Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

C=RU, O=ГБПОУ СГКСТД,
CN=Директор - Санникова Татьяна Александровна,
E=poo_sgkstd_su@samara.edu.ru
00f6e3fae9e654cbc1
2021.03.28 12:16:03+04'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СГКСТД
Санникова Т.А.
«29» августа 2018 года.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна» по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный

Срок начала подготовки – 2018 год

Группа ПК-5

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна» (далее - ГБПОУ СГКСТД) разработан в соответствии с:

– Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569, зарегистрированного в Минюсте Российской Федерации 22.12.2016 № 44898;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»

- профессиональным стандартом Кондитер, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н;

- профессиональным стандартом Пекарь, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №914н;

- профессиональным стандартом Повар, утвержденным приказом Минтруда России от 08.09.2015 №610н;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом 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 14.06.2013 г. №464»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. № 31 «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 14.06.2013 г. №464»;

– приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.08.2016 № 1061 «О внесении изменения в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 апреля 2015 № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- техническими требованиями Национального чемпионата рабочих профессий WorldSkills Rossia по компетенции Поварское дело.
- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 №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»;
- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;
-Методическим рекомендациям по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (на основании письма от 12.07.2018 № 380);

Учебный план ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ СГКСТД разработан в соответствии с локальными нормативными актами ГБПОУ СГКСТД:

- Уставом ГБПОУ СГКСТД, утвержденного приказом министерства образования и науки Самарской области от 26.08.2015 №344-од;
- Изменениями в устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна», утвержденного приказом министерства образования и науки Самарской области от 16.06.2016 № 210-од;
- техническими требованиями Национального чемпионата рабочих профессий WorldSkills Rassia по компетенции Поварское дело.
- Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов учреждения, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
- Положением о проведении административных контрольных работ, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
- Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников колледжа, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
- Положением о порядке перевода, отчисления и восстановления, обучающихся учреждения, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
- Положением о предоставлении академических отпусков, свободного посещения занятий студентам очной формы обучения учреждения, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
- Положением о режиме занятий в учреждении, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
- Положением по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением по итоговому контролю учебных достижений, обучающихся при реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ, ППКРС утвержденным приказом директора;
- Положением о самостоятельной работе обучающихся, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;

– Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
– Положением о порядке и случаях перехода, обучающихся колледжа с платного обучения на бесплатное, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
– Положением о порядке оформления, возникновения, приостановления и прекращения отношений между Учреждением и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
– Положением об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины и профессионального модуля, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
- Положением о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1. Объем обязательных аудиторных занятий составляет 34 часа и практики 36 академических часов в неделю.
1.2.2. Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 мин., занятия проводятся парами, перерыв между парами составляет 10 мин. и 30 мин. перерыв на обед.
1.2.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС.
1.2.4. Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета общего объёма образовательной нагрузки по дисциплинам. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.
1.2.5. Общий объем каникулярного времени составляет 40 недель:
- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 12 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 14 недель, в том числе 3 недели в зимний период;
- на третьем курсе 3 недели в зимний период.
1.2.6. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю.

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях по ПМ.01 рассредоточено, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 концентрированно. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального учебного цикла.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и этими организациями концентрированно.

Производственная практика имеет целью:
- совершенствование практического опыта по осваиваемой профессии;
- проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
- сбора, анализа и использования информации для выполнения выпускной квалификационной работы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом и на основании результатов, подтвержденных документами организаций.
1.2.7. Программа подготовки квалифицированных специалистов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательного;

общепрофессионального;
профессионального;
и разделов:
учебная практика;
производственная практика;
промежуточная аттестация;
государственная итоговая аттестация (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессиональных модулей входит несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

1.2.8. Обязательная часть ППКРС по циклам составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

1.2.9. ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение дисциплины «Физическая культура» еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

1.2.10. Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 36 часа в период теоретического обучения, из них на освоение основ военной службы (основ медицинских знаний) 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

1.2.11. Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные работы и практические занятия. Высокая практик ориентированность дисциплин и МДК позволяет более детально и качественно сформировать умения, общие и профессиональные компетенции у всех категорий обучающихся.

1.3. Общеобразовательный учебный цикл

1.3.1. Общеобразовательный учебный цикл сформирован в соответствии с приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (редакция от 29.06.2017г.) «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрированного в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480), с Рекомендациями 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, утвержденными Министерством образования и науки Российской Федерации, Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров №06-259 от 17.03.2015 г. Образовательная программа среднего общего образования реализуется с учетом естественнонаучного профиля профессионального образования.

