

Министерство образования и науки Алтайского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Благовещенский профессиональный лицей»

Приложение к ППССЗ
УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
КГБПОУ «БПЛ»
от 29.06.2024г. №43/1

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Группа 339

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Срок получения СПО - 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Пояснительная записка

Учебный план разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный номер 44828;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями);
- ФОП СОО, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023г. № 371;
- Примерной основной образовательной программы, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм №01 от 28.06.2021г., зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный номер 38.
- Приказа Минобрнауки России №885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778).
- Приказа Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями).

Квалификация специалиста среднего звена «Специалист по поварскому и кондитерскому делу». Нормативный срок освоения программы на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев (очная форма обучения).

Объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования – 5940 часов. Объем учебных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций. Обязательная часть образовательной программы составляет 2952 часа – по ФГОС – не более 70% от общего объема времени, отведенного на ее освоение, без учета объема времени на ГИА. Общеобразовательный цикл составляет – 1476 часов. Объем времени на государственную итоговую аттестацию составляет – 216 часов. Общий объем обязательной части образовательной программы составляет – 3168 часов.

Вариативная часть дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики. Вариативная часть определена в соответствии с ФГОС, с учетом ПООП и составляет не менее 30% по ФГОС –1296 часов (Таб.1).

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Продолжительность учебной недели – 6 дней. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет от 8 до 11 недель, в том числе, не менее двух недель в зимний период.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут и группируется парами – 90 минут.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой и фондами оценочных материалов, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным

дисциплинам, МДК и практикам результатов обучения. Формой промежуточной аттестации является – зачет, экзамен, экзамен комплексный дифференцированный зачет, дифференцированный зачет комплексный.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. При концентрированном изучении дисциплины, профессионального модуля или МДК экзамены могут проводиться непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, то есть рассредоточено. Время на подготовку к экзамену при этом не выделяется. Количество экзаменов в учебном году – не более 8-ми. Количество дифференцированных зачетов не превышает 10-ти в учебном году.

Образовательная программа включает циклы:

- Общеобразовательный цикл;
- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- Математический и общий естественнонаучный цикл;
- Общепрофессиональный цикл;
- Профессиональный цикл.

Общеобразовательный цикл является частью ООП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее – ФГОС СОО). Общеобразовательный цикл включает 13 обязательных учебных дисциплин: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины», дополнительный учебный предмет «Индивидуальный проект» и курс по выбору обучающихся «Родной язык (русский)/Родная литература (русская)». Дисциплины «Химия», «Биология» изучаются на углубленном уровне. Остальные дисциплины изучаются на базовом уровне. Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ООП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой специальности СПО. При реализации СОО в пределах ООП СПО в общеобразовательном цикле принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой специальности, а также выполнения обучающимися индивидуального проекта в рамках общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности. Учет профессиональной направленности ООП СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине. Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя в течение учебного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом на учебный предмет ДУП.01 Индивидуальный проект, по выбранной теме в любой избранной области деятельности: познавательной, практической, учебно-исследовательской, иной. Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разрабатываются на основе требований ФГОС СОО и положений ФООП СОО, в соответствии с федеральными рабочими программами среднего общего образования. Для учета специфики получаемой специальности в рабочие программы общеобразовательных дисциплин включается профессионально-ориентированное содержание (прикладные модули). Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, а также другие виды учебной деятельности.

Освоение ООП СПО, в том числе общеобразовательного цикла, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются локальным нормативным актом.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится за счет объема времени, отведенного на изучение учебной дисциплины и по оценочным материалам, позволяющим оценить достижение запланированных результатов освоения по общеобразовательным дисциплинам. Промежуточная аттестация в форме экзамена предусмотрена по дисциплинам: «Русский язык», «Математика», «Химия», «Биология». По остальным дисциплинам формой промежуточной аттестации является – дифференцированный зачет.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Психология общения». Дисциплина «Физическая культура» способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Обязательная часть математического и общеестественнонаучного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Химия», «Экологические основы природопользования»

Профессиональная подготовка образовательной программы включает: общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл.

Общепрофессиональный цикл образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение организаций питанием», «Организация обслуживания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Технология приготовление блюд национальной кухни», «Искусство в оформлении блюд».

