Приложение 1
к основной образовательной программе
среднего профессионального образования
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
Государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Городецкий Губернский колледж»
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес. на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования - социально-экономический
Год приема -2022 г.

.

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГАПОУ "Городецкий Губернский колледж" разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.12.2016 N1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с изм. от 17.12.2020 г. №747 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828),

При разработке настоящего учебного плана ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело использованы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (ред.от 08.12.2020 г.) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки России от 14 июня 2013 года № 464 (ред. от 28.08.2020 г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413(ред. от 11.12.2020 г.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390(ред. от 18.11.2020 г.) «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобразования просвещения Российской Федерации от 14.04.2021 №05-401 «О направлении методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»;
- профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер", зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.1 Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения ООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Численность обучающихся в учебной группе при финансировании подготовки за счет бюджетных ассигнований при очной форме получения образования устанавливается 25 человек.

Учебный процесс осуществляется в соответствии с расписанием занятий, календарным графиком учебного процесса при шестидневной учебной неделе. Объем образовательной нагрузки обучающихся не превышает 36 академических часов в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу.

Начало учебных занятий на всех курсах – 1 сентября, окончание учебных занятий на каждом курсе в соответствии с учебным планом. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, группировка учебных занятий парами продолжительностью 90 минут с короткими перерывами на отдых между уроками.

Допускается группирование занятий парами по четыре академических часа при концентрированном изучении отдельных модулей и междисциплинарных курсов.

В течение учебного года устанавливаются каникулы, в том числе в зимний период – 2 недели, в летний период в соответствии с графиком учебного процесса.

Занятия проводятся в учебных кабинетах, лабораториях, мастерских в соответствии с ФГОС.

В колледже устанавливаются основные виды занятий, такие как урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, выполнение курсовой работы (курсовое проектирование), а также могут проводиться другие виды учебных занятий. За период обучения предусмотрено выполнение двух курсовых работ (в рамках освоения 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 (на 3 курсе) и ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (на 4 курсе).

Начиная с третьего семестра, учитывая рекомендации работодателя, отдельные учебные дисциплины, модули и междисциплинарные курсы профессионального цикла изучаются концентрированно, поэтому число часов теоретического обучения на дисциплины и междисциплинарные курсы установлено без соотношения с числом недель по семестру.

При проведении лабораторных работ, практических работ и семинарских занятий, при работе в компьютерном классе группа может делиться на подгруппы численностью не менее 12 человек в подгруппе, если это предусмотрено содержанием учебной программы, при наличии специально оборудованных лабораторий, кабинетов и инструмента для проведения занятий, методических рекомендаций и учебно-методического комплекса.

При освоении ООП (за исключением общеобразовательного цикла) предусматривается самостоятельная учебная нагрузка обучающихся, которая проводится из расчета 2 часа в неделю по отдельным дисциплинам, МДК и включаются в 36 часовой объем образовательной нагрузки в неделю. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов по учебной дисциплине, профессиональному модулю и может быть организована в форме внеаудиторной работы.

На основании приказа Министерства обороны Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010. № 96/134 (зарегистрированного в Минюсте РФ № 16866 от 12.04.2010.) освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей завершается военными сборами. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, использовать на освоение основ медицинских знаний.

В рамках реализации ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрено освоение профессий повар и кондитер через освоение ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер (3-6 семестры).

1.2 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный учебный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Минобразования просвещения Российской Федерации от 14.04.2021 №05-401).Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование, изучают общеобразовательные предметы на первом курсе обучения.

Колледж при разработке учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , формируя общеобразовательный цикл исходит из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ООП при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию. Общеобразовательная подготовка составляет 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель,

промежуточная аттестация- 2 недели, каникулярное время – 11 недель. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа) колледж распределяет на изучение базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла. Учебный предмет «Физическая культура» предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий.

В перечень обязательных учебных предметов общеобразовательного цикла включены - ОУП.09 Родная литература (Приказ Министерства образования и науки РФ от 31.12.2015 г № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413») и ОУП.06 Астрономия (Приказ Министерства образования и науки РФ от 26.06.2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413»).

Иностранный язык изучается с минимальной интенсивностью – 2 часа в неделю. Со 2 курса иностранный язык изучается для профессионального общения.

В программу общеобразовательного цикла с учетом специфики деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включены дополнительные элективные курсы –ЭК.01 Основы проектной деятельности, ЭК.02 Введение в специальность, которые изучаются в течение 1-2 семестров.

По предметам общеобразовательного цикла на 1 курсе предусмотрено самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени выделенного ФГОС СПО.

Промежуточная аттестация за первый курс предусматривает 3 экзамена: по ОУД.01 Русский язык, ОУД. 05 Математика - в письменной форме, по ОУД.11 Экономика - в устной форме.

1.3. Формирование вариативной части ООП

Вариативная часть циклов ООП в объеме 1296 часов, распределена колледжем самостоятельно с учетом потребностей рынка труда следующим образом:

общий гуманитарный и социально-экономический цикл– 40 часов , в том числе 40 часов дисциплину ОГСЭ. 01 Основы философии – 12 часов, ОГСЭ 02 История – 12 часов, ОГСЭ.05 Психология общения- 16 часов;

общепрофессиональный цикл – 4 часа, в том числе на дисциплину ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности – 2 часа, ОП. 08 Охрана труда – 2 часа;

на профессиональные модули использовано1252 часа вариативной части основной образовательной программы:

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 74 часов:

МДК.01.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов-34 часов,

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов- 40 часов;

- ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания- 128 часов:

МДК.02.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- 62 часа,

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента-66 часов;
-ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания- 224 часа:
МДК.03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента-88 часов,
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- 114 часов;
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания- 216 часов:
МДК.04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента-90 часов,
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента- 126 часов;
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания- 84 часа:
МДК.05.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- 45 часов,
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- 39 часов;
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала- 74 часа:
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала- 74 часа;
на введение дополнительного профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер - 510 часов
МДК.07.01 Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд-166 часов,
МДК.07.02 Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий -164 часа,
Учебная практика 07- 72 часа,
Производственная практика 07-108 часов.

1.4. Формы проведения консультаций

Консультации предусматриваются перед экзаменами, которые проводятся в рамках промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям и проводятся за счет часов, отведенных на промежуточную аттестацию. Консультации проводятся в соответствии с графиком и могут быть как устные, так и письменные, и проводятся с группой, подгруппой и отдельными обучающимися. Распределение часов консультации образовательное учреждение производит самостоятельно.

1.5. Порядок проведения практики

Образовательная деятельность в форме практической подготовки в колледже реализуется как комплекс учебной и производственной практики в составе основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Цели, задачи, программы и формы отчетности практик определяются образовательным учреждением. Практика является обязательным разделом ООП. Учебная практика, по отдельным профессиональным модулям, может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено,

чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика и преддипломная практика реализуются только концентрированно. Порядок проведения практик на каждом курсе отражен в календарных графиках учебного процесса.

Учебная практика проводится в лабораториях колледжа, в учебной кухне ресторана, кондитерском цехе, столовых колледжа и детских оздоровительных лагерей.

Производственная (в т.ч. преддипломная) практика проводится на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и производственными предприятиями общественного питания а также на базе структурных подразделений колледжа.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Производственная практика может завершаться дифференцированным зачетом освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций.

1.6.Формы проведения промежуточной аттестации

Оценка качества освоения ООП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. 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 промежуточную аттестацию обучающихся включены зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены(в т.ч. комплексные), курсовая работа. Проведение зачетов, дифференцированных зачетов (в т.ч. комплексных), курсовых работ осуществляется за счет часов, отведенных на дисциплины, междисциплинарные курсы.