1.3.2. В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС для реализации ФГОС среднего общего образования при очной форме получения образования для обучающихся на базе

основного общего образования увеличен на 82 недели, в том числе: 57 недель - теоретическое обучение, 3 недели - промежуточная аттестация, 22 недель – каникулы.

1.3.3. Для реализации среднего общего образования учебным планом предусмотрено изучение общих дисциплин, дисциплин по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных дисциплин.

В рамках изучения дополнительных учебных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта с учетом специфики осваиваемой образовательной программы.

1.3.4. На общеобразовательные дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» (ОБЖ) отводится 102 часов и на «Физическая культура» – три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 03.06.2011г. № 1994).

1.3.5. При реализации среднего общего образования в пределах ППКРС учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык» и «Математика» в письменной форме и по дисциплине «Химия», изучаемой с учетом получаемой профессии СПО в форме, определяемой преподавателем соответствующей учебной дисциплины.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

1.4.1. Для удовлетворения потребностей рынка труда и работодателей, с учетом специфики профессии 43.01.09 Повар, кондитер вариативная часть циклов ППССЗ в количестве 612 часов обязательной учебной нагрузки использована на введение новых дисциплин, увеличение объема обязательных дисциплин и междисциплинарных курсов в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности ГБПОУ СГКСТД.

Распределение объема вариативной части учебных циклов ППКРС и обоснование необходимости их введения представлены в приложении к учебному плану ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приложение 1)

1.4.2. Согласно методическим рекомендациям по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области из вариативной части в общий гуманитарный и социально-экономический цикл введены дисциплины «Общие компетенции профессионала» - 36 часов; «Рынок труда и профессиональная карьера» - 6 часов и в профессиональный цикл общепрофессиональная дисциплина «Основы предпринимательства» - 24 часа.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

1.5.1. Оценка качества освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

1.5.2. На проведение промежуточной аттестации учебным планом предусмотрено:

- на 2-ом курсе промежуточная аттестация продолжительностью 1 неделя перед зимними каникулами и 3 недели перед летними каникулами проводятся рассредоточено;
- на 3-ем курсе промежуточная аттестация продолжительностью 1 неделя перед летними каникулами проводится рассредоточено.
- на 4-ом курсе промежуточная аттестация продолжительностью 1 неделя перед зимними каникулами проводится рассредоточено, 3 неделя перед государственной итоговой аттестацией проводится рассредоточено.

1.5.3. Конкретные формы и процедуры текущего контроля, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ГБПОУ СГКСТД самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

1.5.4. Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся. Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), экзамена (Э), по МДК в форме дифференцированного зачета, экзамена, по ПМ в форме экзамена (квалификационного), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» Федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен» и итоговая оценка.

1.5.5. В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Промежуточная аттестация по учебной дисциплине «Физическая культура» не включается в общее количество необходимых форм промежуточной аттестации.

1.5.6. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (текущий контроль и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, опыт практической деятельности и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются ГБПОУ СГКСТД самостоятельно, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

ГБПОУ СГКСТД созданы условия для максимального приближения фонда оценочных средств по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины (междисциплинарные курсы).

1.5.7. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

1.5.8. Обучающиеся имеют право на пере зачёт соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения.

1.5.9. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников колледжа и методическими рекомендациями по выполнению выпускной квалификационной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения ВКР. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство ВКР.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

1.6 Обеспечение требований ФГОС к условиям реализации ППКРС

1.6.1. Учебный план ППКРС составлен совместно с заинтересованными работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.
1.6.2. В рабочих программах всех учебных дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, четко сформулированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.
1.6.3. Реализация ППКРС осуществляется ГБПОУ СГКСТД на государственном языке Российской Федерации.
1.6.4 Реализация ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.
1.6.5. ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям.
1.6.6. Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.
1.6.7. Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин/профессиональных модулей рабочего учебного плана. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу профессионального модуля (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.
1.6.8. ГБПОУ СГКСТД предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.
1.6.9. ГБПОУ СГКСТД при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.
1.6.10. Реализация ППКРС обеспечивает:

– выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий ГБПОУ СГКСТД обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых учебных дисциплин и профессиональных модулей.