Профессиональный цикл образовательной программы предусматривает изучение следующих профессиональных модулей, которые формируются в соответствии с видами деятельности ФГОС СПО: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «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», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)».

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями. Сроки проведения практики устанавливаются учебным планом и календарным учебным графиком.

Таблица 1.

Распределение вариативной части учебных циклов ППССЗ

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Обязательная часть, ч	Вариативная часть, ч
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	432
ОГСЭ.01	Основы философии	36	36
ОГСЭ.02	История	36	36
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	164
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	164
ОГСЭ.05	Психология общения	32	32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	201
ЕН.01	Химия	144	165
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	36
	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	2340	3471
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	612	844
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	64
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	106
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	76
ОП.04	Организация обслуживания	64	70
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	102
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	102
ОП.08	Охрана труда	32	32
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	76
ОП.10	Технология приготовление блюд национальной кухни	0	92
ОП.11	Искусство в оформлении блюд	0	92
П.00	Профессиональный цикл	1728	2627
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	212	316
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	72
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	88
УП. 01	Учебная практика	72	72
ПП. 01	Производственная практика	72	72
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	0	12
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	336	449
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	61

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	160
УП. 02	Учебная практика	72	72
ПП. 02	Производственная практика	144	144
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	0	12
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	212	273
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	51
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	66
УП. 03	Учебная практика	36	36
ПП. 03	Производственная практика	108	108
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	0	12
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	176	249
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	56
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	73
УП. 04	Учебная практика	36	36
ПП. 04	Производственная практика	72	72
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	0	12
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	264	351
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	53
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	106
УП. 05	Учебная практика	72	72
ПП. 05	Производственная практика	108	108
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	0	12
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	204	369

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	177
УП. 06	Учебная практика	0	36
ПП. 06	Производственная практика	108	144
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	0	12
ПМ. 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	180	620
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	0	114
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	0	110
УП. 07	Учебная практика	72	168
ПП. 07	Производственная практика	108	216
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	0	12
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	0	144
	ИТОГО	2952	4248

В учебном плане предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется на основе ФГОС СПО и ФГОС СОО. Объем планового времени на самостоятельную работу определяется на основе учёта общего лимита времени, не выходящего за рамки 36-часовой учебной недели, включающей аудиторные и внеаудиторные виды учебной работы. Согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО планируемый объем самостоятельной работы составляет до 30% от объема аудиторной учебной нагрузки по рабочей программе учебной дисциплины, профессиональному модулю и МДК (Таблица 2).

По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в которых планируется проведение экзамена, а также подготовка курсовой работы в учебном плане предусмотрены консультации для обучающихся. Время, отводимое на консультации предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту дипломной работы и демонстрационный экзамен.

Таблица 2.

Распределение внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Самостоятельная учебная нагрузка
ДУП.01	Индивидуальный проект	8
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	10
ЕН.01	Химия	8
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	8
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	6
ОП.04	Организация обслуживания	6
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	2
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6
ОП.10	Технология приготовление блюд национальной кухни	6
ОП.11	Искусство в оформлении блюд	6
МДК1.0.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	21
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	10
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	10
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	20
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	12
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	6
	ИТОГО	190

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)													
		Зачеты	Дифференцированные зачеты		Максимальный объем образовательной нагрузки	Во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс		
			Экзамены			Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка обучающихся	Теоретическое обуч.	Лаб. и практ. занятий	Курсовая работа (проект),	Помежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем
	Общеобразовательный цикл				1476	8	1416	755	412	0	52	606	870	870	108	136	136	136
ОУП.00	Общие учебные предметы				1112	0	1078	623	342	0	34	394	718					
ОУП.01	Русский язык		Э/1	72			64	58	6		8	72						
ОУП.02	Литература		ДЗ/2		108		106	106			2		108					
ОУП.03	Иностранный язык		ДЗ/2		72		70	57	13		2		72					
ОУП.04	Математика		Э/2	224			216	150	66		8	70	154					
ОУП.05	История		ДЗ/2		136		134	118	16		2		136					
ОУП.06	Физическая культура	3/1	ДЗ/2		72		70	12	58		2	32	40					

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		ДЗ/6		164	10	154	2	152						54	22	88		
ОГСЭ.04	Физическая культура	3/45 67	ДЗ/7		164		164	6	158					18	38	20	38	20	30
ОГСЭ.05	Психология общения	3/7			32		32	32										32	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				201	8	193	157	36	0	0			58	71	72	0	0	0
ЕН.01	Химия		ДЗ/5		165	8	157	121	36					58	35	72			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		ДЗ/4		36		36	36						36					
	Профессиональная подготовка				3471	164	3071	904	827	32	204			571	676	533	720	541	430
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				844	52	792	374	418					202	360	84	198	0	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		ДЗ/3		64		64	33	31					64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья		ДЗ/4		106	8	98	64	34					74	32				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питанием		ДЗ/4		76	6	70	43	27					42	34				
ОП.04	Организация обслуживания		ДЗ/4		70	6	64	30	34						70				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		ДЗ/6		102	6	96	54	42					22	30	20	30		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ/4		32	2	30	14	16					32					

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		ДЗ/5		102	6	96	24	72						38	64			
ОП.08	Охрана труда		ДЗ/4		32		32	22	10						32				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ/6		76	6	70	20	50							76			
ОП.10	Технология приготовление блюд национальной кухни		ДЗ/4		92	6	86	40	46						92				
ОП.11	Искусство оформления блюд		ДЗ/6		92	6	86	30	56							92			
ПЦ.00	Профессиональный цикл				2627	112	2279	530	409	32	204	0	0	369	316	449	522	541	430
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				316	8	272	88	40	0	36	0	0	0	316	0	0	0	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			Э/4	72	4	56	46	10		12				72				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			Э/4	88	4	72	42	30		12				88				
УП.01	Учебная практика		ДЗ/4		72		72									72			
ПП.01	Производственная практика				72		72									72			
ПМ.01	Экзамен по модулю			Э/4	12										12				

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				449	24	379	103	60	16	30	0	0	0	449	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			Эк/5 +за щит а курс ов	61	3	58	50	8						61			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				160	21	105	53	52	16	18				160			
УП.02	Учебная практика		ДЗ/5		72		72								72			
ПП.02	Производственная практика				144		144								144			
ПМ.02	Экзамен по модулю		Э/5	12							12				12			
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				273	12	237	59	34	0	24	0	0	0	0	273	0	0

УП.04	Учебная практика		ДЗк/6		36		36										36		
ПП.04	Производственная практика				72		72										72		
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю			Э/6	12												12		
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				351	20	307	73	69	0	24						351		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Эк/7	53	10	43	27	31			12						53		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			106	10	84	46	38									106		
УП.05	Учебная практика		ДЗк/7		72		72										72		
ПП.05	Производственная практика				108		108										108		
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю			Э/7	12												12		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0	2	2	369	20	303	56	68	16	30	0	0	369					

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала			Э/3+ защита курсов	177	20	123	56	68	16	18			177				
УП.06	Учебная практика	ДЗк/3		36		36								36				
ПП.06	Производственная практика			144		144								144				
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю		Э/3	12							12			12				
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	0	1	3	620	18	566	91	91	0	36	0	0	0	0	0	190	430
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания			Э/8	114	12	90	43	47		12						114	
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий			Э/8	110	6	92	48	44		12						76	34
УП.07	Учебная практика	ДЗ/8		168		168												168
ПП.07	Производственная практика			216		216												216
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю		Э/8	12							12							12
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)		ДЗ/8	144		144												144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		ДЭ/8	216		216												216
Всего				5940	190	5462	1928	1585	32	256	606	870	647	839	647	846	665	820
													1476		1486		1493	1485

*Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя в течение учебного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом на учебный предмет ДУП.01
Индивидуальный проект, по выбранной теме в любой избранной области деятельности: познавательной, практической, учебно-исследовательской, иной.

Государственная итоговая аттестация

с _____ по _____

1. Демонстрационный экзамен

2. Защита дипломной работы

5940

Учебных занятий	613	863	400	626	364	678	410	80
Учебной практики	0	0	36	72	72	36	72	168
Производственной практики	0	0	144	72	144	72	108	216
Преддипломной практики	0	0	0	0	0	0	0	144
Консультации	2	6	12	18	12	18	12	12
Экзамены	6	18	18	18	18	18	12	12
Самостоятельная работа	0	0	32	41	31	37	21	4
ГИА	0	0	0	0	0	0	0	216
Количество экзаменов	2	2	2	3	2	3	2	3
Количество зачетов	4	8	2	8	1	4	5	2

