

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Государственного профессионального
образовательного учреждения

«Енакиевский профессиональный

торгово-кулинарный лицей»

 М.Г.Огородня

« 16 » 08 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

Государственного профессионального образовательного учреждения

«Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей»

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: Повар IV разряда, Кондитер III разряда

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ОПОП: 2 года 10 месяцев

На базе: основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:

естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного профессионального образовательного учреждения «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей» разработан на основе государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 557 от 23 сентября 2015, зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный номер 606 от 08 октября 2015) 19.01.17 Повар, кондитер и на основе государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и основной профессиональной образовательной программой для профессии 19.01.17 Повар, кондитер:

- Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность академического часа - 45 минут, перемены между занятиями 5 и 10 минут.

- Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся на базе основного общего образования составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

- Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся на базе основного общего образования составляет 36 академических часов в неделю;

- Текущий контроль по профессиональным модулям и учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний. При оценивании уровня освоения профессиональных модулей наряду с пятибалльной применяются рейтинговая и накопительная системы оценивания. В случае отсутствия одной из форм промежуточной аттестации по итогам семестра, оценка выставляется по результатам текущего контроля знаний и умений

Формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен, в том числе экзамен (квалификационный); предусматривается однократное проведение предусмотренной учебным планом промежуточной аттестации по окончании освоения учебной дисциплины, МДК, учебной и производственной практики, профессионального модуля; экзамены по учебным дисциплинам, МДК, профессиональным модулям проводятся по окончании освоения учебного материала, учебной и производственной практики, при этом

предусматривается не менее 1 дня между ними. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре);

В качестве формы государственной итоговой аттестации предусмотрена защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), на которую отводится 2 недели по ГОС СПО.

- При реализации ОПОП СПО для профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная практики: учебная практика, продолжительностью 18 недель, осуществляется путем чередования по дням с теоретическим обучением в учебной лаборатории-кухне; производственная практика, общей продолжительностью 23 недели проводится по окончании освоения материала общепрофессионального и профессионального циклов и учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Распределение учебной и производственной практики по модулям приведены в таблице 1.2.1.

Таблица 1.2.1.

	1 курс		2 курс		3 курс	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	42	0	0	0	0	72
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	48	0	0	0	0	72
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	48	0	0	0	0	72
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	0	0	54	0	0	72
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0	0	66	0	0	72
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0	0	66	0	0	72
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	0	0	48	0	0	72
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0	0	0	0	276	324
ИТОГО: - 18 недель учебной практики (648 часа) - 23 недель производственной практики (828 часов)	138	0	234	0	276	828
ВСЕГО: 41 неделя (1476 часа)	138	0	234	0	276	828

- Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением в объеме 4 часа на одного обучающегося при наполняемости учебной группы в 25 человек в год приходится 100 часов консультаций и не учитываются при расчете объемов учебного времени.

- 1 раз в течение учебного года для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью – 12 недель, в том числе в зимний период – 2 недели.

1.3. Общеобразовательный цикл (при наличии)

1.3.1 Документом, регламентирующим реализацию государственного образовательного стандарта общего образования в системе профессионального образования, являются (приказ МОН ДНР № 275 от 01 апреля 2016).

1.3.2. Учитывая опыт реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС), возрастные и социально-психологические особенности обучающихся, на теоретическое обучение отведено 2052 часа, которое распределено на изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

1.3.3. Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих изучают общеобразовательные предметы в течение 2 лет – на первом и втором курсах обучения, одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей).

1.3.4. В соответствии с приказом МОН ДНР от 01 апреля 2016 года № 275 получение среднего общего образования осуществляется в пределах образовательных программ профессионального образования для **естественнонаучного профиля**.

К программам составляется поурочно-тематический план, где указываются лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, используемые учебники и учебные пособия.

Дисциплина «Литература» изучается как интегрированный курс – русская литература и мировая литература.

Дисциплина «Физика» изучается как интегрированный курс физики и астрономии; содержит новый раздел «Эволюция Вселенной».

Дисциплина «Физическая культура», согласно Закону «О физической культуре и спорте», принятому Постановлением Народного Совета ДНР от 24.04.2015 № 1-14П-НС, изучается в объеме не менее 3-х часов в неделю. Изучение дисциплины состоит из двух частей: дисциплина в структуре общеобразовательной подготовки (количество часов 171) и дисциплина в структуре профессиональной подготовки (количество часов 36).