Предусматривается концентрированное изучение отдельных учебных дисциплин и междисциплинарных курсов ООП, поэтому аттестация по ним и профессиональным модулям проводится по мере завершения их изучения. Это отражено в календарном графике учебного процесса.

Если профессиональный модуль содержит несколько МДК, то по выбору образовательного учреждения возможно проведение комплексного экзамена по всем МДК, в составе этого модуля. Так, в данной ООП предусмотрено проведение комплексного экзамена по МДК.05.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в 8 семестре.

В период проведения промежуточной аттестации предусматривается 2 дня на подготовку к экзаменам во 2,3,4 семестре; экзамены по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента(4 семестр), МДК.07.02 Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий (6 семестр), ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям повар и кондитер(6 семестр), МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента(8 семестр), ПМ. 04Организация 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(8 семестр), МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (комплексный экзамен, 8 семестр),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(8 семестр), МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала(8 семестр), ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала(8 семестр) проводятся без предоставления дней на подготовку.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю является экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен проводится с элементами демонстрационного экзамена.

По завершению освоения ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер по результатам экзамена квалификационного обучающимся присваиваются разряды- повар- 3 разряд, кондитер- 2 разряд.

Зачеты, дифференцированные зачеты по Физической культуре в течение всего периода обучения не входят в число допустимых – 10 в каждом учебном году.

1.7.Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) (2 недели), тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена за счет времени отведенного на государственную итоговую аттестацию.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	0	0	2	0	11	52
II курс	33	4	3	2	0	10	52
III курс	28	3	8	2	0	11	52
4 курс	19	3	12	1	6	2	43
Всего	**119**	**10**	**23**	**7**	**6**	**34**	**199**

3. План учебного процесса

Учебная нагрузка обучающихся, час.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации 1	2	3	4	5	6	7	8	Всего объем образовательной нагрузки	Промежуточная аттестация	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателями: занятия по дисциплинам и МДК: всего занятий	в том числе: уроков	лабораторных занятий	практических занятий	курсовое проектирование	консультации	практическая подготовка(учебная и производственная практика)
1	2	3								4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОЦ.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**1з/11дз/3э**								**1476**	**72**	**0**	**1404**	**1009**	**0**	**395**	**0**	**0**	**0**
	Промежуточная аттестация										**72**								
	Общие учебные предметы																		
ОУП.01	Русский язык		э							**78**	**24**	0	78	78					0
ОУП.02	Литература		дз							**117**	**0**	0	117	117					0
ОУП.03	Иностранный язык		дз							**117**	**0**	0	117			117			0
ОУП.04	История		дз							**117**	**0**	0	117	117					0
ОУП.05	Математика		э							**234**	**24**	0	234	154		80			0
ОУП.06	Астрономия	дз								**39**	**0**	0	39	39					0
ОУП.07	Физическая культура	з	дз							**117**	**0**	0	117			117			0
ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности	дз								**39**	**0**	0	39	31		8			0
	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей																		
ОУП.09	Родная литература		дз							**39**	**0**	0	39	39					0
ОУП.10	География		дз							**117**	**0**	0	117	111		6			0
ОУП.11	Экономика		э							**114**	**24**	0	114	92		22			0
ОУП.12	Обществознание		дз							**117**	**0**	0	117	107		10			0
ЭК.00	**Элективные курсы**																		
ЭК.01	Основы проектной деятельности		дз							**39**	**0**	0	39	27		12			0
ЭК.02	Введение в специальность		дз							**120**	**0**	0	120	97		23			0
	Программа подготовки специалистов среднего звена	**5з/31дз/18э**								**4464**	**180**	**216**	**2664**	**1737**	**170**	**663**	**36**	**58**	**1368**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**5з/6дз/0э**								**472**	**0**	**30**	**442**	**126**	**0**	**310**	**0**	**6**	**0**
	Промежуточная аттестация										**0**								
ОГСЭ.01	Основы философии					дз				**48**	**0**	2	46	44				2	0
ОГСЭ.02	История			дз						**48**	**0**	2	46	44				2	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности				дз				дз	**164**	**0**	12	152	0		152		0	0

Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам, час. в семестр

Индекс	I курс: 1 сем. 17 нед.	в том числе: промежуточная аттестация	учебные занятия	практика	самостоятельная работа	2 сем. 22 нед.	в том числе: промежуточная аттестация	учебные занятия	практика	самостоятельная работа	II курс: 3 сем. 16 нед	в том числе: промежуточная аттестация	учебные занятия	практика	самостоятельная работа	4 сем. 24 нед.	в том числе: промежуточная аттестация	учебные занятия	практика	самостоятельная работа
1	17					22					16					24				
ОЦ.00	**612**	**0**	**0**	**0**	**0**	**792**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
Промежуточная аттестация																				
Общие учебные предметы																				
ОУП.01	41					37	24				0					0				
ОУП.02	51					66					0					0				
ОУП.03	51					66					0					0				
ОУП.04	51					66					0					0				
ОУП.05	102					132	24				0					0				
ОУП.06	39					0					0					0				
ОУП.07	51					66					0					0				
ОУП.08	39					0					0					0				
Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей																				
ОУП.09	0					39					0					0				
ОУП.10	51					66					0					0				
ОУП.11	51					63	24				0					0				
ОУП.12	51					66					0					0				
ЭК.00																				
ЭК.01	0					39					0					0				
ЭК.02	34					86														
Программа подготовки специалистов среднего звена	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**576**	**36**	**484**	**0**	**32**	**864**	**36**	**564**	**252**	**48**
ОГСЭ.00	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**104**	**0**	**98**	**0**	**6**	**68**	**0**	**64**	**0**	**4**
Промежуточная аттестация																				
ОГСЭ.01	0					0					0					0				
ОГСЭ.02	0					0					48		46		2	0				
ОГСЭ.03	0					0					28		26		2	34		32		2

Индекс	III курс: 5 сем. 16 нед.	в том числе: промежуточная аттестация	учебные занятия	практика	самостоятельная работа	6 сем. 23 нед.	в том числе: промежуточная аттестация	учебные занятия	практика	самостоятельная работа	IV курс: 7 сем. 17 нед.	в том числе: промежуточная аттестация	учебные занятия	практика	самостоятельная работа	8 сем. 13 нед.	в том числе: промежуточная аттестация	учебные занятия	практика	самостоятельная работа
1	16					23					17					13				
ОЦ.00	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
Промежуточная аттестация																				
Общие учебные предметы																				
ОУП.01	0					0					0					0				
ОУП.02	0					0					0					0				
ОУП.03	0					0					0					0				
ОУП.04	0					0					0					0				
ОУП.05	0					0					0					0				
ОУП.06	0					0					0					0				
ОУП.07	0					0					0					0				
ОУП.08	0					0					0					0				
Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей																				
ОУП.09	0					0					0					0				
ОУП.10	0					0					0					0				
ОУП.11	0					0					0					0				
ОУП.12	0					0					0					0				
ЭК.00																				
ЭК.01	0					0					0					0				
ЭК.02																				
Программа подготовки специалистов среднего звена	**576**	**54**	**520**	**72**	**36**	**828**	**36**	**492**	**288**	**48**	**612**	**0**	**470**	**108**	**34**	**468**	**36**	**154**	**288**	**26**
ОГСЭ.00	**140**	**0**	**132**	**0**	**8**	**72**	**0**	**68**	**0**	**4**	**52**	**0**	**48**	**0**	**4**	**36**	**0**	**32**	**0**	**4**
Промежуточная аттестация																				
ОГСЭ.01	48		46		2	0					0					0				
ОГСЭ.02	0					0					0					0				
ОГСЭ.03	22		20		2	36		34		2	26		24		2	18		16		2

Версия 4.2.

ОГСЭ.04	Физическая культура			з	з	з	з	з	дз	**164**	**0**	12	152	0		152		0	0	0					0					28		26		2	34		32		2	22		20		2	36		34		2	26		24		2	18		16		2
ОГСЭ.05	Психология общения					дз				**48**	**0**	2	46	38		6		2	0	0					0										0					48		46		2	0					0					0				
ЕН.ОО	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**0з/2дз/0э**								**180**	**0**	**8**	**172**	**124**	**10**	**34**	**0**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	48	**0**	**46**	**0**	**2**	**96**	**0**	**92**	**0**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**	**34**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	Промежуточная аттестация										**0**																																																
ЕН.01	Химия				дз					**144**	**0**	6	138	90	10	34		4	0	0					0					48		46		2	96		92		4	0					0					0					0				
ЕН.02	Экологические основы природопользования						дз			**36**	**0**	2	34	34				0	0	0					0					0					0										36		34		2	0					0				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**0з/6дз/3э**								**646**	**30**	**34**	**582**	**277**	**80**	**211**	**0**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**98**	**18**	**94**	**0**	**4**	**64**	**0**	**60**	**0**	**4**	**114**	**0**	**110**	**0**	**4**	**216**	**12**	**202**	**0**	**14**	**124**	**0**	**116**	**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	Промежуточная аттестация										**30**																																																
ОП.01	Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена			э						**64**	**18**	4	60	24	8	24		4	0	0					0					64	18	60		4	0					0					0					0					0				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья						э			**96**	**6**	4	92	54		34		4	0	0					0					0					0					50		50			46	6	42		4	0					0				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания				дз					**64**	**0**	4	60	31		27		2	0	0					0					0					64		60		4	0					0					0					0				
ОП.04	Организация обслуживания						э			**64**	**6**	4	60	24		34		2	0	0					0					0					0					32		30		2	32	6	30		2	0					0				
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг							дз		**96**	**0**	12	84	40		42		2	0	0					0					0					0					0					68		60		8	28		24		4	0				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						дз			**34**	**0**	0	34	29		5		0	0	0					0					0					0					0					34		34			0					0				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности							дз		**96**	**0**	4	92	20	72			0	0	0					0					0					0					0					0					96		92		4	0				
ОП.08	Охрана труда			дз						**34**	**0**	0	34	24		10		0	0	0					0					34		34			0					0					0					0					0				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности						дз			**68**	**0**	2	66	31		35		0	0	0					0					0					0					32		30		2	36		36			0					0				
П.00	**Профессиональный цикл**									**2950**	**150**	**144**	**1468**	**1210**	**80**	**108**	**36**	**34**	**1368**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**326**	**18**	**246**	**0**	**20**	**636**	**36**	**348**	**252**	**36**	**322**	**54**	**278**	**72**	**24**	**504**	**24**	**188**	**288**	**28**	**436**	**0**	**306**	**108**	**22**	**432**	**36**	**122**	**288**	**22**
	Промежуточная аттестация																																																										
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**0з/17дз/15э**								**2656**	**150**	**144**	**1468**	**1210**	**80**	**108**	**36**	**34**	**1224**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**326**	**18**	**246**	**0**	**20**	**636**	**36**	**348**	**252**	**36**	**322**	**54**	**278**	**72**	**24**	**504**	**24**	**188**	**288**	**28**	**436**	**0**	**306**	**108**	**22**	**432**	**36**	**122**	**288**	**22**
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента									**286**	**54**	**10**	**132**	**114**	**0**	**14**	**0**	**4**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**98**	**18**	**92**	**0**	**6**	**188**	**36**	**40**	**144**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	Экзамен по модулю				э					**0**	**18**																									**18**																							
МДК.01.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			э						**66**	**18**	4	62	60				2	0	0					0					66	18	62		4	0					0					0					0					0				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				э					**76**	**18**	6	70	54		14		2	0	0					0					32		30		2	44	18	40		4	0					0					0					0				
УП.01	Учебная практика				дз					**72**									72	0					0					0					72			72		0					0					0					0				
ПП.01	Производственная практика				дз					**72**									72	0					0					0					72			72		0					0					0					0				
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									**464**	**12**	**22**	**226**	**182**	**0**	**20**	**20**	**4**	**216**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**48**	**0**	**46**	**0**	**2**	**104**	**0**	**94**	**0**	**10**	**68**	**0**	**28**	**36**	**4**	**244**	**12**	**58**	**180**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	Экзамен по модулю						э			**0**	**6**																																			**6**													
МДК.02.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				дз					**96**	**0**	6	90	90					0	0					0					48		46		2	48		44		4	0					0					0					0				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						э			**152**	**6**	16	136	92		20	20	4	0	0					0					0					56		50		6	32		28		4	64	6	58		6	0					0				
УП.02	Учебная практика						дз			**72**									72	0					0					0					0					36			36		36			36		0					0				
ПП.02	Производственная практика						дз			**144**									144	0					0					0					0					0					144			144		0					0				
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									**378**	**18**	**24**	**246**	**220**	**0**	**24**	**0**	**2**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**116**	**0**	**108**	**0**	**8**	**178**	**0**	**94**	**72**	**12**	**84**	**18**	**44**	**36**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	Экзамен по модулю					э				**0**	**18**																														**18**																		
МДК.03.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				дз					**120**	**0**	10	110	110					0	0					0					64		60		4	56		50		6	0					0					0					0				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					дз				**150**	**0**	14	136	110		24		2	0	0					0					52		48		4	50		44		6	48		44		4	0					0					0				
УП.03	Учебная практика				дз					**36**									36	0					0					0					36			36		0					0					0					0				
ПП.03	Производственная практика					дз				**72**									72	0					0					0					36			36		36			36		0					0					0				
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания									**392**	**12**	**28**	**256**	**172**	**80**	**0**	**0**	**4**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**46**	**36**	**206**	**0**	**16**	**104**	**0**	**90**	**0**	**14**	**125**	**0**	**81**	**36**	**8**	**117**	**12**	**39**	**72**	**6**
	Экзамен по модулю								э		**6**																																													**6**			
МДК.04.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента							дз		**122**	**0**	12	110	110					0	0					0					0			0		0		0			32		32			44		36		8	46		42		4					
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								э	**162**	**6**	16	146	62	80			4		0					0					0			0		0		0			14		14			60		54		6	43		39		4	45	6	39		6
УП.04	Учебная практика							дз		**36**									36	0					0					0			0		0			0		0			0		0			0		36			36		0				
ПП.04	Производственная практика								дз	**72**									72	0					0					0			0		0			0		0			0		0			0		0					72			72	
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									**348**	**12**	**18**	**150**	**102**	**0**	**40**	**0**	**8**	**180**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**191**	**0**	**111**	**72**	**8**	**157**	**12**	**39**	**108**	**10**
	Экзамен по модулю								э		**6**																																											**6**			
МДК.05.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента								э	**77**	6	10	67	63				4	0	0		0			0		0			0		0			0		0			0		0			0		0			51		47		4	26	6	20		6

МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**91**		8	83	39		40		4	0	0		0			0		0			0		0			0		0			0		0					0			68		64		4	23		19		4
УП.05	Учебная практика	дз	**72**									72	0			0		0			0		0			0		0			0		0			0		0			0		36			36		36			36	
ПП.05	Производственная практика	дз	**108**									108	0			0		0					0			0		0			0		0			0		0			0		36			36		72			72	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		**278**	**12**	**12**	**158**	**128**	**0**	**10**	**16**	**4**	**288**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**120**		**114**		**6**	**158**	**12**	**44**	**108**	**6**
	Экзамен по модулю	э		**6**																																													**6**			
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	э	**170**	**6**	12	158	128		10	16	4		0		0			0		0			0		0			0		0			0		0			0		0			120		114		6	50	6	44		6
УП.06	Учебная практика	кдз	**18**									18				0					0					0					0					0					0					0		18			18	
ПП.06	Производственная практика		**90**									90	0			0		0			0		0			0		0			0		0			0		0			0		0			0		90			90	
ПМ.07	Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер		**510**	**30**	**30**	**300**	**292**	**0**	**0**	**0**	**8**	**180**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**64**		**60**		**4**	**166**	**0**	**120**	**36**	**10**	**124**	**18**	**80**	**36**	**8**	**156**	**12**	**40**	**108**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	Экзамен по модулю	э		**6**																																				**6**													
МДК.07.01	Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд.	э	**166**	**18**	14	152	148				4	0	0		0			0		0			64		60		4	66		60		6	36	18	32		4	0		0			0		0			0		0		
МДК 07.02	Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.	э	**164**	**6**	16	148	144				4		0		0					0			0		0			64		60		4	52		48		4	48	6	40		8	0		0			0		0		
УП.07	Учебная практика	кдз	**72**									72	0			0		0			0		0			0		36			36		0			0		36			36		0			0		0			0	
ПП.07	Производственная практика		**108**									108	0			0		0			0		0			0		0			0		36			36		72			72		0			0		0			0	
ПДП.00	**Преддипломная практика**	дз	**144**		0	0	0					144	0					0					0					0					0					0					0					0				
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**216**									0																																									
	Всего	**6з/42дз/21э**	**5940**	**252**	**216**	**4068**	**2746**	**170**	**1058**	**36**	**58**	**1368**	**612**	**0**	**0**	**0**	**0**	**792**	**72**	**0**	**0**	**0**	**576**	**36**	**544**	**0**	**32**	**864**	**36**	**564**	**252**	**48**	**576**	**36**	**520**	**72**	**36**	**828**	**36**	**492**	**288**	**48**	**612**	**0**	**470**	**108**	**34**	**468**	**36**	**154**	**288**	**26**
													36,0					36,0					36,0					36,0					36,0					36,0					0,0					36,0				

Государственная итоговая аттестация:

Выпускная квалификационная работа. Выполнение деменстрационного экзамена

Подготовка выпускной квалификационной работы - с 18 мая по 14 июня (всего 4 недели)

Защита выпускной квалификационной работы- с 15 июня по 28 июня (всего 2 недели)

Всего									
объем, час.	дисциплин и МДК	**612**	792	576	612	576	540	504	180
	учебной практики	0	0	0	144	36	72	72	54
	производств. практики	0	0	0	108	72	216	36	234
	преддипломной практики	0	0	0	0	0	0	0	144
	промежуточной аттестации	0	72	36	36	36	36	0	36
	государственной итоговой аттестации	0	0	0	0	0	0	0	216
количество	экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных), ед.	0	3	2	2	2	6	0	6
	дифференцир. зачетов*, ед.	2	9	2	8	4	6	4	7
	зачетов*, ед.	1	0	1	1	1	1	1	0

4. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДРУГИХ ПОМЕЩЕНИЙ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Наименование
I.	**Кабинеты:**
	русского языка
	литературы
	иностранного языка
	математики
	истории и обществознания
	биологии и географии
	социально – экономических дисциплин;
	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	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
II.	**Лаборатории:**
	химии
	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	учебный кондитерский цех
III.	**Спортивный комплекс:**
	спортивный зал
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
IY.	**Залы:**
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	актовый зал

Составил: руководитель УЦ _____/Горшенина Е.А./

Согласовано:

Зам.директора по УПР _____/Соколова Л.С./

Председатель МК преподавателей гуманитарно-математического цикла _____/Расходова О.Ф./

Председатель МК преподавателей естественно-гуманитарного цикла _____/Грозная Е.Н./

Председатель МК преподавателей специальностей сферы обслуживания _____/Шестаков И.В./