ГБПОУ СГКСТД обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Приложение 1

Результаты формирования и обоснование вариативной части ППКРС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Распределение вариативной части учебного плана ППКРС по учебным циклам

Таблица 1

Индексы учебных циклов и обязательная учебная нагрузка по учебным циклам по ФГОС, часов		**Распределение вариативной части (ВЧ) по учебным циклам, часов**		
		Всего	**В том числе**	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	**На введение дополнительных дисциплин (ПМ)**
ОП.00	324	212	146	66
ПМ.00	1980	400	400	-
Промежуточная аттестация	108		-	108
Итого	2304	612	546	66

1.2.Обоснование:

Таблица 2

Учебные циклы	**Наименование дисциплин, ПМ вариативной части**	**Кол-во часов по УП**	**Основные результаты изучения дисциплин, ПМ вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема часов)**
ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	18	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: -рассчитывать энергетическую ценность блюд, приготовленных с использованием новых видов сырья с использованием современных технологий; -составлять рационы питания для различных категорий потребителей с учетом новых видов сырья с использованием современных технологий. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: - новые методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - назначение специального питания, характеристику специальных рационом питания
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	30	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: - проводить органолептическую оценку качества и безопасности новых видов продовольственных продуктов и сырья, используемых

			для приготовления блюд с использованием современных технологий. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения новых видов продовольственных продуктов и сырья, используемых для приготовления блюд с использованием современных технологий.
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	50	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: - эксплуатировать новые виды оборудования; -организовывать рабочее место, используя новые виды производственного инвентаря и оборудования; -проводить учет сырья и готовой продукции на производстве. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: -устройство новых видов оборудования; -правила эксплуатации новых видов оборудования; -назначение и использование новых видов производственного инвентаря; -правила организации рабочего места с использованием новых видов инвентаря и оборудования.
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	14	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен **уметь:** - переводить названия блюд с учетом традиций страны, происхождения блюда; -переводить тексты с учетом лингво-культурной информации; -переводить названия кухонных инструментов с учетом особенностей английского и американского языка; -уметь переводить меню с учетом специфики иностранных блюд. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: - стандарты транслитерации; - приемы перевода: транслитерацию, калькирование, описательный перевод
ОП.09	Физическая культура	34	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен **уметь:** - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для достижения осуществления профессиональных целей с учетом возрастающих физических требований к работникам общественного питания. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: - основы здорового образа жизни в современных условиях с учетом требований работодателей.
ОП.10.	Общие компетенции профессионала	36	В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен **уметь**: - анализировать рабочую ситуацию, указывая на ее соответствие \ несоответствие эталонной ситуации -определять на основе заданного алгоритма деятельности ресурсы, необходимые для ее выполнения -оценивать продукт своей деятельности по эталону (эталонным параметрам) - указать фрагмент(-ы) источника, содержащие информацию, необходимую для решения задачи деятельности; - выделить из избыточного набора источников источники, содержащие информацию, необходимую для решения задачи деятельности -извлекать информацию по одному заданному основанию из одного

			или нескольких источников, содержащих избыточную в отношении задачи информационного поиска информацию и систематизировать информацию в рамках заданной простой структуры - формулировать содержащийся в источнике информации вывод по заданному вопросу и \ или аргументы, обосновывающие заданный вывод - работая в группе, высказывать в соответствии с заданной процедурой и по заданным вопросам - работая в группе, предлагать идеи в соответствии с вопросами для обсуждения, детализировать или объяснять свои идеи по запросу, - высказываться, отвергая или принимая идеи других участников группового обсуждения без объяснения -работая в группе, достигать требуемый групповой и \ или личный результат и \ или получает продукт групповой работы - начинать и заканчивать служебный разговор в соответствии с нормами -извлекать из устной речи (монолог, диалог, дискуссия) основное (общее) содержание фактической информации по заданным основаниям - отвечать на вопросы, направленные на выяснение \ уточнение фактической информации - произносить монолог в соответствии с заданной целью коммуникации перед заданной целевой аудиторией, соблюдая нормы публичной речи и регламент, используя паузы и вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своей речи - создать стандартный продукт письменной коммуникации простой структуры на основе заданной бланковой формы - давать аргументированную оценку социальной значимости своей будущей профессии; - разбивать поставленную цель на задачи, подбирая их из числа известных технологий; - самостоятельно задавать критерии для анализа рабочей ситуации на основе смоделированной и обоснованной идеальной ситуации; - определять критерии оценки продукта на основе задачи деятельности; - оценивать результаты деятельности по заданным показателям; - оценивать последствия принятых решений; - проводить анализ ситуации по заданным критериям и называть риски; - анализировать риски и обосновывать достижимость цели; - извлекать информацию по двум и более основаниям из одного или нескольких источников, содержащих информацию; - систематизировать информацию в самостоятельно определённой в соответствии с задачей информационного поиска структуре; - принимать и фиксировать решение по всем вопросам для группового обсуждения; - развивать и дополнять идеи других участников группового обсуждения; - использовать средства наглядности в процессе деловой коммуникации; - извлекать из устной речи фактическую оценку и оценочную информацию, определяя основную тему, звучавшие предположения, аргументы, доказательства, выводы, оценки; - создавать продукт письменной коммуникации сложной структуры. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:** - сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - знать типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией); - планирование деятельности;