В структуре дисциплины «Начально-военная и медико-санитарная подготовка» предусмотрено проведение учебно-полевых занятий в количестве 36 часов. Распределение этих часов осуществляется по курсам: 18 часов в конце I курса, 18 часов в конце II курса.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Учреждения среднего профессионального (профессионально-технического) образования также вправе внутри учебных дисциплин перераспределить учебные часы, предложенные в тематическом плане учебной программы на освоение ее составляющих, учитывая их профессиональную значимость для овладения конкретной профессией/специальностью.

1.3.5. Учреждения среднего профессионального (профессионально-технического) образования оценивают качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии (тестирование, контрольная работа, контрольный диктант и пр.).

Промежуточную аттестацию проводят в форме экзаменов (государственной итоговой аттестации) за счет времени, выделенного ГОС СПО.

Экзамены (государственную итоговую аттестацию) проводятся по трем дисциплинам в письменной форме: русский язык, дисциплина по выбору образовательного учреждения и одна из дисциплин общеобразовательного цикла по выбору обучающихся.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в первую очередь принимались во внимание пожелания работодателей. Поскольку ГОС СПО предусматривает при освоении учебной дисциплины актуализацию профессионально значимой информации под определенные профессиональные компетенции, часы вариативной части на учебные дисциплины распределялись под соответствующие виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям учитывалась также необходимость уточнения и конкретизации требований ГОС СПО к умениям и знаниям.

Для конкретизации распределения объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводится опрос работодателей по вопросам составления рабочих программ профессиональных модулей, после чего, проводится рецензирование работодателями рабочих программ профессиональных модулей, составляются сравнительные таблицы требований к результатам освоения ОПОП по профессии, в которых указывается количество часов вариативной части, предусмотренных для реализации каждого вновь сформулированного требования.

Максимальное количество часов, отводимое базисным планом на вариативную часть, составляет 210 часов, из них 140 часа - обязательной аудиторной нагрузки, включая лабораторные и практические работы, и 70 часа - на самостоятельную работу учащихся. Вариативная часть ОПОП распределена на освоение обучающимися дополнительных знаний и умений в

соответствии с потребностями работодателей путем расширения содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части - 74 часа на дисциплины общепрофессионального цикла и 66 часа на МДК.

Результаты проделанной работы распределения часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям по профессии 19.01.17 Повар, кондитер приведены в таблице 1.4.1.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Формы проведения промежуточной аттестации

Формы промежуточной аттестации при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин следующие:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен (квалификационный).

При проведении экзамена, дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Промежуточная аттестация проводится в основном по окончании изучения учебной дисциплины или МДК.

По окончании освоения программ профессиональных модулей проводится экзамен (квалификационный), который проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ГОС СПО.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Форма аттестации по учебной и производственной практике - ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет).

По учебной дисциплине «Физическая культура» промежуточная аттестация проводится каждый семестр в форме зачета, завершающая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Таблица 1.4.1.

Название учебных дисциплин	Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная аудиторная нагрузка, час.	В т.ч. лабораторные и практические работы, час.	Самостоятельная работа, час.	Цель увеличения	Документ, на основании которого введена вариативная часть
Общепрофессиональный цикл	120	80	18	40	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части, в соответствии с запросами работодателей и на основании анализа рынка труда	ГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки ДНР N 557 от 23.09. 2015 г., зарегистрирован в Минюсте ДНР 08.10.2015 г. N 606).
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6	4	0	2		
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6	4	0	2		
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	33	22	6	11		
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	6	4	0	2		
ОП.05. Основы безопасности жизнедеятельности и охрана труда	15	10	0	5		
ОП.06. Основы калькуляции и учета	54	36	12	18		
Профессиональный цикл	90	60	32	30	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части, в соответствии с запросами работодателей и на основании анализа квалификационной характеристики	
МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	90	60	32	30		
ВСЕГО:	210	140	50	70		

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

В качестве формы государственной итоговой аттестации предусмотрена защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Объем времени, отведенного на защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной (итоговой) аттестации в соответствии с требованиями ГОС СПО составляет 2 недели.

Формы аттестаций и распределение их по семестрам обучения приведены в таблице 1.5.1.

Таблица 1.5.1.

