



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Екатеринбургский техникум химического машиностроения»

наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии

уровень образования

основное общее образование

форма обучения

очная

квалификация

повар ↔ кондитер

срок получения СПО по ППКРС

3 г 10 мес

год начала подготовки по УП

2019г

приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016г №1569

1 Календарный учебный график

1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
1	2-8 сент		31 авг-6 сент			30 авг-5 сент			29 авг-4 сент		
2	9-15 сент		7-13 сент			6-12 сент			5-11 сент		
3	16-22 сент		14-20 сент			13-19 сент			12-18 сент		
4	23-29 сент		21-27 сент			20-26 сент			19-25 сент		
5	30 сент-6 октяб		28 сент-4 октяб			27 сент-3 октяб			26 сент-2 октяб		
6	7-13 октяб		5-11 октяб			4-10 октяб			3-9 октяб		
7	14-20 октяб		12-18 октяб			11-17 октяб			10-16 октяб		
8	21-27 октяб		19-25 октяб			18-24 октяб	у		17-23 октяб	у	
9	28 окт-4 нояб		26 окт-2 нояб			25-31 окт	у		24-30 октяб	у	
10	5-10 нояб		3-8 нояб			1-7 нояб	у		31 октяб-6 ноябр	у	
11	11-17 ноябр		9-15 ноябр			8-14 ноябр	у		7-13 ноябр	у	
12	18-24 ноябр		16-22 ноябр			15-21 ноябр	ш		14-20 ноябр	у	
13	25 нояб-1 дек		23-29 ноябр			22-28 ноябр	ш		21-27 ноябр	ш	
14	2-8 декаб		30 нояб-6 декаб			29 нояб-5 декаб	ш		28 ноябр-4 декаб	ш	
15	9-15 декаб		7-13 декаб			6-12 декаб	ш		5-11 декаб	ш	
16	16-22 декаб		14-20 декаб	у		13-19 декаб	ш		12-18 декаб	ш	
17	23-29 декаб	па	21-27 декаб	у		20-26 декаб	ш		19-25 декаб	ш	
18	30 дек-5 январ	к	28 дек-3 январ	к		27 дек-2 январ	к		26 декаб-1 январ	к	
19	6-12 январ	к	4-10 январ	к		3-9 январ	к		2-8 январ	к	
20	13-19 январ		11-17 январ			10-16 январ			9-15 январ		
21	20-26 январ		18-24 январ			17-23 январ			16-22 январ		
22	27 январ-2 фев		25-31 январ			24-30 январ			23-29 январ		
23	3-9 феврал		1-7 феврал			31 янв-6 феврал			30 январ-5 феврал		
24	10-16 феврал		8-14 феврал			7-13 феврал			6-12 феврал		
25	17-23 феврал		15-21 феврал			14-20 феврал			13-19 феврал		
26	24 февр-1 март		22-28 феврал			21-27 феврал			20-26 феврал		
27	2-8 март		1-7 март			28 февр-6 март			27 феврал-5 март		
28	9-15 март		8-14 март			7-13 март			6-12 март		
29	16-22 март		15-21 март			14-20 март			13-19 март		
30	23-29 март		22-28 март			21-27 март			20-26 март		
31	30 март-5 апрел		29 март-4 апрел			28 март-3 апрел			27 март-2 апрел	у	
32	6-12 апрел		5-11 апрел			4-10 апрел	па		3-9 апрел	у	
33	13-19 апрел		12-18 апрел			11-17 апрел	у		10-16 апрел	у	
34	20-26 апрел		19-25 апрел			18-24 апрел	у		17-23 апрел	у	
35	27 апр-3 мая		26 апр-2 мая			25 апр-1 мая	у		24-30 апрел	у	
36	4-10 мая		3-9 мая			2-8 мая	у		1-7 мая	ш	
37	11-17 мая		10-16 мая			9-15 мая	ш		8-14 мая	ш	
38	18-24 мая		17-23 мая			16-22 мая	ш		15-21 мая	ш	
39	25-31 мая		24-30 мая			23-29 мая	ш		22-28 мая	ш	
40	1-7 июня		31 мая-6 июня	у		30 мая-5 июня	ш		29 мая-4 июня	ш	
41	8-14 июня	у	7-13 июня	у		6-12 июня	ш		5-11 июня	ш	
42	15-21 июня	у	14-20 июня	ш		13-19 июня	ш		12-18 июня	ш	
43	22-28 июня	па	21-27 июня	ш		20-26 июня	ш		19-25 июня	ш	
44	29 июня-5 июля	к	28 июня-4 июля	к		27 июня-3 июля	к		26 июня-2 июля	к	
45	7-12 июля	к	5-11 июля	к		4-10 июля	к		3-9 июля	*	
46	13-19 июля	к	12-18 июля	к		11-17 июля	к		10-16 июля	*	
47	20-26 июля	к	19-25 июля	к		18-24 июля	к		17-23 июля	*	
48	27 июл-2 август	к	26 июл-1 август	к		25-31 июля	к		24-30 июля	*	
49	3-9 август	к	2-8 август	к		1-7 август	к		31 июля-6 август	*	
50	10-16 август	к	9-15 август	к		8-14 август	к		7-13 август	*	
51	17-23 август	к	16-22 август	к		15-21 август	к		14-20 август	*	
52	24-30 август	к	23-29 август	к		22-28 август	к		21-27 август	*	

Обозначения:

	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"
па	Промежуточная аттестация
к	Каникулы

у	Учебная практика
ш	Производственная практика
шдп	Преддипломная практика

Г	Государственная итоговая
*	Неделя отсутствия

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
	всего		1 пол		2 пол		всего	1 пол	2 пол	учебная		производственная				всего	всего	
	нед	часов	нед	часов	нед	часов	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
1	37,5	1350	17	612	20,5	738	1	0	1	1,5	0	1,5	0	0	0	0	11	51
2	36	1296	15,5	558	20,5	738	2	0	2	3	1,5	1,5	0	0	0	0	11	52
3	19,5	702	7,5	270	12	432	2	0	2	7,5	3,5	4	12	6	6	0	11	52
4	19	684	8	288	11	396	1	0	1	9	4	5	11	5	6	2	2	44
Итог	112	4032	48	1728	64	2304	6	0	6	21	9	12	23	11	12	2	35	199

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

- ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;
- Закон Свердловской области от 15.07.2013 г. № 78-ОЗ "Об образовании в Свердловской области";
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;
- Примерная основная образовательная программа – ОП ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (рег. от 31.03.17 г. № 43.01.09-170331)
- Приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);
- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);
- Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);
- требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции «Поварское дело»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. №1199 (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 г. №189 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;

- Устав ГБПОУ СО «ЕТХМ».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю;

- объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в условиях 6-дневной учебной недели 36 часов в неделю;

- продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней;

- продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин);

- с целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль;

- при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика проводится в мастерских и лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

- общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, в последний год обучения - 2 недели.

1.3. Формирование вариативной части ППКРС

Объем времени (612 часов), отведенный на вариативную часть учебных циклов образовательной программы использован на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, а также на введение новых дисциплин и модулей с целью расширения общепрофессиональной и профессиональной подготовки с учетом требований работодателей:

ОП.00 Общепрофессиональный цикл:

1. ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров 30ч - учет особенностей стандартов WorldSkills

2. ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места 32ч - Федеральный закон «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности» от 23 ноября 2009 года № 261 – ФЗ.

3. ВОП.10 Детское и диетическое питание 72ч - Приказ Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 13.04.2017г. №02-01-82/3097 «О подготовке специалистов по приготовлению блюд детского и диетического питания»

4. ВОП. 11 Психология и этика профессиональной деятельности 54ч - учет особенностей стандартов WorldSkills

5. ВОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности 56ч - учет особенностей стандартов WorldSkills

6. ВОП.13 Контроль качества приготовления кулинарной продукции 56ч - учет особенностей стандартов WorldSkills

7. ВОП.14 Предпринимательская деятельность 74ч - Стратегия социально-экономического развития Свердловской области до 2030 года

П.00 Профессиональный цикл

1. МДК. 4.2 Процессы приготовления, подготовки и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 94ч - учет особенностей стандартов WorldSkills

2. МДК.6.1 Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели. 44ч - учет особенностей стандартов WorldSkills

3. МДК.6.2 Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели 100ч - учет особенностей стандартов WorldSkills

1.4. Общеобразовательный цикл

Срок освоение ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 32-36 часов в неделю) составляет – 57 недель.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

1872 часа – на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору

180 часов - на изучение дополнительных дисциплин по выбору обучающимися:

По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

Промежуточная аттестация в форме, зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Профессиональный цикл направлен на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках соответствующих видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей). Текущий контроль по междисциплинарным курсам проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий курс. Образовательный процесс подготовки квалифицированных рабочих включает наряду с теоретическим обучением практическое обучение, осуществляемое в несколько этапов: учебная практика, производственная практика. Учебная и производственная практика реализуются в рамках соответствующих профессиональных модулей. Содержание теоретического и практического обучения определяется программами профессиональных модулей. Обучение в рамках профессиональных модулей завершается промежуточной аттестацией в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) выпускников проводится по окончании обучения, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС и квалификационных характеристик.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по профессии СПО Повар,

кондитер и присвоении квалификации по профессии – Повар→ Кондитер.

1.6. Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений:

	Кабинеты:
№309	социально-экономических дисциплин
№109	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
№110	товароведения продовольственных товаров
№110	технологии кулинарного и кондитерского производств
№310	иностранного языка
№401	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
№110	технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
№100	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
	спортивный зал
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	место для стрельбы
	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	Актный зал

План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер																										
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				ВСЕГО	ВСЕГО Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки				Распределение обязательной аудиторной нагрузки				
								Самостоятельная учебная работа	Нагрузка по взаимодействию с преподавателем					по практике УП и ПП	консультации	промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
		всего учебных занятий	по УД и МДК						1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем				6 сем	7 сем	8 сем							
			теор-го обучения	лаб и практ. занятий	по практическим занятиям															17 н	22 н	17 н	22 н	17 н	22 н	17 н
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины					2160	2160	0	2052	634	1418		52	56	548	600	344	560	0	0	0	0				
ОУД.00	Общие учебные дисциплины					1190	1190	0	1138	338	800		24	28	272	276	220	370	0	0	0	0				
ОУД.01	Русский язык			4		108	108	0	98	44	54		5	5	22	34	26	16								
ОУД.02	Родной язык					18	18	0	16	6	10		1	1				16								
ОУД.02	Литература		4			176	176	0	172	50	122		2	2	42	44	30	56								
ОУД.03	Иностранный язык		4			176	176	0	172	30	142		2	2	40	44	30	58								
ОУД.04	Математика				4	240	240	0	228	48	180		6	6	52	62	56	58								
ОУД.05	История		4			176	176	0	172	106	66		2	2	40	46	30	56								
ОУД.06	Физическая культура		4			178	178	0	172	4	168		2	4	40	46	30	56								
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности				4	78	78	0	72	30	42		2	4	36	0		36								
ОУД.08	Астрономия					40	40	0	36	20	16		2	2				18	18							
ОУД.09	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей					738	738	0	704	228	476		17	17	178	246	108	172	0	0	0	0				
ОУД.09	Информатика		4			112	112	0	108	40	68		2	2	24	30	24	30								
ОУД.10	Физика		4			112	112	0	108	18	90		2	2	24	30	24	30								
ОУД.11	Химия			4		184	184	0	172	82	120		6	6	30	56	30	56								
ОУД.12	Обществознание				4	144	144	0	140	60	80		2	2	24	30	30	56								
ОУД.13	Биология		2			76	76	0	72	22	50		2	2	30	42										
ОУД.14	География				2	34	34	0	32	14	18		1	1	16	16										
ОУД.15	Экология		2			76	76	0	72	22	50		2	2	30	42										
ОУД.16	Дополнительные учебные дисциплины					232	232	0	210	68	142	0	11	11	98	78	16	18	0	0	0	0				
ОУД.16	Основы проектной деятельности		4			78	78	0	66	16	50		6	6	12	20	16	18								
ОУД.17	Экономика		1			34	34	0	32	14	18		1	1	32	0										
ОУД.18	Основы финансовой грамотности		2			42	42	0	40	16	24		1	1	20	20										
ОУД.19	Право		2			36	36	0	34	10	24		1	1	16	18										
ОУД.20	Основы рисунка		2			42	42	0	38	12	26		2	2	18	20										
ПА.01	Промежуточная аттестация					108	108																			
ПА.01	Промежуточная аттестация					832	832	32	758	278	480	0	8	8	34	64	26	92	116	88	190	94	120			
ОП	Общепрофессиональный цикл		1			46	46	2	42	20	22			2	44	0										
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4			74	74	2	70	30	40			2			30	42								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			4		102	102	4	88	36	52		4	6	20	26	20	26								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		8			50	50	2	46	20	26			2								20	28			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8			74	74	2	70	30	40			2							36	18	18			
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6			38	38	2	34	16	18			2							36					
ОП.06	Охрана труда		6			38	38	2	34	0	34			2							36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6			38	38	2	34	0	34			2												
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4			36	36	0	36	18	18						18	18								
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6			44	44	2	40	2	38			2							30	32				
ОП.09	Физическая культура		6			82	82	4	68	20	48		4	6							36	36				
ВОП.10	Летское и диетическое питание		6			56	56	2	52	20	32			2			24	30					32	24		
ВОП.11	Психология и этика профессиональной деятельности		6			58	58	2	54	20	34			2										26	30	
ВОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8			58	58	2	54	20	34			2										30	44	
ВОП.13	Контроль качества приготовления кулинарной продукции		8			76	76	4	70	26	44			2												
ВОП.14	Предпринимательская деятельность					2804	2804	50	1140	478	662	1584	12	54	0	166	176	116	524	602	518	672				
П.00	Профессиональный цикл																									
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2	2		389	389	6	162	64	98	216	2	9	0	166	110	0	108	0	0	0				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2		58	58	2	54	20	34		1	1	0	56										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3		115	115	4	108	44	64			1	2	0	56	56								
УП.01	учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3			108	108							108		0	54	54					108	0		
ПП.01	производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					108	108																			
ПМ.01.Эк	экзамен (квалификационный) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				5	6	6								6											
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента		1	3		489	489	8	188	78	110	288	2	9	0	0	66	116	162	140	0	0				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок			3		68	68	2	64	28	36			1	1			66								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок			6		133	133	6	124	50	74			1	2				62	30	38					

План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				ВСЕГО	ВСЕГО Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки				Распределение обязательной аудиторной нагрузки			
								по УД и МДК										1 курс				3 курс			
								по УД и МДК										1 курс				3 курс			
								Самостоятельная учебная работа	по УД и МДК	по УД и МДК	по УД и МДК	по УД и МДК	по УД и МДК	по УД и МДК	по УД и МДК	по УД и МДК	по УД и МДК	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
		зачет	диф.зачет	экзамен	другие формы аттестации													17 н	22 н	17 н	22 н	17 н	22 н	17 н	22 н
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины					2160	2160	0	2052	634	1418		52	56				548	600	344	560	0	0	0	0
ОУД.00	Общие учебные дисциплины					1190	1190	0	1138	338	800		24	28				272	276	220	370	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык			4		108	108	0	98	44	54		5	5				22	34	26	16				
ОУД.01	Родной язык					18	18	0	16	6	10		1	1							16				
ОУД.02	Литература		4			176	176	0	172	50	122		2	2				42	44	30	56				
ОУД.03	Иностранный язык		4			176	176	0	172	30	142		2	2				40	44	30	58				
ОУД.04	Математика			4		240	240	0	228	48	180		6	6				52	62	56	58				
ОУД.05	История		4			176	176	0	172	106	66		2	2				40	46	30	56				
ОУД.06	Физическая культура		4			178	178	0	172	4	168		2	4				40	46	30	56				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			4		78	78	0	72	30	42		2	4				36	0		36				
ОУД.08	Астрономия				4	40	40	0	36	20	16		2	2							18	18			
ОУД.00	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей					738	738	0	704	228	476		17	17				178	246	108	172	0	0	0	0
ОУД.09	Информатика		4			112	112	0	108	40	68		2	2				24	30	24	30				
ОУД.10	Физика		4			112	112	0	108	18	90		2	2				24	30	24	30				
ОУД.11	Химия			4		184	184	0	172	52	120		6	6				30	56	30	56				
ОУД.12	Обществознание				4	144	144	0	140	60	80		2	2				24	30	30	56				
ОУД.13	Биология		2			76	76	0	72	22	50		2	2				30	42						
ОУД.14	География				2	34	34	0	32	14	18		1	1				16	16						
ОУД.15	Экология		2			76	76	0	72	22	50		2	2				30	42						
ОУД.00	Дополнительные учебные дисциплины					232	232	0	210	68	142	0	11	11				98	78	16	18	0	0	0	0
ОУД.16	Основы проектной деятельности		4			78	78	0	66	16	50		6	6				12	20	16	18				
ОУД.17	Экономика		1			34	34	0	32	14	18		1	1				32	0						
ОУД.18	Основы финансовой грамотности		2			42	42	0	40	16	24		1	1				20	20						
ОУД.19	Право		2			36	36	0	34	10	24		1	1				16	18						
ОУД.20	Основы рисунка		2			42	42	0	38	12	26		2	2				18	20						
ПА.01	Промежуточная аттестация					108	108																		
ОП	Общепрофессиональный цикл					832	832	32	758	278	480	0	8	34				64	26	92	116	88	190	94	120
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1			46	46	2	42	20	22			2				44	0						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		4			74	74	2	70	30	40			2						30	42				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			4		102	102	4	88	36	52		4	6				20	26	20	26				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8			50	50	2	46	20	26			2									36	18	18
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6			74	74	2	70	30	40			2									36		
ОП.06	Охрана труда		6			38	38	2	34	16	18			2									36		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6			38	38	2	34	0	34			2									36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4			36	36	0	36	18	18									18	18				
ОП.09	Физическая культура		6			44	44	2	40	2	38			2								20	22		
ОП.10	Детское и диетическое питание		6			82	82	4	68	20	48		4	6								36	36		
ОП.11	Психология и этика профессиональной деятельности					56	56	2	52	20	32			2						24	30				
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6			58	58	2	54	20	34			2								32	24		
ОП.13	Контроль качества приготовления кулинарной продукции		8			58	58	2	54	20	34			2										26	30
ОП.14	Предпринимательская деятельность		8			76	76	4	70	26	44			2										30	44
П.00	Профессиональный цикл					2804	2804	50	1140	478	662	1584	12	54				0	166	176	116	524	682	518	672
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2	2		389	389	6	162	64	98	216	2	9				0	166	110	0	108	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2		58	58	2	54	20	34		1	1				0	56						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3		115	115	4	108	44	64		1	2				0	56	56					
УП.01	учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3			108	108					108						0	54	54					
ПП.01	производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					108	108					108										108	0		
ПМ.01.Эк	экзамен (квалификационный) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			5		6	6							6											
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусюк разнообразного ассортимента		1	3		489	489	8	188	78	110	288	2	9				0	0	66	116	162	140	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусюк			3		68	68	2	64	28	36		1	1						66					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусюк			6		133	133	6	124	50	74		1	2							62	30	38		

УП.02	учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	6			144	144					144						54	60	30			
ПП.02	производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента				144	144					144							72	72			
ПМ.02.Эк	экзамен (квалификационный) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	6			6	6						6										
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	1	3		397	397	8	168	70	98	216	2	9	0	0	0	0	0	140	252	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	6			88	88	2	54	20	34		1	1						56		0	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	7			123	123	6	114	50	64		1	2						48	72	0	
УП.03	учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	7			108	108					108								36	72	0	
ПП.03	производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента				108	108					108									108	0	
ПМ.03.Эк	экзамен (квалификационный) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	7			6	6						6										
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	3		505	505	10	202	86	116	288	2	9	0	0	0	0	0	0	266	234	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	7			68	68	2	64	28	36		1	1							66		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	8			149	149	8	138	58	80		1	2							56	90	
УП.04	учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				144	144					144									72	72	
ПП.04	производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				144	144					144									72	72	
ПМ.04.Эк	экзамен (квалификационный) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8			6	6						6										
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	3		581	581	12	240	110	130	324	2	9	0	0	0	0	0	254	322	0	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5			74	74	4	68	28	40		1	1						72	0		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6			183	183	8	172	82	90		1	2						80	100		
УП.05	учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6			144	144					144								66	78		
ПП.05	производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				180	180					180								36	144		
ПМ.05.Эк	экзамен (квалификационный) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6			6	6						6										
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	1	1		443	443	6	180	70	110	252	2	9	0	0	0	0	0	0	0	438	
МДК.06.01	Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	8			58	58	2	54	20	34		1	1							0	56	
МДК.06.02	Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	8			133	133	4	126	50	76		1	2							0	130	
УП.06	учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	8			108	108					108									0	108	
ПП.06	производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели				144	144					144									0	144	
ПМ.06.Эк	экзамен (квалификационный) Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	8			6	6						6										
ПА.02	Промежуточная аттестация				108	108																
ПА.Итого	ИТОГО часов				3672	3672	82	1898	756	1142	1584	20	88	64	192	268	232	612	792	612	792	
	Промежуточная аттестация/консультации в рамках пром. аттест.				216	216								0	1	0	2	0	2	0	1	
	ВСЕГО часов теоретического обучения				4114	4114	82	4032	0	0	0	0	0	612	738	558	738	270	432	288	396	
	в том числе аудиторных				4114	4114		4032	0	0	0	0	0	612	738	558	738	270	432	288	396	
	ВСЕГО практики				1584	1584		1584	0	0	0	0	0	0	54	54	54	342	360	324	396	
	в том числе учебной практики				756	756	0	756	0	0	0	0	0	0	54	54	54	126	144	144	180	
	в том числе производственной практики				828	828	0	828	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	216	180	216	
	Каникулярное время				35h	35h								2h	9h	2h	9h	2h	9h	2h		
	Государственная итоговая аттестация				72	72															72	
	Всего учебной нагрузки				5904	5904	82	1898	756	1142	1584	20	88	612	792	612	792	612	792	612	792	
Государственная итоговая аттестация: В виде демонстрационного экзамена														4032	УД и МДК							
														756	УП							
														828	ПП							
														216	диф зачетов							
														72	экзаменов							
														5904	ГИА							