.);

Аттестация по итогам практической подготовки (производственной практики) проводится на основе результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием допуска к практической подготовке (производственной практике) по профессии является освоение учебной практики в рамках профессиональных модулей.

Практическая подготовка (производственная практика) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и предприятиями различных форм собственности.

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.

При реализации ППКРС по профессии предусмотрено деление групп на подгруппы при изучении дисциплин «Иностранный язык» и «Информатика».

1.2.7. Диапазон практикоориентированности при нормативе для СПО 70%-85%, в данном учебном плане составляет 78%.

### **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 1-4 курсах, с 1 по 8 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 базовых учебных дисциплин общеобразовательного цикла 1539 час;

- на изучение профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла 513 час.

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. По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается.

#### **1.4. Формирование 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. По результатам исследований потребностей работодателей была окончательно сформирована вариативная часть.

Объем образовательной программы составляет 5904 академических часов, 164 недели.

Обязательная часть программы подготовки квалифицированных, рабочих, служащих составляет 4536 академических часа, 126 недель.

Вариативная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 1368 академических часов, 38 недель; 23 %.

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.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС, использован:

- на увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального



цикла обязательной части - 242 часа.

- на увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части цикла - 1166 часов.

Распределение часов вариативной части произведено следующим образом:

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество вариативных часов	Итого на изучение дисциплины
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>242</b>	<b>335</b>
ОП.11	Основы рисования и лепки	36	36
ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности	53	53
ОП.13	Организация обслуживания в организациях общественного питания	51	51
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	54	96
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	48	99
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>297</b>	<b>928</b>
<b>ПП</b>	<b>Практическая подготовка</b>	<b>528</b>	<b>1692</b>
	Итого	<b>1368</b>	<b>2955</b>

### 1.5. Формы проведения промежуточной аттестации

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, дифференцированных зачётов и экзаменов, экзаменов квалификационных.

Общее количество времени, отведенного на промежуточную аттестацию - 216 часа (6 недель), в том числе 108 часов (3 недели) по общеобразовательному циклу, и 108 часов (3 недели) по профессиональным модулям. Дифференцированные зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или междисциплинарного курса, экзамены 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 зачетов, дифференцированных зачётов и экзаменов.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются дифференцированный зачет.

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

**Перечень**  
**учебных дисциплин и профессиональных модулей,**

**выносимых на экзамены по курсам**

№	Курс	Общеобразовательный цикл	Профессиональный цикл
1	1		1. ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров 2. ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
2	2	1. Русский язык. 2. Математика 3. Химия	1.МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
3	3		1. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; 2.ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 3.ПМ 03. Приготовление, оформление и

			подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; 4. ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
4	4		1. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 2. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### **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.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели.

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы/ праздничные	Всего (по курсам)
I курс	40	-	-	1	-	11	52
II курс	33,5	5,5	-	2	-	11	52
III курс	17,5	9,5	12	2	-	11	52
IV курс	18	9	11	1	2	2	43
<b>Всего</b>	109	24	23	6	2	35	199

### 3. План учебного процесса для ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки (час)	Самостоятельная учебная нагрузка	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам							
					Всего занятий	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	I курс 41 нед.		II курс 39 нед.		III курс 39 нед.		IV курс 38 нед.	
						по учебным дисциплинам и МДК					1 сем. 17 нед.	2 сем. 23+1 =24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 14+8+ 2=24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 13+9+ 2=24 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 12+9+ 1+2= 24 нед.
						Теоретического обучения	Практическая подготовка лаб. и практ. занятий	Практическая подготовка	Консультации									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16	17	18	19	20
<b>ОО. 00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>		<b>2052</b>	-	<b>2052</b>	<b>800</b>	<b>1252</b>				<b>512</b>	<b>653</b>	<b>477</b>	<b>410</b>				
<b>ОО. 00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины базовые</b>		<b>1539</b>		<b>1539</b>	<b>565</b>	<b>974</b>				<b>376</b>	<b>492</b>	<b>346</b>	<b>325</b>				
ОУД. 01	Русский язык	-/-/э	171		171	62	109				51	44	34	42				
ОУД. 02	Литература	-/-/дз	214		214	57	157				51	69	51	43				
ОУД. 03	Иностранный язык	-/-/дз	226		226	10	216				51	69	51	55				
ОУД. 04	Математика	-/-/э	306		306	142	164				68	92	68	78				
ОУД. 05	История	-/-/дз	228		228	182	46				51	69	51	57				
ОУД. 06	Физическая культура	-/з/-/з	238		238	4	234				68	69	51	50				
ОУД. 07	Основы безопасности жизнедеятельности	-/дз	72		72	62	10				36	36						
ОУД. 08	Астрономия	-/дз	44		44	36	8					44						
ОУД. 09	Родной язык	-/-/дз	40		40	10	30						40					
	<b>Профильные дисциплины</b>		<b>513</b>		<b>513</b>	<b>235</b>	<b>278</b>				<b>136</b>	<b>161</b>	<b>137</b>	<b>85</b>				
ОУД. 10	Химия (профильная)	-/-/э	267		267	189	78				68	69	68	62				
ОУД. 11	Биология (профильная)	-/-/дз	120		120	20	100				34	46	17	23				
ДУП 01	<b>Введение в профессию</b>																	
ДУП 01.01	Основы проектной деятельности	Дз			46	30	16						46					
ДУП 01.02	Основы финансовой грамотности.	-/Дз			80	60	20				34	46						

<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>3565</b>	<b>77</b>	<b>1796</b>	<b>951</b>	<b>845</b>	<b>1692</b>			<b>98/2</b>	<b>164/11</b>	<b>131/4</b>	<b>376/7</b>	<b>597/15</b>	<b>784/8</b>	<b>594/18</b>	<b>744/12</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>928</b>	<b>25</b>	<b>903</b>	<b>348</b>	<b>555</b>				<b>98/2</b>	<b>102/5</b>	-	<b>72</b>	<b>153/6</b>	<b>166/6</b>	<b>219/6</b>	<b>93</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	70	2	68	32	36				68/2	-	-	-	-	-	-	-
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/э	83	3	80	52	28				30	50/3	-	-	-	-	-	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/э-	54	2	52	36	16				-	52/2	-	-	-	-	-	-
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-/-/-/-/э	96	4	92	60	32				-	-	-	-	51/2	41/2	-	-
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/-/-/-/дз	53	2	51	23	28				-	-	-	-	51/2	-	-	-
ОП.06	Охрана труда	-/-/-/-/дз	44	2	42	26	16				-	-	-	-	-	42/2	-	-
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/дз	102	4	98	8	90				-	-	-	-	51/2	47/2	-	-
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/дз	72	2	72	36	36				-	-	-	72	-	-	-	-
ОП.09	Физическая культура	-/-/-/-/-/з/з	115	-	115	4	111				-	-	-	-	-	-	68	47
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/дз	99	2	97	6	91				-	-	-	-	-	-	51/2	46
ОП.11	Основы рисования и лепки	-/-/-/-/дз	36		36	10	26				-	-	-	-	-	36	-	-
ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/дз	53	2	51	26	25				-	-	-	-	-	-	51/2	-
ОП.13	Организация обслуживания в организациях общественного питания	-/-/-/-/-/дз	51	2	49	29	20				-	-	-	-	-	-	49/2	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2637</b>	<b>52</b>	<b>893</b>	<b>603</b>	<b>290</b>	<b>1692</b>			-	<b>62/6</b>	<b>131/4</b>	<b>304/7</b>	<b>444/9</b>	<b>618/2</b>	<b>375/12</b>	<b>651/12</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Экв	<b>417</b>	<b>12</b>	<b>153</b>	<b>111</b>	<b>42</b>	<b>252</b>			-	<b>62/6</b>	<b>131/4</b>	<b>104/2</b>	-	<b>108</b>		

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/дз	68	6	62	48	14				-	62/6						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-/э	97	6	91	63	28						59/4	32/2				
УП.01	Практическая подготовка (Учебная практика)	-/-/дз	144					144					72	72				
ПП.01	Практическая подготовка (Производственная практика)	-/-/-/дз	108					108								108	3нед	
Эм.01	Экзамен по модулю																	
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	Экв	<b>595</b>	<b>10</b>	<b>243</b>	<b>148</b>	<b>95</b>	<b>342</b>					<b>200/5</b>	<b>205/5</b>	<b>180</b>			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/дз	71	3	68	40	28						68/3					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/дз	182	7	175	108	67						72/2	103/5				
УП.02	Практическая подготовка (Учебная практика)	-/-/дз	162					162					60	102				
ПП.02	Практическая подготовка (Производственная практика)	-/-/-/дз	180					180								180	5нед	
Эм.02	Экзамен по модулю																	
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	Экв	<b>575</b>	<b>6</b>	<b>191</b>	<b>124</b>	<b>67</b>	<b>378</b>							<b>239/4</b>	<b>330/2</b>		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки	-/-/дз	72	2	70	40	30								70/2			





МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/-/-/-/-/дз	95	10	85	64	21										85/10	
УП.05	Практическая подготовка (Учебная практика)	-/-/-/-/-/-/дз	120					120									120 /2дн	
ПП.05	Практическая подготовка (Производственная практика)	-/-/-/-/-/-/з	216					216/6н									216	
Эм.05	Экзамен по модулю																	
	<b>Всего</b>		<b>5616</b>	<b>66</b>	<b>3804</b>	<b>1719</b>	<b>2075</b>											
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>216</b>							36		72		72			36	
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>72</b>														72	
	<b>ИТОГО</b>		<b>5904</b>	<b>5904</b>	<b>3804</b>	<b>1719</b>	<b>2075</b>	<b>1746</b>	<b>120</b>	<b>96</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
Консультации предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося			всего	Дисциплин и МДК							612	828	540	660	408	228	408	240
				Учебной практики							-	-	72	132	204	132	204	120
				Производственной практики							-	-	-	-	-	432	-	396
				Экзаменов							-	2	-	4	-	4	-	2
				Дифференцированных зачетов							-	4	2	7	4	5	5	4
Зачетов							-	1	-	1	-	3	1	3				

#### **4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

<b>Кабинеты: №</b>	<b>Наименование</b>
1.	деловой культуры;
2.	бухгалтерского учета;
3.	социально-экономических дисциплин;
4.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
5.	экологических основ природопользования;
6.	товароведения продовольственных товаров;
7.	санитарии и гигиены;
8.	безопасности жизнедеятельности.
9.	
<b>Лаборатории:</b>	
1.	учебная кухня ресторана
2.	учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс:</b>	
	Спортивный зал
	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный)
<b>Залы:</b>	
1.	Библиотека, читальный зал
2.	Актовый зал