№ п/п	Наименование предмета, дисциплина, МДК, ПМ	I курс	II курс	III курс
1.	ОДБ.01. Русский язык		Э	
2.	ОДБ.02. Русская литература		ДЗ	
3.	ОДБ.03. Украинский язык и литература	-	ДЗ	-
4.	ОДБ.04. Иностранный язык	-	ДЗ	-
5.	ОДП.05. Информатика и ИКТ	-	ДЗ	-
6.	ОДБ.06. История Отечества	-	ДЗ	-
7.	ОДБ.07 Всеобщая история	-		-
8.	ОДБ.08 Уроки гражданственности Донбасса	-	ДЗ	-
9.	ОДБ.09. Экономика	-	З	-
10.	ОДБ.10. Обществознание	-	З	-
11.	ОДБ.11. География	-	З	-
12.	ОДБ.12. Физика	-	ДЗ	-
13.	ОДБ.13. Мировая художественная культура	-	З	-
14.	ОДБ.14. Компьютерная графика	-	З	-
15.	ОДБ.15. Физическая культура	З	ДЗ	-
16.	ОДБ.16. Начально-военная и медико-санитарная подготовка	-	-	-
17.	ОДБ.17 Экология	-	-	-
18.	ОДБ.18 Астрономия	-	-	-
19.	ОДП.01. Математика	-	Э	-
20.	ОДП.02. Биология	-	Э	-
21.	ОДП.03. Химия	-		-
22.	ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	-	-
23.	ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	-	-
24.	ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места	З	-	ДЗ
25.	ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности	-	-	ДЗ
26.	ОП.05. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда	ДЗ	-	-
27.	ОП.06. Основы калькуляции	-	-	ДЗ
28.	ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов			Э(к)
29.	ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			
30.	ПМ.03. Приготовление супов и соусов			
31.	ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы			
32.	ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			
33.	ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			
34.	ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков			

№ п/п	Наименование предмета, дисциплина, МДК, ПМ	I курс	II курс	III курс
35.	ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-	-	Э(к)
36.	МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	-	-
37.	МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			
38.	МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов			
39.	МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	-	-
40.	МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			
41.	МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			
42.	МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков			
43.	МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-	-	Э
44.	УП.01. Учебная практика	ДЗ	-	-
45.	УП.02. Учебная практика			
46.	УП.03. Учебная практика			
47.	УП.04. Учебная практика	-	ДЗ	-
48.	УП.05. Учебная практика			
49.	УП.06. Учебная практика			
50.	УП.07. Учебная практика			
51.	УП.08. Учебная практика			
52.	ПП.01. Производственная практика	-	-	ДЗ
53.	ПП.02. Производственная практика			
54.	ПП.03. Производственная практика			
55.	ПП.04. Производственная практика			
56.	ПП.05. Производственная практика			
57.	ПП.06. Производственная практика			
58.	ПП.07. Производственная практика			
59.	ПП.08. Производственная практика			
60.	Физическая культура	3	-	ДЗ

Требования к выпускной квалификационной работе

Перечень тем выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании методической комиссии и утверждается приказом директора лицея.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого учащегося.

Задания на выпускную квалификационную работу разрабатываются преподавателями спецдисциплин, рассматриваются методической комиссией и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

По структуре основная часть выпускной квалификационной работы состоит из теоретического и практического блоков. В теоретическом блоке на основе анализа имеющейся литературы дается теоретическое освещение темы. Практический блок может быть представлен расчетами, чертежами, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа – самостоятельная творческая работа учащегося. Весь ход выполнения работы сопровождается консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления выпускной квалификационной работы.

Порядок проведения государственной итоговой (квалификационной) аттестации определяется

Порядком проведения государственной итоговой (квалификационной) аттестации по образовательным программам среднего (профессионально-технического) образования, утвержденным приказом министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 478 от 10 сентября 2015 г. и зарегистрированным Министерством юстиции Донецкой Народной Республики № 515 от 23 сентября 2015 г. и Положением о ГИА, утвержденным директором Государственного профессионального образовательного учреждения «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей» приказ № 164 от 29 декабря 2015 г.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой (квалификационной) аттестации является представление документов, характеризующих образовательные достижения выпускников и подтверждающих освоение компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены документы, характеризующие образовательные достижения выпускников, полученные вне рамок основной профессиональной образовательной программы, в том числе отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10 – 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной аттестационной комиссии.

Членами комиссии могут быть заданы учащемуся вопросы по содержанию выпускной квалификационной работы или по другим аспектам, касающимся профессии учащегося. Ответы учащегося на заданные вопросы должны быть краткими и обоснованными. В ответах по теме выпускной квалификационной работы следует оперировать данными, полученными в ходе выполнения работы.

По докладу и ответам на вопросы членами государственной аттестационной комиссии оцениваются компетенции выпускника.

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

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая (квалификационная) аттестация	Каникулы	Всего(по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	36	4	-	1	-	12	53
II курс	32	7	-	2	-	12	53
III курс	7	7	23	2	2	2	43
Всего:	75	18	23	5	2	26	149

4. Планы учебного процесса для ОПОП СПО

3.1. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)															
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс						II курс				III курс					
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.			6 сем.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
О.00	Общеобразовательный цикл	6^з, 8^{дз}, 3^э	3159	1107	2052	139	432	18	550	30	0	378	60	459	125	0	0	0	0	0	0	0
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины	6^з, 8^{дз}, 3^э	3159	1107	2052	139	432	18	550	30	0	378	60	459	125	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.00	Базовые дисциплины	6^з, 7^{дз}, 1^э	2228	791	1437	85	310	15	406	22	0	286	44	277	77	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык	-, Э, -	162	54	108	0	16	1	22	1	0	28	6	34	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.02	Литература	ДЗ	243	81	162	0	16	1	44	1	0	28	6	51	15	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.03	Украинский язык и литература	-, ДЗ, -	81	27	54	0	16	1	22	1	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.04	Иностранный язык	-, ДЗ, -	243	81	162	0	32	1	44	2	0	14	3	51	15	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.05	Информатика и ИКТ	-, ДЗ, -	162	54	108	52	32	1	22	2	0	28	6	17	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.06	История Отечества	-, ДЗ, -	89	32	57	0	14	1	19	1	0	12	2	7	1	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.07	Всеобщая история		89	32	57	0	14	0	20	1	0	12	2	7	1	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.08	Уроки гражданственности Донбасса	-, ДЗ, -	66	12	54	0	10	0	15	2	0	10	4	8	5	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.09	Экономика	-, З, -	81	27	54	0	16	1	22	1	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.10	Обществознание	-, З, -	81	27	54	0	16	1	22	1	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.11	География	-, З, -	81	27	54	5	16	1	22	1	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.12	Физика	-, ДЗ, -	162	54	108	10	32	1	22	3	0	14	9	17	10	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.13	Мировая художественная культура	-, З, -	40	13	27	0	0	0	0	0	0	0	0	17	10	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.14	Компьютерная графика	-, З, -	81	27	54	18	16	1	22	1	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.15	Физическая культура	З, ДЗ, -	324	162	162	0	48	3	66	3	0	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.16	Начальная военная и медико-санитарная подготовка	-, ДЗ, -	162	54	108	0	16	1	22	1	0	28	6	34	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.17	Экология	-, -, -	41	14	27	0	0	0	0	0	0	0	0	17	10	0	0	0	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
ОДБ.18	Астрономия	-, -, -	40	13	27	0	0	0	0	0	0	0	0	17	10	0	0	0	0	0	0	0	
ОДП.00	Профильные дисциплины	0_з, 0_{лз}, 2_э	931	316	615	54	122	3	144	8	0	92	16	182	48	0	0	0	0	0	0	0	
ОДП.01	Математика	-, Э, -	405	135	270	0	48	1	44	4	0	56	12	85	20	0	0	0	0	0	0	0	
ОДП.02	Биология	-, Э, -	283	100	183	43	42	1	56	2	0	22	1	46	13	0	0	0	0	0	0	0	
ОДП.03	Химия		243	81	162	11	32	1	44	2	0	14	3	51	15	0	0	0	0	0	0	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1_з, 6_{лз}, 0_э	364	120	244	66	144	18	0	0	0	0	0	0	0	0	70	12	0	0	0	0	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ, -, -	54	18	36	8	32	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ, -, -	54	18	36	10	32	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	З, -, ДЗ	85	27	58	16	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	0	0	0	0	0	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, ДЗ	54	18	36	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	33	3	0	0	0	0	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности и Охрана труда	ДЗ, -, -	63	21	42	10	32	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОП.06	Основы калькуляции и учета	-, -, ДЗ	54	18	36	12	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	9	0	0	0	0	
П.00	Профессиональный цикл	0_з/6_{лз}/3_э	2028	184	1844	162	0	0	242	6	0	126	48	153	55	0	299	87	0	72	756	0	
ПМ.00	Профессиональные модули	0_з/6_{лз}/3_э	2028	184	1844	162	0	0	242	6	0	126	48	153	55	0	299	87	0	72	0	0	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	→→ Э(к)***	168	18	150	12	0	0	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ**, -, -	54	18	36	12	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
УП.01	Учебная практика		42	0	42	0	0	0	0	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	→, →, ДЗ*	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	→→ Э(к)***	174	18	156	12	0	0	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
МДК. 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ**, – –	54	18	36	12	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика		48	0	48	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	–, –, ДЗ*	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	–, –, Э(к)***	177	19	158	16	0	0	80	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
МДК. 03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ**, – –	57	19	38	16	0	0	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	–, –	48	0	48	0	0	0	42	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	–, –, ДЗ*	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	–, –, Э(к)***	180	18	162	16	0	0	0	0	0	90	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
МДК. 04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	–, ДЗ**, – –	54	18	36	16	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.04	Учебная практика		54	0	54	0	0	0	0	0	0	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика	–, –, ДЗ*	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	–, –, Э(к)***	195	19	176	16	0	0	0	0	0	0	0	104	0	0	0	0	0	0	72	0
МДК. 05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	–, ДЗ**, – –	57	19	38	16	0	0	0	0	0	0	0	38	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.05	Учебная практика		66	0	66	0	0	0	0	0	0	0	0	66	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	–, –, ДЗ*	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	–, –, Э(к)***	195	19	176	16	0	0	0	0	0	0	0	49	55	0	0	0	0	0	72	0
МДК. 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	–, ДЗ**, – –	57	19	38	16	0	0	0	0	0	0	0	13	25	0	0	0	0	0	0	0
УП.06	Учебная практика		66	0	66	0	0	0	0	0	0	0	0	36	30	0	0	0	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
ПП.06	Производственная практика	-, -, ДЗ*	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	→ → Э(к)***	174	18	156	12	0	0	0	0	0	36	48	0	0	0	0	0	0	0	72	0	
МДК. 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, ДЗ**, -	54	18	36	12	0	0	0	0	0	6	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
УП.07	Учебная практика	-	48	0	48	0	0	0	0	0	0	30	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.07	Производственная практика	-, -, ДЗ*	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	→ → Э(к)	765	55	710	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	299	87	0	0	324	0	
МДК. 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, Э	165	55	110	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77	33	0	0	0	0	
УП.08	Учебная практика	-	276	0	276	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	222	54	0	0	0	0	
ПП.08	Производственная практика	-, -, ДЗ	324	0	324	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	324	0	
ФК.00	Физическая культура	1з/-/1дз	72	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	33	3	0	0	0	0	
ВСЕГО			8з/20дз/6з	5623	1447	4176	367	576	36	792	36	0	504	108	612	180	0	402	102	0	72	756	0
ПА	Промежуточная аттестаций	-	108								36					36				36			
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	-	72																				72
							1476					1440					1440						
Консультации 4 часа на 1 обучающегося, но не более 100 часов на учебную группу Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа с _____ по _____ (1 нед.)			Всего	дисциплин и МДК			612	690	-	510	660	-	228	-	0	0	-						
				учебной практики			0	138	-	102	132	-	276	-	0	0	-						
				производств. практики			0	0	-	0	0	-	72	756	-								
				экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификац.))			0	0	-	-	3	-	-	1	2	-							
				дифф. зачетов			3	2	-	2	5	-	-	4	4	-							
зачетов			2	1	-	-	5	-	-	-	-	-											

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других для подготовки по профессии или специальности СПО:

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Русский язык. Литература
2.	Иностранный язык
3.	Физика
4.	Социальные дисциплины. География
5.	Информатика и ИКТ. Компьютерная графика
6.	Математика
7.	Биология. Химия.
8.	Начально-военная и медико-санитарная подготовка
9.	Технология кулинарного производства
10.	Технология кондитерского производства
11.	Бухгалтерский учет и калькуляция
12.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
13.	Физиологи питания, микробиология, санитария и гигиена
14.	Товароведение
15.	Техническое оснащение и организация рабочего места
16.	Профессиональная подготовка по профессии «Повар, кондитер»
	Лаборатории:
17.	Учебный кулинарный цех
18.	Учебный кулинарный цех
19.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
20.	Гимнастический зал
21.	Тренажерный зал
22.	Открытый спортивный стадион
	Залы:
23.	Библиотека. Читальный зал с выходом в сеть Интернет
24.	Актовый зал

Заместитель директора
по учебно-производственной части

И.Г. Гудкова