			- методы решения профессиональных задач; - приемы эффективного общения.
ОП.11.	Рынок труда и профессиональная карьера	6	В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен **уметь:** -давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; - аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; - составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями; - составлять резюме с учетом специфики работодателя; - применять основные планы ведения диалога с работодателем в модельных условиях; - оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»; - корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; - задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; - объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; - формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном определенном направлении; - давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:** - основные термины и понятия рынка труда; - сущность и значение рынка труда; - оценку значимости избранной специальности; - порядок оформления резюме; - основные правила ведения переговоров с работодателем; - основные термины и понятия рынка труда; - критерии сравнительного анализа информации для принятия решения о трудоустройстве; - причины построения карьеры; - внутренние ресурсы для профессионального роста; - оценку действий работодателя и работника.
ОП.08.	Основы предпринимательства	24	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: - уметь выбирать верные методы решения управленческих задач; - уметь давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; - уметь аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры предпринимательства; - уметь правильно использовать современные способы организации собственного бизнеса; - уметь предлагаю идею бизнеса на основании выявленных потребностей; - уметь составлять резюме с учетом специфики работодателя; - уметь применять основные правила в сфере предпринимательства на свою профессиональную деятельность в условиях рынка; - уметь грамотно разбираться в организационно-правовых формах предприятий; - уметь обосновывать конкурентные преимущества реализации бизнес – идеи; - уметь задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия профессионального решения; - уметь анализировать и формулировать запрос на внутренние

			ресурсы для развития и роста предприятия; - уметь объяснять причины, побуждающие работника к открытию собственного бизнеса; - уметь на основе экономического анализа логично и обосновано определять уровень экономического развития страны, делать из этого анализа научные выводы и обобщения; - уметь на основе содержания законов экономики познавать явления и процессы, происходящие в обществе; - уметь умело применять экономические знания и делать практические выводы из его анализа в целях эффективности своей профессиональной деятельности; - уметь определять налоговый режим для реализации бизнес – идея; - уметь определять потенциальную возможность получения субсидий субъектами предпринимательства на территории Самарской области. - знать современные характеристики предпринимательства, как вида деятельности, как системы научных знаний об особенностях и методологической основе организации бизнеса; - знать теорию и методологию предпринимательства; - знать особенности развития малого организационно – экономические формы ведения предпринимательской деятельности; - знать элементы инфраструктуры сфер бизнеса; - знать основные разделы бизнес – плана предприятия; - знать внутренние ресурсы для профессиональной деятельности предприятия; - знать трудовой кодекс РФ и нормативно-правовые акты; - знать методику выбора и реализации предпринимательской идеи.
ПМ.01 МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	27	В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:** – подготовки к работе, безопасной эксплуатации новых видов технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, – обработки различными методами, подготовки различных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика с использованием новых технологий, В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь**: – выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ, В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:** - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills, - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПМ.02 МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и	64	В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт**: -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов,

	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос; В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:** -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -использовать новые технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:** -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.03 МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	70	В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:** -выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; **уметь:** -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции **знать:** -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий
ПМ.04 МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	56	В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:** -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; **уметь:** -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

			-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции **знать:** -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills.
ПМ.05 МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	52	В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:** -приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности **уметь:** -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; **знать:** -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills ; -методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills ; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
	Промежуточная аттестация	108	

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, включая промежуточную аттестацию	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы, праздничные	Всего
1 курс	41	0	0	0	11	52
11 курс	34	3	3	0	12	52
111 курс	21	9	8	0	14	52
IV курс	12	9	17	2	3	43
Итого	**108**	**21**	**28**	**2**	**40**	**199**

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА
по специальности среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК						1	2	3	4	5	6	7	8
						Всего занятий	в т.ч по учебным дисциплинам и МДК		Консультации			17	24	17	23	16	22	16	24
							Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий				17	24	15	15	11	8,5	5	4,5
												17	24	16\1\0/1	18\2\3/3	11\5\0/0	10\4\8/1,5	6\5\5/1	5\4\12\2/1,5
О.00	**Общеобразовательный учебный цикл**			**2124**	**0**	**2052**	**966**	**1086**	**48**	**0**	**24**								
ОУД.00	**Общие дисциплины**	**0з/9дз/2э**		**1250**	**0**	**1230**	**590**	**640**	**8**	**0**	**12**	**356**	**540**	**212**	**122**				
ОУД.01	Русский язык		,-,-,Э,-,-,-,-, -,	150	0	140	72	68	**4**		**6**	52	72	16					
ОУД.02	Литература	,-,-,дз,-,-,-,-,		156	0	156	156	0				68	72	16					
ОУД.03	Иностранный язык	-,-,дз,дз,-,-,-,-,-,		172	0	172	0	172				50	72	50					
ОУД.04	История	-,-,дз,-,-,-,-,-,		166	0	166	132	34				86	80						
ОУД.05	Математика	-,-,дз,-,-,-,-,-,	,-,-,-,Э,-,-,-,	296	0	286	106	180	**4**		**6**	50	88	48	100				
ОУД.06	Астрономия	-,-,дз,-,-,-,-,-,		36	0	36	30	6					36						
ОУД.07	Физическая культура	,дз,дз,дз,-,-,-,-,-,		172	0	172	2	170				50	72	50					
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	,-,-,-,дз,-,-,-,-,		102	0	102	92	10					48	30	24				
ОУД.00	**Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**	**0з/2дз/1э**		**602**	**0**	**592**	**330**	**262**	**4**	**0**	**6**	**204**	**228**	**130**	**30**				
ОУД.09	Информатика	-,-,-,дз,-,-,-,-,-,		212	0	212	42	170				68	96	48					
ОУД.10	Обществознание	-,-,-,дз,-,-,-,-,-,		190	0	190	154	36				68	72	50					
ОУД.11	Химия		,-,-,-,Э,-,-,-,-,	200	0	190	134	56	**4**		**6**	68	60	30	32				
УД.00	**Дополнительные дисциплины**	**0з/1дз/0э**		**230**	**0**	**230**	**46**	**184**	**0**	**0**	**0**	**34**	**96**	**30**	**70**				
УД.01	Основы рисования и лепки	,-,-,-,-,дз,-,-,-,-,		230	0	230	46	184				34	96	30	70				
УД.02	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий*	,-,-,-,-,дз*,-,-,-,-,		230*	0*	230*	86*	150*				34*	96*	30*	70*				
	Индивидуальный проект			42	0	0	0	0	**36**		**6**								
	Всего	**0з/12дз/3э**		2124	0	2052			**48**	**0**	**28**								
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**3з/7дз/3э**		**596**	**44**	**512**	**190**	**322**	**22**	**0**	**18**	**18**	**0**	**105**	**199**	**126**	**38**	**30**	**40**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		,-,-,Э,-,-,-,-,-,	66	4	50	26	24	6	0	6			50					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		,-,-,-,Э,-,-,-,-,	80	6	60	30	30	8	0	6			24	36				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		,-,-,-,Э,-,-,-,-,	100	8	78	40	38	8	0	6				78				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	,-,-,-,дз,-,-,-,-,		40	4	36	28	8		0					36				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	,-,-,-,-,дз,-,-,-,		40	4	36	24	12		0						36			
ОП.06	Охрана труда	,-,-,-,дз,-,-,-,-,		40	4	36	24	12		0					36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	,-,-,-,-,дз,-,-,-,		50	4	46	0	46		0						46			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	,-,-,-,-,-,-,дз		40	4	36	18	18		0									36

