

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, утверждённой 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 обще естественнонаучного 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 приготовления 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 приготовления 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 осуществляемая 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 приготовления 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			Максимальный объем образовательной нагрузки	Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)													
						Самостоятельная учебная нагрузка	Во взаимодействии с преподавателем			I курс		II курс		III курс		IV курс			
		Нагрузка на дисциплины и МДК					Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем				
								Обязательная учебная нагрузка обучающихся	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			Максимальная учебная нагрузка обучающихся	Максимальная учебная нагрузка обучающихся	Максимальная учебная нагрузка обучающихся	Максимальная учебная нагрузка обучающихся	Максимальная учебная нагрузка обучающихся	Максимальная учебная нагрузка обучающихся	Максимальная учебная нагрузка обучающихся	
		Теоретическое обуч.	Лаб. и практ. занятий	Курсовая работа (проект),															
	Общеобразовательный цикл	Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	1476	8		1416	755	412	0	52	606	870					
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						

[illegible]

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 в оформлении 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	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				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	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	0	273	0	0

[illegible]

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						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							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+ защ ита курс ов	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	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	

<p>*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</p> <p>Индивидуальный проект, по выбранной теме в любой избранной области деятельности: познавательной, практической, учебно-исследовательской, иной.</p>	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
Государственная итоговая аттестация		Консультации	2	6	12	18	12	18	12	12
с _____ по _____		Экзамены	6	18	18	18	18	18	12	12
1. Демонстрационный экзамен		Самостоятельная работа	0	0	32	41	31	37	21	4
2. Защита дипломной работы		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

