Министерство образования Ставропольского края

Утверждаю:
Директор ГБПОУ ИМТ

подпись **П.В. Звягинцев**

23 апреля 2025 г

Согласовано с работодателями:

Индивидуальный предприниматель

_____ / А.А. Харина/

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения « Ипатовский многопрофильный техникум»

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код *наименование профессии*

уровень образования среднее профессиональное образование

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 3 г 10 м **год начала подготовки по УП** 2025

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1565

Пояснительная записка
к учебному плану 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Ипатовский многопрофильный техникум» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Минобрнауки России № 1565 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. №44828 от 20 декабря 2016 г.) Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями), Приказа Минпросвещения РФ от 24.08.2022 года №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции приказа Министерства просвещения России от 20.12.2022 года №1152), Приказа Минпросвещения РФ от 08.11.2021года №800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образовани

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Форма освоения основной образовательной программы по профессии: очная, полная. Нормативный срок освоения программы на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев - 199 недель, в том числе: обучение по учебным циклам – 114,2 недели, учебная практика – 13 недель, производственная практика (по профилю специальности) –25 недель, промежуточная аттестация – 6,05 недели, государственная итоговая аттестация - 6 недель, каникулярное время - 35 недель.

Начало учебного года - 1 сентября, окончание - согласно графику образовательного процесса по профессии. Режим работы учебного заведения - пятидневная учебная неделя. Продолжительность учебных занятий - 45 мин.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Текущий контроль знаний проходит в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, МДК. Используются различные формы текущего контроля, которые проводятся как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии: устный и письменный индивидуальный и фронтальный опрос, письменная контрольная работа, комбинированный контроль, контроль на основе самостоятельной работы, контроль с использований заданий в тестовой форме и др. Текущий контроль знаний оценивается на основе 5 – балльной системы отметок.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

За время производственной практики обучающемуся необходимо выполнить индивидуальные задания, предусмотренные программой практики. Индивидуальные задания формируются с учетом видов работ, указанных в примерных и рабочих программах профессиональных модулей. Индивидуальные задания на практику составляются по каждому профессиональному модулю.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл дисциплин учебного плана составляет 1476 часов учебной нагрузки. В общеобразовательном цикле содержится 13 обязательных дисциплин: русский язык, литература, математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, география, основы безопасности жизнедеятельности и защита Родины, физическая культура, история, обществознание.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по химии. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации образовательной деятельности студента (учебное исследование или учебный проект) в рамках ОПОП СПО. Индивидуальный проект выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта. Для выполнения индивидуального проекта выделена аудиторная нагрузка на каждого обучающегося в количестве 32 часа.

1.4. Порядок промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и профессиональным модулям выделена отдельной графой учебного плана и входит в суммарный объем нагрузки по циклу. В промежуточную аттестацию включены только экзамены, включая консультации, а зачеты (дифференцированные зачеты) проводятся за счет часов, отведенных на дисциплины и

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов -10 (без учета физической культуры). При освоении программ профессиональных модулей формой аттестации по модулю является экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения. Экзамен проверяет готовность обучающихся к выполнению указанного вида деятельности и сформированность у них компетенций.

1.5. Вариативная часть

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов образовательной программы направлен на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентноспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования. Объем вариативной части составляет 1296 часов, направлен на увеличение объема освоения времени на общий гуманитарный и социально-экономический цикл (124 часа), общепрофессиональный цикл – (272 часа), профессиональный цикл (900 часов).

1296 часов распределены следующим образом:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01 Основы философии – 12 часов;

ОГСЭ.02 История- 12 часов;

ОГСЭ.05 Психология общения – 16 часов;

ОГСЭ.06 Этика в профессиональной деятельности-48 часов;

ОГСЭ.07 Экономика – 36 часов

- общепрофессиональный цикл

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья – 36 часов;

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания – 16 часов;

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 32 часа;

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности – 62 часа;

ОП.08 Охрана труда – 16 часов

ОП.10 Основы предпринимательства и финансовой грамотности -68 часов;

ОП.11 Основы поиска работы – 42 часа

- профессиональный цикл:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 82 часа;

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 – 6 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 – 192 часа;

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 – 132 часа;

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 – 90 часов;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 180 часов;

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар – 118 часов;

ПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер – 100 часов.

1.6. Порядок государственной итоговой аттестации обучающихся

Государственная итоговая аттестация выпускников техникума проводится по окончании курса обучения и заключается в определении уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

На проведение государственной итоговой аттестации отводится 6 недель (216 часов).

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

5.2 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабр					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5 окт.	6-12	13-19	20-26	27-2 нояб.	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4 янв.	5-11	12-18	19-25	26-1 фев.	2-8	9-15	16-22	23-1 мар.	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5 апр.	6-12	13-19	20-26	27-3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5 июл	6-12	13-19	20-26	27-2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	**К**	**К**	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А/Т	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	А	**К**	**К**	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	П	П	А	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	А/Т	**К**	**К**	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	П	П	П	П	П	П	П	А	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**
IV	Т	Т	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	У/2	П	П	П	П	П	А/Т	**К**	**К**	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А/Т	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	И	И	И	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Теоретическое обучение						Промежуточная аттестация			Практики						Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего, нед
	Всего за год		1 семестр		2 семестр		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика					
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.	нед.	нед.	нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	нед.	нед.	
I	39,9	1448	16,9	610	23	838	0,75	0,05	0,7								11	52
II	28,8	1040	12,9	466	15,9	574	2,4	1,2	1,2	6	3	3	2		2		11	52
III	27,8	1004	14,7	532	13,1	472	1,60	0,6	1	4	2	2	8		8		11	52
IV	17,7	640	10,9	394	6,8	246	1	0,8	0,5	3	3		15	5	10	6	2	43
Всего	**114,2**	**4132**	**55,4**	**2002**	**58,8**	**2130**	**6,05**	**2,65**	**3,4**	**13**	**8**	**5**	**25**	**5**	**20**	**6**	**35**	**199**

5.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЫ

Индекс	Наименование циклов, разделов,☐ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.												курсовой проект (работа)	Курс 1														
							Обязательная											Семестр 1										Семестр				
										объем образовательной программы в часах								16,9 нед										23 нед			
																					в том числе									в то	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Всего	в том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)	в том числе в форме практической подготовки	Лекции	Практические занятия, контрольные работы	Лабораторные занятия	консультации	Промежуточная аттестация	Индивидуальный проект	Практики		Всего	в том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)	в том числе в форме практической подготовки	Лекции	Практические занятия, контрольные работы	Лабораторные занятия	консультации	Промежуточная аттестация	самостоятельная работа	Индивидуальный проект	курсовой проект (работа)	Всего	в том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)	в том числе в форме практической подготовки	Лекции	Практические занятия, контрольные работы
О.00	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**4**		**12**	**1476**		**1476**	**322**		**563**	**489**	**20**	**8**	**44**	**30**																	
О.00	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**5**		**9**	**1476**		**1476**	**322**		**563**	**489**	**20**	**8**	**44**	**30**			**522**	**42**		**229**	**241**	**10**					**578**	**114**		**199**	**217**
ОДБ	**Базовые дисциплины**	**3**		**8**	**1068**		**1068**	**238**		**327**	**449**	**16**	**6**	**32**				**414**	**32**		**161**	**215**	**6**					**444**	**108**		**119**	**197**
ОДБ.01	Русский язык	Э/2			**72**		72	12		24	30		2	4				**34**			16	18						**38**	12		8	12
ОДБ.02	Литература			ДЗ/3	**108**		108	12		9	85			2				**36**			7	29						**38**	4			34
ОДБ.03	Иностранный язык	Э/3			**144**		144	58			78		2	6				**48**				48						**48**	18			30
ОДБ.04	История	Э/3			**136**		136	10		76	42		2	6				**42**	2		28	12						**48**	4		26	18
ОДБ.05	Физическая культура			ДЗ/2	**72**		72	18		2	50			2				**34**	18		2	14						**38**				36
ОДБ.06	Физика			ДЗ/3	**108**		108			84	8	14		2				**36**			30	2	4					**38**			31	3
ОДБ.07	Информатика			ДЗ/3	**144**		144	72		16	54			2				**48**			14	34						**48**	26		2	20
ОДБ.08	Основы безопасности и защита Родины			ДЗ/2	**68**		68	10		20	36			2				**34**			12	22						**34**	10		8	14
ОДБ.09	География			ДЗ/2	**72**		72	16		28	26			2				**34**			18	16						**38**	16		10	10
ОДБ.10	Обществознание			ДЗ/2	**72**		72	18		30	22			2				**34**	12		14	8						**38**	6		16	14
ОДБ.11	Биология			ДЗ/2	**72**		72	12		38	18	2		2				**34**			20	12	2					**38**	12		18	6
ОДП	**Профильные учебные дисциплины**	**2**			**376**		**376**	**78**		**222**	**48**	**18**	**2**	**8**				**108**	**10**		**68**	**26**	**4**					**118**	**6**		**80**	**20**
ОДП.12	Математика	Э/4			**232**		232	36		180	10		2	4				**60**	10		46	4						**70**	6		60	4
ОДП.13	Химия	Э/3			**144**		144	42		42	38	18		4				**48**			22	22	4					**48**			20	16
*	Индивидуальный проект (химия)			ДЗ/3	**32**		**32**							**2**	**30**													**16**				
ОГСЭ.00	**ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ**			**15**	**556**	**4**	**504**		**325**	**193**	**325**			**34**				**36**		**6**	**28**	**6**			**2**			**96**		**17**	**73**	**17**
ОГСЭ.01	Основы философии			ДЗ/2	**48**	2	46			44				2														**48**			44	
ОГСЭ.02	История			ДЗ/4	**48**	2	46			44				2																		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			ДЗ/4, 5,6,7. 8	**164**		164		152		152			12																		
ОГСЭ.04	Физическая культура			ДЗ/ 4,5,6, 7,8	**164**		164		150	2	150			12																		
ОГСЭ.05	Психология общения			ДЗ/5	**48**					46				2																		
ОГСЭ.06	Этика в профессиональной деятельности			ДЗ/2	**48**		48		17	29	17			2														**48**		17	29	17
ОГСЭ.07	Экономика			ДЗ/1	**36**		36		6	28	6			2				**36**		6	28	6			2							

ЕН.00	**МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ**			**2**	**180**		**180**		**36**	**140**	**10**	**26**		**4**																	
ЕН.01	Химия			ДЗ/6	**144**		144		36	106	10	26		2																	
ЕН.02	Экологические основы природопользования			ДЗ/8	**36**		36			34				2																	
ОП.00	**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**			**11**	**884**		**864**		**335**	**507**	**314**	**21**		**22**				**54**		**3**	**51**	**3**							**150**		**34**	**92**	**34**
ОП.01	Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена			ДЗ/4	**64**	2	62		31	29	24	7		2																	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			ДЗ/6	**132**		132		34	96	20	14		2																	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			ДЗ/6	**80**		80		27	51	27			2																	
ОП.04	Организация обслуживания			ДЗ/6	**64**		64		34	28	34			2																	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			ДЗ/6	**128**		128		42	84	42			2																	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			ДЗ/2	**94**		94		5	87	5			2				**54**		3	51	3							**40**		2	36	2
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			ДЗ/5	**96**		96		72	22	72			2																	
ОП.08	Охрана труда			ДЗ/4	**48**		48		10	36	10			2																	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			ДЗ/5	**68**		68		48	18	48			2																	
ОП.10	Основы предпринимательства и финансовой грамотности			ДЗ/2	**68**	10	58		22	34	22			2															**68**		22	34	22
ОП.11	Основы поиска работы			ДЗ/2	**42**	8	34		10	22	10			2															**42**		10	22	10
П.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**19**		**15**	**2628**	**120**	**1084**		**1592**	**600**	**368**		**22**	**118**		**1368**	**32**											**40**		**13**	**18**	**13**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**3**		**2**	**294**	**26**	**118**		**180**	**66**	**36**		**4**	**18**		**144**												**40**		**13**	**18**	**13**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э/3			**40**	10	30		4	18	4		2	6														**20**		4	11	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э/4			**104**	16	88		32	48	32		2	6														**20**		9	7	9
УП.01	Учебная практика			ДЗ/4	**72**				72							72																
ПП.01	Производственная практика			ДЗ/4	**72**				72							72																
Эм.01	Экзамен по модулю	**Э/4**			**6**									**6**																		

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**	**3**		**2**	**342**		**120**		**256**	**48**	**40**		**4**	**18**		**216**	**16**																	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э/5			**34**		34		2	24	2		2	6																			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э/6			**86**		86		38	24	38		2	6			16																
УП.02	Учебная практика			ДЗ/6	**72**				72							72																	
ПП.02	Производственная практика			ДЗ/6	**144**				144							144																	
Эм.02	Экзамен по модулю	Э/6			**6**									6																			
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**	**3**		**2**	**404**	**24**	**158**		**258**	**100**	**42**		**4**	**18**		**216**																		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления,подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э/5			**42**	10	**32**		4	20	4		2	6																			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э/6			**140**	14	**126**		38	80	38		2	6																			
УП.03	Учебная практика			ДЗ/6	**72**				72							72																	
ПП.03	Производственная практика			ДЗ/6	**144**				144							144																	
Эм.03	Экзамен по модулю	Э/6			**6**									6																			

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**	**2**		**3**	**308**	**24**	**170**		**170**	**98**	**62**		**2**	**14**		**108**																	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			ДЗ/7	**48**	10	38		10	26	10			2																	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э/7			**146**	14	132		52	72	52		2	6																	
УП.04	Учебная практика			ДЗ/7	**36**				36							36															
ПП.04	Производственная практика			ДЗ/7	**72**				72							72															
Эм.04	Экзамен по модулю	Э/7			**6**									6																	
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**	**2**		**3**	**354**	**20**	**148**		**236**	**82**	**56**		**2**	**14**		**180**																	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			ДЗ/7	**48**	8	40		18	20	18			2																	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э/7			**120**	12	108		38	62	38		2	6																	
УП.05	Учебная практика			ДЗ/7	**72**				72							72															
ПП.05	Производственная практика			ДЗ/7	**108**				108							108															
Эм.05	Экзамен по модулю	Э/7			**6**									6																	
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**2**		**1**	**384**	**12**	**150**		**266**	**76**	**50**		**2**	**12**		**216**	**16**															
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	Э/8			**162**	12	150		50	76	50		2	6			16															
ПП.06	Производственная практика			ДЗ/8	**216**				216							216															
Эм.06	Экзамен по модулю	Э/8			**6**									6																	

ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 16675 Повар**	**2**		**1**	**208**	**12**	**118**		**122**	**60**	**50**		**2**	**12**		**72**																
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	Э/3			**130**	12	118		50	60	50		2	6																		
УП.07	Учебная практика			ДЗ/3	**72**				72							**72**																
	Квалификационный экзамен	Э/3			**6**									6																		
ПМ.08	**Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**	**2**		**1**	**190**	**10**	**102**		**104**	**70**	**32**		**2**	**12**		**72**																
МДК.08.01	Технология приготовления кондитерских изделий	Э/4			112	10	102		32	70	32		2	6																		
УП.08	Учебная практика			ДЗ/4	72				72							72																
	Квалификационный экзамен	Э/4			6									6																		
ПДП	**ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**				**144**											**144**																
ВСЕГО ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК					**4132**													**610**										**838**				
промежуточная аттестация в форме экзамена					**176**							**176**													**2**							
Экзамены (аттестация) по модулям					**48**							**48**																			
Промежуточная аттестация												**224**																			
УП.00 Учебная практика					**468**																										
ПП.00 Производственная практика					**756**																										
ПДП. Преддипломная практика					**144**																										
ВСЕГО ЧАСОВ ОБУЧЕНИЯ С ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ЦИКЛОМ					**5724**													**612**										**864**				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ В ФОРМЕ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНАЯ РАБОТА)					**216**																										
ОБЩИЙ ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ					**5940**																										

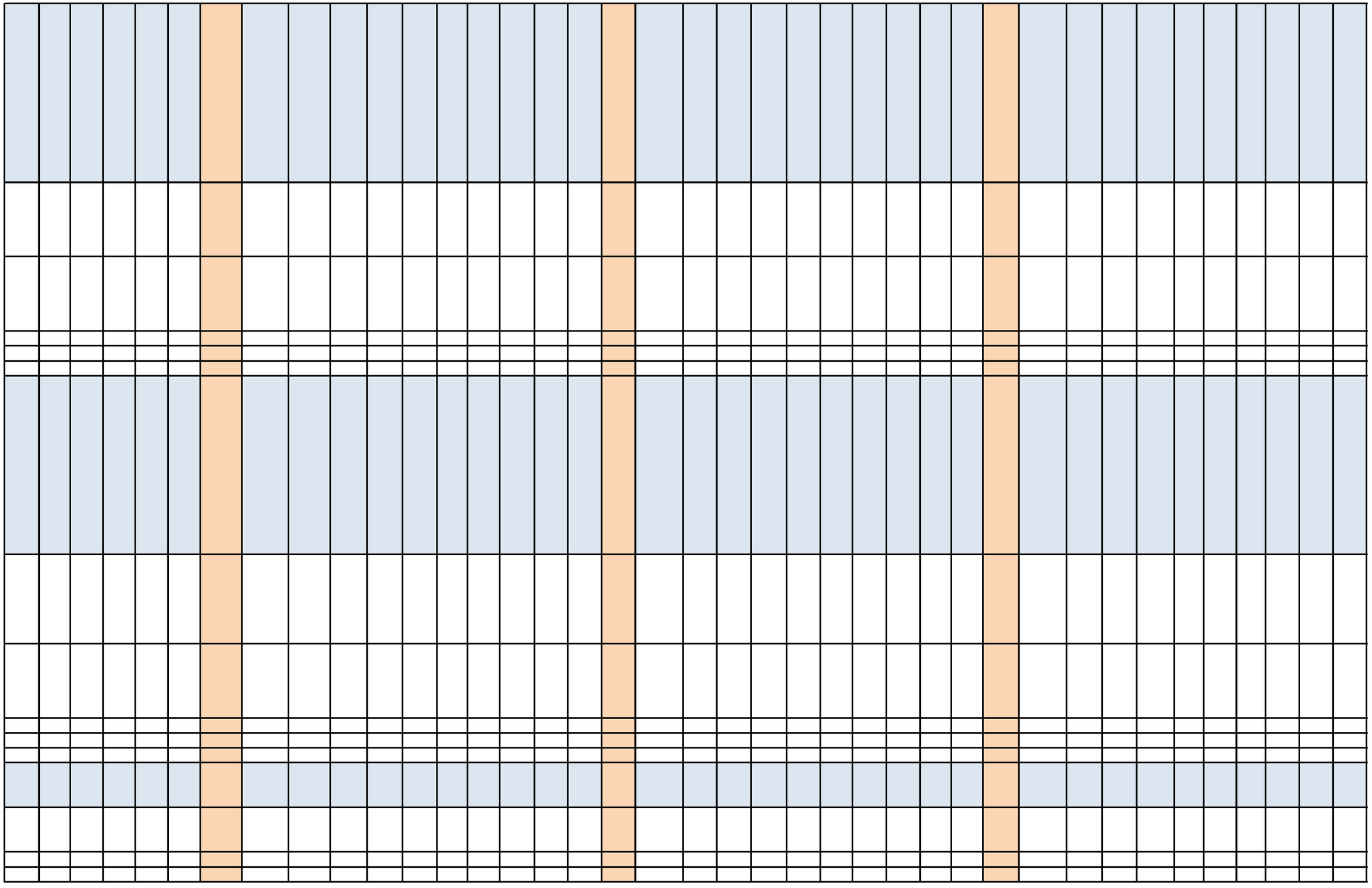
	всего	Семестр 1	Семестр 2	С
Количество недель учебной практики	**13**	**0**	**0**	
Количество недель производственной практики	**21**	**0**	**0**	
Количество недель преддипломной практики	**4**	**0**	**0**	
Экзамены (без учета физ. культуры)	**24**	**0**	**1**	
Зачеты (без учета физ. культуры)	**0**	**0**	**0**	
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**46**	**1**	**9**	

НОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

						Курс 2																																		Курс 3	
2						Семестр 3										Семестр 4												Семестр 5													
						12,9 нед										15,9 нед												14,7 нед													
ом числе									в том числе										в том числе										в том числе											
Лабораторные занятия	консультации	Промежуточная аттестация	самостоятельнавя работа	Индивидуальный проект	курсовой проект (работа)	Всего	в том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)	в том числе в форме практической подготовки	Лекции	Практические занятия, контрольные работы	Лабораторные занятия	консультации	Промежуточная аттестация	самостоятельная работа	Индивидуальный проект	курсовой проект (работа)	Всего	в том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)	в том числе в форме практической подготовки	Лекции	Практические занятия, контрольные работы	Лабораторные занятия	консультации	Промежуточная аттестация	самостоятельная работа	Индивидуальный проект	курсовой проект (работа)	Всего	в том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)	в том числе в форме практической подготовки	Лекции	Практические занятия, контрольные работы	Лабораторные занятия	консультации	Промежуточная аттестация	самостоятельная работа	Индивидуальный проект	курсовой проект (работа)
16	**2**	**14**		**16**		**334**	**148**		**97**	**39**	**8**	**4**	**24**		**14**		**42**	**12**		**24**			**2**	**4**																
4	**2**	**14**				**210**	**98**		**47**	**37**	**6**	**4**	**18**																											
	2	4																																					
						34	8		2	22			2																											
						48	40					2	6																											
						46	4		22	12		2	6																											
		2																																					
4						**34**			23	3	6		2																											
						48	46						2																											
		2																																					
		2																																					
		2																																					
		2																																					
12						**108**	**50**		**50**	**2**	**2**		**4**				**42**	**12**		**24**			**2**	**4**															
						60	8		50	2							**42**	**12**		24			2	4															
12						**48**	42				2		4																											
				16		**16**							2		14																									
		4	**2**														**104**		**52**	**44**	**52**			**6**	**2**			**128**		**76**	**46**	**76**			**6**			
		2	2																																				
																	48			44				2	2														
																	28		26		26			2				**40**		38		38			2			
																	28		26		26			2				**40**		38		38			2			
																												48			46				2			
		2																																					

																	48		**11**	**37**	**3**	**8**						**48**		**11**	**37**	**3**	**8**				
																	48		11	37	3	8						**48**		11	37	3	8				
		6	**18**														**234**		**113**	**115**	**101**	**12**		**4**	**2**			**192**		**92**	**96**	**87**	**5**		**4**		
																	64		31	29	24	7		2	2											
																	40		12	28	7	5						**46**		11	35	6	5				
																												64		21	43	21				
		2																																		
																	48		36	12	36							**48**		36	10	36			2		
																	48		10	36	10			2												
																	34		24	10	24							**34**		24	8	24			2		
		2	10																																	
		2	8																																	
			9			**284**		**167**	**74**	**59**		**4**	**18**	**21**			**368**		**226**	**104**	**46**		**4**	**24**	**18**			**258**		**118**	**107**	**46**		**4**	**12**	**17**		
			9			**76**		**45**	**14**	**9**		**2**	**6**	**9**			**178**		**122**	**34**	**14**		**2**	**12**	**8**												
			5			**20**			7			2	6	5																							
			4			**20**		9	7	9				4			**64**		14	34	14		2	6	8												
						36		36									**36**		36																		
																	72		72																		
																	6							**6**												

| | | |



						208		**122**	**60**	**50**		**2**	**12**	**12**																											
						130		50	60	50		2	6	12																											
						72		72																																	
						6							6																											
																	190		**104**	**70**	**32**		**2**	**12**	**10**															
																	112		32	70	32		2	6	10															
																	72		72																					
																	6							6																
						466											**574**											**532**												
		26											**38**											**30**										**22**					
													6											**12**														
						108											**108**											**72**												
																	72																							
						618											**796**											**626**												

еместр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	
3	3	2	2	3	
0	2	0	8	5	
0	0	0	0	0	
6	5	2	4	4	
0	0	0	0	0	
5	7	4	10	7	

Курс 4																																Обязательная учебная нагрузка	
Семестр 6											Семестр 7										Семестр 8													
13,1 нед											10,9 нед										6,8 нед													
Всего	в том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)	в том числе в форме практической подготовки	в том числе								Всего	в том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)	в том числе в форме практической подготовки	в том числе								Всего	в том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)	в том числе в форме практической подготовки	в том числе										
			Лекции	Практические занятия, контрольные работы	Лабораторные занятия	консультации	Промежуточная аттестация	курсовой проект (работа)	самостоятельнавя работа	курсовой проект (работа)				Лекции	Практические занятия, контрольные работы	Лабораторные занятия	консультации	Промежуточная аттестация	самостоятельнавя работа	Индивидуальный проект	курсовой проект (работа)				Лекции	Практические занятия, контрольные работы	Лабораторные занятия	консультации	Промежуточная аттестация	самостоятельнавя работа	Индивидуальный проект	курсовой проект (работа)	Обязательная часть	Вариативная часть
																																1476	
																																2952	**1296**
80		**76**		**76**			**4**				**52**		**48**		**48**			**4**				**60**		**56**		**56**			**4**				**432**	**124**
																																36	12
																																36	12
40		38		38			2				26		24		24			2				30		28		28			2				164	
40		38		38			2				26		24		24			2				30		28		28			2				164	
																																32	16
																																	48
																																	36

48		**14**	**32**	**4**	**10**		**2**															**36**			**34**				**2**				**180**	
48		14	32	4	10		2																								144	
																						36			34				2				36	
254		**93**	**153**	**89**	**4**		**8**																								**612**	**272**
																															64	
46		11	33	7	4		2																								96	36
80		27	51	27			2																								64	16
64		34	28	34			2																								64	
64		21	41	21			2																								96	32
																															32	62
																															96	
																															32	16
																															68	
																																68
																																42
488		**396**	**41**	**36**		**4**	**24**			**16**	**662**		**406**	**180**	**118**		**4**	**28**	**44**			**384**		**266**	**76**	**50**		**2**	**12**	**12**		**16**		
																															212	**82**
																															32	8
																															36	68
																															72	
																															72	
																																6

| | | |

											308		**170**	**98**	**62**		**2**	**14**	**24**																**176**	**132**
											48		10	26	10			2	10																32	16
											146		52	72	52		2	6	14																36	110
											36		36																						36	
											72		72																						72	
											6							6																	6
											354		**236**	**82**	**56**		**2**	**14**	**20**																**264**	**90**
											48		18	20	18			2	8																32	16
											120		38	62	38		2	6	12																52	68
											72		72																						72	
											108		108																						108	
											6							6																	6
																					384		**266**	**76**	**50**		**2**	**12**	**12**		**16**	**204**	**180**
																					162		50	76	50		2	6	12		16	96	66
																					216		216										108	108
																					6							6						6

																																90	**118**
																															54	76
																															36	36
																																6
																															90	**100**
																															54	58
																															36	36
																																6
																						144									**144**	
472											**394**											**246**											
							26											**20**											**12**				
							12											**12**											**6**				
72											**108**																						
288											**180**											**216**											
																						144											
870											**714**											**624**											

Семестр 8
0
6
4
2
0
3

ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДРУГИХ ПОМЕЩЕНИЙ

	№ П/П	Наименование, аудиторий, лабораторий, мастерских
		Учебные аудитории
	1	Русский язык, литература
	2	Иностранный язык, иностранный язык в профессиональной деятельности
	3	История, обществознание, оновы философии
	4	Основы безопасности и жизнедеятельности, БЖ
	5	Химия, биология
	6	География
	7	Математика
	8	Информатика
	9	Физика
	10	Основы поиска работы, охрана труда
	11	Профессиональная этика, основы строительного черчения, основы строительного материаловедения
	12	Основы технологии отделочных строительных работ
	13	Основы предпринимательства и финансовой грамотности
	14	Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена;
		Техническое оснащение организаций питания
		Организация хранения и контроль запасов и сырья
	15	Правовые основы профессиональной деятельности
	16	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
		Мастерская:
		кухня организации питания
		Спортивный комплекс
	17	Спортивный зал
	18	Спортивная площадка
		Залы:
	19	Актовый зал
	20	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

ПРАКТИКИ

№ п/п	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	
1	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Учебная	рассре
		Производственная	
2	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	Учебная	рассре
		Производственная	
3	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	Учебная	рассре
		Производственная	
4	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	Учебная	рассре
		Производственная	
5	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	Учебная	рассре
		Производственная	
6	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Учебная	
		Производственная	
7	ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Учебная	рассре
		Производственная	
8	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Учебная	рассре
		Производственная	
9	Преддипломная практика		
		ИТОГО	

Условия реализации	Семестр	длительность
доточенно по 12 ч.в неделю	3,4	2 недели
концентрированно	4	2 недели
доточенно по 12 ч.в неделю	5,6	2 недели
концентрированно	6	4 недели
доточенно по 12 ч.в неделю	5,6	2 недели
концентрированно	6	4 недели
доточенно по 12 ч.в неделю	7	1 неделя
концентрированно	7	2 недели
доточенно по 12 ч.в неделю	7	2 недели
концентрированно	7	3 недели
	0	0
концентрированно	8	6 недель
доточенно по 12 ч.в неделю	3	2 недели
	0	0
доточенно по 12 ч.в неделю	4	2 недели
	0	0
концентрированно	8	4 недели
		38 недель