ОП.09	Физическая культура	,-,-,-,-,з,дз,-,-,		74	6	68	0	68		0						32	36		
ОП.10	Общие компетенции профессионала	,-,-,з,-,-,-,-,-,		36	0	36	0	36		0		18		18					
ОП.11	Рынок труда и профессиональная карьера	,-,-,-,-,-,-,-,-,з,		6	0	6	0	6		0								6	
ОП.12	Основы предпринимательства	,-,-,-,-,-,-,-,-,з,		24	0	24	0	24		0								24	
П.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**0э/14дз/11э**		**2932**	**42**	**2714**	**474**	**476**	**80**	**1764**	**96**								
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**		,-,-,-,Эк,-,-,-,-,	**432**	**8**	**390**	**86**	**88**	**16**	**216**	**18**			**99**	**335**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		,-,-,-,КЭ1,-,-,-,-,	46	3	36	20	16	4		3			16	20				
МДК.01. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		,-,-,-,КЭ1,-,-,-,-,	150	5	138	66	72	4		3			34	104				
УП.01	**Учебная практика**	,-,-,-,дз,-,-,-,-,		108	0	108				108				**36**	**72**				
ПП.01.	**Производственная практика (практика по профилю специальности)**	,-,-,-,дз,-,-,-,-,		108	0	108				108					**108**				
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		,-,-,-,-,-,Эк,-,-,	**760**	**8**	**720**	**110**	**106**	**14**	**504**	**18**			0	0	**254**	**582**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	,-,-,-,-,дз,-,-,-,		40	4	36	20	16								36	0		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	,-,-,-,-,дз,-,-,-,	,-,-,-,-,Э,-,-,	196	4	180	90	90	6		6					70	110		
УП.02	**Учебная практика**	,-,-,-,-,-,дз,-,-,		216	0	216				216						**108**	**108**		
ПП.02	**Производственная практика (практика по профилю специальности)**	,-,-,-,-,-,дз,-,-,		288	0	288				288							**288**		
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		,-,-,-,-,-,-,Эк,-,	**526**	**10**	**484**	**100**	**96**	**14**	**288**	**18**			**0**	**0**	**192**	**122**	**216**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	,-,-,-,-,дз,-,-,-,		40	4	36	24	12		0	0					36			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		,-,-,-,-,-,Э,-,-,	178	6	160	76	84	6	0	6					82	78		
УП.03	**Учебная практика**	,-,-,-,-,-,дз,-,-,		108	0	108				108						**72**	**36**		
ПП.03	**Производственная практика (практика по профилю специальности)**	,-,-,-,-,-,-,дз,-,-,		180	0	180				180								**180**	
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**		,-,-,-,-,-,-,-,-,Эк	**444**	**8**	**404**	**74**	**78**	**14**	**252**	**18**			**0**	**0**	**40**	**56**	**172**	**144**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	,-,-,-,-,дз,-,-,-,		40	4	36	20	16								36			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		,-,-,-,-,-,-,Э,-,	132	4	116	54	62	6		6						53	63	
УП.04	**Учебная практика**	,-,-,-,-,-,-,дз,-,		108	0	108				108								**108**	
ПП.04	**Производственная практика (практика по профилю специальности)**	,-,-,-,-,-,-,-,дз,		144	0	144				144									**144**
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		,-,-,-,-,-,-,-,-,Эк	**770**	**8**	**716**	**104**	**108**	**22**	**504**	**24**			**0**	**0**	**0**	**20**	**150**	**554**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		,-,-,-,-,-,Э,-,-,	52	4	36	18	18	6		6						18	18	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		,-,-,-,-,-,-,-,-,Э	194	4	176	86	90	8		6							59	117
УП.05	**Учебная практика**	,-,-,-,-,-,-,-,-,дз,		216	0	216				216								**72**	**144**
ПП.05	**Производственная практика (практика по профилю специальности)**	,-,-,-,-,-,-,-,-,дз,		288	0	288				288									**288**
ПА	**Промежуточная аттестация, в том числе консультации**	288		**288**		**288**						0	0	36	108	0	46	44	54
	Консультации			154		154			154	1764		0	0	24	66	0	22	20	24
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**			72		72													72
	Самостоятельная работа																		
	Всего	**4э/32дз/17э**		**5724**	**86**	**5638**	**1630**	**1884**	**150**	**1764**	**138**								
				5724		5818													

Консультации по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год		**612**	**864**	**510**	**536**	**374**	**295**	**170**	**153**
Государственная (итоговая) аттестация 2 недели	Учебной практики	0	0	36	72	180	144	180	144
В виде демонстрационного экзамена	Производственной практики/ преддипломной практики	0	0	0	108	0	288	180	432
	Экзаменов	0	0	2	6	0	3	3	3
	Диф.зачетов	0	5	6	6	6	4	2	4
	Зачетов	1	0	0	0	1	0	0	2

Всего

З - зачет

Зд - дифференцированный зачет

Э - экзамен

Эк - экзамен квалификационный

КЭ - комплексный экзамен

*** дисциплина по выбору**

Число часов в неделю	36,0	36,0	34,0	35,7	34,0	34,7	34,0	34,0
Избыток часов	0	0	0	-4	0	6	0	0

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:
социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

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

Спортивный комплекс
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал