

29 №5

Утверждаю  
Директор государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
Ростовской области  
«Миллеровский казачий кадетский  
профессиональный техникум»

  
\_\_\_\_\_/ В.Н. Потакова  
И.О. Фамилия  
« 30 » \_\_\_\_\_ 2022 года  
М.П.



### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования -  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный  
техникум» по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **повар ↔ кондитер**  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок освоения ППКРС – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования - естественнонаучный

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) разработан для обучающихся, поступивших на обучение в государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Нормативную правовую основу разработки учебного плана составляют:

- федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года
- Приказ министерства образования и науки РФ от 09 апреля 2015г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» рег. № 762 от 24 августа 2022 г. (зарегистрирован в Минюсте России рег. № 70167 от 21.09.2022 г.);
- приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763);
- приказ Минпросвещения РФ «О практической подготовке обучающихся» рег. № 885/390 от 05.08.2020 (зарегистрирован в Минюсте РФ рег. №59778 от 11.09.2020 г.);
- приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 17 мая 2022г. N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1199 "«Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;- 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;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 597;

- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.012.2015 г № 914н;
- Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Базисный учебный план (далее БУП);
- Рекомендации департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06-259 по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования;
- уточнения к Рекомендациям по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259);
- Методические рекомендации департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям от 01.03.2017г. № 06-174;
- Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.).
- Локальные акты ГБПОУ РО «МККПТ»;
- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»;
- Федеральный закон от 28 марта 1998г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 13, ст.1475; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 30, ст. 3111; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 30, ст. 3616; 2013, N 27, ст. 3477).

## **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Образовательный процесс регламентирован Уставом техникума и локальными актами. Начало занятий – 1 сентября. Окончание – в соответствии с графиком учебного процесса. Основные показатели организации образовательного процесса соответствуют требованиям СанПиН 2.4.3.1186-03 (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г., 2009 г.).

Учебный план рассчитан на работу в режиме пятидневной рабочей недели.

Продолжительность занятий – 45 мин.

Учебный план включает в себя общеобразовательный цикл; общепрофессиональный и профессиональный циклы, представленные общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями соответственно, а также раздел Физическая культура.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Объем обязательной аудиторной нагрузки по каждой учебной дисциплине и каждому профессиональному модулю составляет не мене 32 часов за весь курс обучения.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, самостоятельная работа, контрольная работа).

Текущий контроль проводится в виде устных опросов, контрольных, лабораторных и практических работ. Формы и периодичность текущего контроля определяются преподавателем.

Результаты текущего контроля фиксируются преподавателем в журнале учета теоретического обучения или мастером производственного обучения в журнале учета практического обучения.

Порядок проведения практической подготовки осуществляется в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (с изменениями на 18 ноября 2020 года). Видами практики обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования в техникуме, являются:

- учебная практика;
- производственная практика.

Учебная практика проводится в целях получения первичных профессиональных умений и навыков, как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Учебная практика проводится в мастерской техникума мастерами производственного обучения, может проводиться и в организациях на основе прямых договоров между организацией и техникумом.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и каждой организацией, куда направляются обучающиеся. Сроки проведения практики устанавливаются техникумом в соответствии с ППКРС. Производственная практика осуществляется концентрированно в несколько этапов.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены в объеме 4-х часов на одного обучающегося в год.

Формы проведения консультаций: групповые устные и индивидуальные устные. Групповые устные консультации проводятся для объяснения написания письменной экзаменационной работы по профессиональным модулям. Индивидуальные устные консультации проводятся для объяснения написания рефератов, эссе, а также для устранения пробелов в знаниях и умениях обучающихся.

Обучение профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается государственной итоговой аттестацией обучающихся.

### 1.3.Общеобразовательный цикл

Формирование общеобразовательного цикла учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих осуществлялось согласно Рекомендациям департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06-259 по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (далее Рекомендации).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) с учетом технического профиля - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые техникумом.

В общеобразовательный цикл включена учебная дисциплина «Астрономия» (приказ Министерства общего и профессионального образования Ростовской области от 16.08.2016 года № 24/42-3562).

Занятия по учебным дисциплине «Иностранный язык», практические занятия по дисциплине «Информатика» и по учебной практике проводятся в соответствии с Положением о делении групп на подгруппы в ГБПОУ РО «МККПТ» (Приказ № 49 от 01.09.2021г.).

По данной профессии общих и по выбору 14 общеобразовательных дисциплин, 3 из них изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой профессии СПО. Дополнительных учебных дисциплин по выбору- 4.

В соответствии с Рекомендациями, согласно письму департамента по делам казачества и кадетских учебных заведений Ростовской области и с целью реализации казачьего компонента в учебный план в дополнительные дисциплины включены «История донского края» и «Основы православной культуры» Учебная дисциплина «Социальная психология», предложенная техникумом, направлена на развитие личности студента, его социализации и адаптации в современном мире, в профессии. Учебная дисциплина «Введение в профессию» является вводным курсом к изучению общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Общеобразовательная подготовка осуществляется в течение 6 семестров обучения. Рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин разработаны с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и на основе примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ «ФИРО» (Протокол № 3 от 21.07.2015г. Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

В период освоения общеобразовательного цикла ППКРС каждый студент техникума выполняет один индивидуальный проект под руководством преподавателя за счет части часов, выделенных на внеаудиторную самостоятельную работу. По данной профессии индивидуальный проект предусмотрен по профильной дисциплине «Информатика». Оценка за индивидуальный проект – зачтено/незачтено.

## 1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вариативная часть составляет 612 часов. Из общего объема образовательной программы (5904 часа) дополнительно взято 756 часов. Согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер вариативная часть в количестве 612 и дополнительные 756 часов распределены следующим образом:

- на общепрофессиональный цикл 202 часа, в том числе

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены -24 часа;

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров – 24 часа;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места – 48 часов;

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности – 24 часа;

ОП.05 Основы калькуляции и учета -34 часа;

ОП.06 Охрана труда – 24 часа;

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности – 24 часа

-на междисциплинарные курсы 482 часа в том числе:

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов -30 часов;

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов -48 часов;

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -30 часов;

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -82 часа;

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок -30 часов;

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок- 50 часов;

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков -30 часов;

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков 50 часов;

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -30 часов;

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 102 часа

- на учебную и производственную практику 684 часа в том числе:

УП.01 Учебная практика – 54 часа;

ПП.01 Производственная практика – 72 часа;

УП.02 Учебная практика – 150 часов;

- ПП.02 Производственная практика -48 часов;
- УП.03 Учебная практика – 72 часа;
- ПП.03 Производственная практика -36 часов;
- УП.04 Учебная практика – 72 часа;
- ПП.04 Производственная практика -72 часа;
- УП.05 Учебная практика – 36 часов;
- ПП.05 Производственная практика -72 часа;

## **1.5. Формы и процедуры контроля знаний**

### **Текущий контроль знаний**

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Текущий контроль знаний осуществляется в форме:

- тестовых заданий;
- практических занятий;
- контрольных работ (по дисциплинам);
- деловых игр (по дисциплинам и МДК);
- оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы;
- других формах, предусмотренных локальными актами ОУ.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

### **Формы промежуточной аттестации**

Формы промежуточной аттестации в техникуме разделяется по следующим видам:

1. Зачёт или дифференцированный зачёт.

Проводятся за счёт часов, отведённых на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

2. Экзамен по дисциплине или МДК.

Проводится за счёт дополнительных часов, запланированных в тарификации.

Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения

Количество экзаменов (не более 8 в каждом учебном году), зачетов и дифференцированных зачетов (суммарно не более 10 в каждом году, без учета зачетов по физической культуре).

#### *Распределение форм промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК, ПМ в техникуме:*

- По дисциплинам общеобразовательного цикла – дифференцированный зачёт (ДЗ), экзамен (Э).

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика», письменно. Экзамен по профильной дисциплине «Химия» проводится в устной форме.

За весь период изучения общеобразовательных дисциплин по данной профессии 14 дифференцированных зачетов и 3 экзамена: из них на 1-ом курсе – 1

дифференцированный зачет, на 2-ом курсе - 7 дифференцированных зачетов; на 3-ем курсе - 6 дифференцированных зачета и 3 экзамена.

По дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла форма промежуточной аттестации в 1, 2, 3, 4 семестрах – зачет, а в 5 семестре – дифференцированный зачет.

Дисциплины общепрофессиональной подготовки направлены на формирование у обучающихся системы профессиональных знаний по предметам, о средствах труда, условиях предстоящей деятельности, научных основах отрасли.

- По дисциплинам общепрофессионального цикла – дифференцированный зачёт (ДЗ), экзамен (Э).
- По практическому обучению (учебной / производственной практике) – дифференцированный зачёт (ДЗ) / зачет.
- По завершению освоения ПМ – обязательный экзамен квалификационный (Эк), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. По его итогам присваивается выпускнику разряд определённой квалификации. Этот экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен». Если, хотя бы одна из компетенций не освоена, то комиссия выносит решение: «ВПД не освоен». Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация в форме зачетов и дифференцированных зачетов проводится за счет часов, отведенных на освоение учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация по МДК в форме экзамена проводится без выделения времени на подготовку, в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по дисциплинам общепрофессионального цикла проводится по ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в 1-ом семестре; по ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места и ОП.06 Охрана труда во 2-ом семестре; по ОП.05 Основы калькуляции и учета в 3-ем семестре; по ОП.08 Безопасность жизнедеятельности в 4-ом семестре; по ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности в 6-ом семестре; по ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности в 7-ом семестре. По дисциплине ОП.09 Физическая культура промежуточная аттестация в 6-ом и 7 –ом семестрах проводится в форме зачета, в 8-ом семестре в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация по ПМ и их составляющим МДК и практикам проводится:

- во 2-ом семестре по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

комплексный экзамен по МДК.01.01 и МДК.01.02; дифференцированный зачет по УП.01 и ПП.01;

- в 5-ом семестре: комплексный экзамен по МДК.02.01 и МДК.02.02, дифференцированный зачет по УП.02;

- в 6-ом семестре: экзамен по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; дифференцированный зачет по ПП.02; комплексный экзамен по МДК.03.01, МДК.03.02; дифференцированный зачет по УП.03;

- в 7-ом семестре: дифференцированный зачет по УП.04;

- в 8-ом семестре: экзамен по ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05; комплексные экзамены по МДК.04.01, МДК.04.02 и МДК.05.01, МДК.05.02; дифференцированные зачеты по УП.05, ПП.03, ПП.04, ПП.05

Формы промежуточной аттестации по дисциплинам общепрофессионального цикла, ПМ и МДК и практикам профессионального цикла указаны также в столбце 4 Плана учебного процесса.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится или на следующий день после окончания изучения курса дисциплины, освобожденный от других форм учебной нагрузки или с выделением одного-двух дней на подготовку к экзамену. На экзамен по профессиональным модулям выделяется по 12 часов.

### **1.6. Формы проведения государственной (итоговой аттестации)**

Формой оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы является государственная итоговая аттестация (ГИА).

ГИА по итогам освоения ФГОС СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА используются контрольно-измерительные материалы (КИМ), представляющие собой комплексы заданий стандартизированной формы.

Сроки проведения выпускной квалификационной работы устанавливаются учебным планом в разделе «План учебного процесса».

К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, освоившие компетенции по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Подтверждением освоения компетенций являются документы, отчеты, творческие работы по профессии, характеристики с мест нахождения практики.

Государственная итоговая аттестация по данной профессии – 72 часа.

Обучающимся, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по профессии среднего профессионального образования – повар - кондитер.

#### **4. Перечень специальных помещений.**

##### ***Кабинеты:***

Русского языка;  
Литературы;  
Иностранного языка;  
Социальной психологии;  
Географии;  
Математики;  
Истории;  
Истории донского края;  
Физики;  
Химии;  
Биологии;  
Экологии;  
Основ православной культуры;  
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров;  
Технологии кулинарного и кондитерского производства, технического оснащения и организации рабочего места;  
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

##### ***Лаборатории:***

Учебный кулинарно-кондитерский цех;  
Учебная кухня ресторана;

##### ***Спортивный комплекс:***

Спортивный зал;  
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

##### ***Залы:***

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;  
Актовый зал

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная для ППСЗ				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	33	3,3	4,0	0	0,5	0	10	51
II курс	32	5,0	4,0	0	0	0	10	51
III курс	23,7	6,4	7,0	0	4,2	0	10	51
IV курс	15,3	9,0	13,3	0	1,3	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>104</b>	<b>23,7</b>	<b>28,3</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>32</b>	<b>196</b>

### 3. План учебного процесса

Учебные дисциплины	Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в часах, в том числе							Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам или триместрам (час. в семестр или триместр)							
					Всего	Работа обучающихся с преподавателем		Практика	Самостоятельная работа	ПА	ГИА	I курс		II курс		III курс		IУ курс	
						Обучение по дисциплинам и МДК, час	В т.ч.					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		Объем образовательной программы	63/33ДЗ/13Э	5904	3475	2194	1281	1908	233	216	72	612	846	612	864	594	732	612	744
		Обучение по дисциплинам и МДК	63/23ДЗ/8Э	3864	3475	2194	1281		233	156		612	576	516	636	480	336	426	126
	ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	43/14ДЗ/3Э	2160	2052	1433	619			108		349	362	404	503	350	84		
		Базовые	Профильные																
Общие	ОУД.01.01	Русский язык		Э/6	150	114	87	27		36		17	20	17	20	20	20		
	ОУД.01.02.	Литература		ДЗ/6	171	171	171					17	20	17	54	51	12		
	ОУД.02	Иностранный язык		ДЗ/4	171	171		171				34	40	34	63				
	ОУД.03	Математика		Э/6	264	228	178	50		36		34	40	34	54	34	32		
	ОУД.04	История		ДЗ/4	171	171	146	25				34	40	34	63				
	ОУД.05	Физическая культура		З/1,3/2,3/3/4,3/4, ДЗ/5	171	171	8	163				34	40	34	40	23			
	ОУД.06	ОБЖ		ДЗ/3	72	72	65	7				17	20	35					
По выбору из	ОУД.07		Информатика	ДЗ/3	108	108	33	75				32	25	51					
	ОУД.08	Физика		ДЗ/3	73	73	50	23				32	20	21					
	ОУД.09		Химия	Э/6	207	171	156	15		36		32	42	34	23	20	20		

обязательных предметных областей	ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)		ДЗ/5	171	171	146	25							34	71	66					
	ОУД.11		Биология	ДЗ/4	72	72	66	6							37	35						
	ОУД.12	География		ДЗ/5	72	72	60	12								40	32					
	ОУД.13	Экология		ДЗ/5	72	72	68	4								40	32					
	ОУД.14	Астрономия		ДЗ/3	35	35	35						13	22								
Дополнительные	УД.15	История донского края		ДЗ/5	72	72	72										72					
	УД.16	Основы православной культуры			40	40	40					17	23									
	УД.17	Социальная психология			34	34	18	16				15	19									
	УД.18		Введение в профессию	ДЗ/1	34	34	34					34										
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>23/9ДЗ/Э</b>	<b>526</b>	<b>458</b>	<b>226</b>	<b>232</b>		<b>68</b>				<b>196</b>	<b>99</b>	<b>35</b>	<b>36</b>	<b>32</b>	<b>44</b>	<b>75</b>	<b>9</b>	
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		ДЗ/1	60	50	33	17		10				60								
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		ДЗ/2	60	50	30	20		10				34	26							
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		ДЗ/2	84	70	47	23		14				68	16							
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ/6	60	52	38	14		8								32	28			
	ОП.05	Основы калькуляции и учета		ДЗ/3	66	56	38	18		10				31	35							
	ОП.06	Охрана труда		ДЗ/2	60	50	36	14		10				34	26							
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		ДЗ/7	60	60		60													60	
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ/4	36	30	4	26		6								36				
	ОП.09	Физическая культура		3/6, 3/7, ДЗ/8	40	40		40												16	15	9
	<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>-</b>	<b>3146</b>	<b>965</b>	<b>548</b>	<b>417</b>	<b>1908</b>	<b>165</b>	<b>108</b>		<b>67</b>	<b>385</b>	<b>173</b>	<b>325</b>	<b>212</b>	<b>604</b>	<b>537</b>	<b>735</b>		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>3/10ДЗ/</b>	<b>3146</b>	<b>965</b>	<b>548</b>	<b>417</b>	<b>1908</b>	<b>165</b>	<b>108</b>		<b>67</b>	<b>385</b>	<b>173</b>	<b>325</b>	<b>212</b>	<b>604</b>	<b>537</b>	<b>735</b>			



	ПП.03	Производственная практика	ДЗ/8	144				144								60		84		
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э(к)/8	446	152	96	56	252	24	18*							250	178		
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э/8	65	52	39	13		10	3							62			
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		117	100	57	43		14	3							80	34		
	УП.04	Учебная практика	ДЗ/8	108				108									108			
	ПП.04	Производственная практика	ДЗ/8	144				144										144		
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э(к)/8	778	252	146	106	468	40	18*							287	473		
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э/8	65	52	36	16		10	3							62			
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		233	200	110	90		30	3							135	95		
	УП.05	Учебная практика	ДЗ/8	180				180									90	90		
	ПП.05	Производственная практика	ДЗ/8	288				288										288		
	ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72							72									
	ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена																		
<b>Консультации: 4 часа на 1 обучающегося</b>																				
<b>Государственная (итоговая) аттестация:</b> Выпускная квалификационная работа ( <u>  2  </u> недели)																				
								Все	Дисциплин и МДК				612	576	516	636	480	336	426	126

	ГО	Учебной практики	0	126	96	84	114	180	198	90
		Производственной практики	0	144	0	144	0	216	0	516
		экзаменов	0	2	0	0	1	5	0	5
		дифф.зачетов	2	5	5	4	6	4	2	5
		зачетов	1	1	1	1	0	1	1	0

\*-в том числе часы промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам