

Департамент по делам казачества и кадетских учебных заведений
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»
347010, Ростовская обл, Белокалитвинский р-н, п. Коксовый, ул. Чехова, 18
Тел: 8-863-83-342-14
Эл.почта: ru90BKKPU@yandex.ru

СОГЛАСОВАНО
с работодателем

В.В. Позднышева
ИП, директор кафе «Мираж»
«30» августа 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

И.Н. Казанникова
Директор БПОУ РО «БККПТ
имени Героя Советского союза
Быкова Бориса Ивановича»
Е.Н. Казанникова
Приказ № 79 от 30.08.2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области
«Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум
имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

По программе базовой подготовки: **основное общее образование**

Квалификация: **повар – 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок освоения ОПОП: **2 года 10 месяцев**

Год начала подготовки: **2024**

Профиль получаемого профессионального образования: **естественно-научный** (при реализации программы среднего общего образования)

Приказ об утверждении ФГОС: **от 09.12.2016 №1569**

Виды деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС СПО

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 «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича» 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 среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. №44898);

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации от 09 августа 2024 г. №79088);

- 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 Министерства просвещения Российской Федерации от 27.12.2023 г. №1028 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования»

- 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 01.12.2015 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 рабочие программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», 2022 год);

- Локальные акты ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»;

- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»;

- 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 – 01 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. Учебные занятия проводятся парами.

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 менее 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.

Каникулы составляют 24 недели: 1,2 курсы – по 11 недель, 3 курс – 2 недели; в том числе 2 недели в зимний период.

Обучение профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается государственной итоговой аттестацией обучающихся в форме демонстрационного экзамена базового уровня

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный учебный цикл ППКРС формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики профессии, которой овладевают обучающиеся.

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на 1 курсе.

Общеобразовательный учебный цикл включает в себя 13 обязательных общеобразовательных учебных предметов:

базовые:

Русский язык

Литература

Иностранный язык

Математика

История (включая «Россия в мире»)

Физическая культура/Адаптированная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ «Физическая культура»

Основы безопасности и защиты Родины (ОБЗР)

Физика (включая астрономию)

Обществознание (включая экономику и право)

География

профильные:

Информатика

Химия

Биология (включая экологию)

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 включены дополнительные дисциплины: «История донского казачества» и «Основы православной культуры».

Общеобразовательная дисциплина «Индивидуальный проект» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Индивидуальный проект» в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования разработана с целью совершенствования подходов к реализации требований среднего общего образования в пределах освоения основных образовательных программ среднего профессионального образования. Цель дисциплины «Индивидуальный проект» - создание условий для решения обучающимися профессиональных задач и применения полученных знаний в будущей трудовой деятельности.

Объем образовательной программы, отведенный на общеобразовательный учебный цикл, составляет 1 476 часов.

Экзамены – по предметам: русский язык, математика, информатика, химия.

1.4. Формирование вариативной части

При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведённого на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части.

Согласно ФГОС СПО образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС (не менее 20%) для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также с учетом примерной профессиональной образовательной программой среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. По результатам исследований потребностей работодателей была окончательно сформирована вариативная часть.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС, использован:

- На усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующим основным видами профессиональной деятельности.

- Объем общепрофессионального цикла увеличен на 460 часов, из них:

ОПЦ.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – на 06 часов.

ОПЦ.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности – на 34 часа.

ОПЦ.05. Основы калькуляции и учета – на 04 часа.

ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности – на 46 часов

ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности – на 32 часа

ОПЦ.09 Физическая культура – на 42 часа

Введены дисциплины:

ОПЦ.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 42 часа

ОПЦ.11 Организация обслуживания в ресторане – 42 часа

ОПЦ.12 Этика и психология профессиональной деятельности – 48 часов

ОПЦ.13 Основы финансовой грамотности – 42 часа

ОПЦ.14 Эффективное поведение на рынке труда – 42 часа

ОПЦ.15 Основы предпринимательства и поиска работы – 40 часов

ОПЦ.16 Основы бережливого производства – 40 часов

- Объем профессионального цикла увеличен на 158 часов:

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – на 188 часов

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – на 148 часов

ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – на 254 часа

Но, объем ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента уменьшен на 180 часов

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на 144 часа уменьшен.

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 проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация представляет собой форму контроля, в процессе которой оценивается уровень освоения обучающимися знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций и проходит в виде дифференцированных зачетов (ДЗ), зачетов (З) и экзаменов (Э), экзаменов квалификационных (КЭ).

Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, дифференцированные зачеты, не учитываемые при подсчете допустимого количества зачетов, дифференцированных зачетов в учебном году.

Для учебной и производственной практик формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

По предметам, дисциплинам, практикам, по которым не предусмотрены экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты, формой промежуточной аттестации является семестровый контроль.

Всего за период обучения предусмотрено 2 зачета, 37 дифференцированных зачетов, 15 экзаменов, при этом соблюдается требование, не превышения 8 экзаменов и 10 зачетов, дифференцированных зачетов в учебном году.

Аттестация по ППКРС проводится рассредоточено, по окончании изучения учебных дисциплин, МДК и освоения учебной и производственной практик. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

1.6. Формы проведения государственной (итоговой аттестации)

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности, в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Форма государственной итоговой аттестации – демонстрационный экзамен.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до обучающихся – выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

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.

1.7. Перечень различных нарушений у лиц с ограниченными возможностями здоровья, которые позволяют обучаться по ООП

Виды нарушений	Разрешение на обучение по ООП
1. Нарушения психических функций (умеренные нарушения эмоций, воли, поведения)	Не разрешено
2. Нарушения интеллекта, мышления (умственная отсталость легкая)	Не разрешено
3. Умеренные и выраженные нарушения речи (заикание)	Не разрешено
4. Умеренные нарушения зрения (слабовидение высокой и средней степени)	Разрешено
5. Стойкие умеренные нарушения слуха (стойкое понижение слуха любой этиологии)	Разрешено
6. Умеренные нарушения двигательных функций нижних конечностей	Разрешено
7. Умеренные нарушения функции дыхания (хронический бронхит, хроническая пневмония, бронхиальная астма)	Не разрешено
8. Умеренные нарушения обмена веществ и внутренней секреции (сахарный диабет)	Не разрешено
9. Умеренные нарушения функций пищеварения (язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки)	Не разрешено
10. Заболевания сердца или нарушения артериального давления (в том числе сердечная недостаточность, стенокардия, аритмия, гипертоническая болезнь)	Разрешено
11. Выраженные физические недостатки, параличи, отсутствие конечностей	Не разрешено
12. Судороги, потеря сознания (эпилепсия)	Не разрешено

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья 4, 5, 6, 10 групп адаптационные дисциплины не требуются. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья этих групп предусматривается проведение физической культуры по специальному разрешенному врачом порядку освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы/праздничные	Всего (по курсам)
I курс	40	-	-	1	-	11	52
II курс	17,9	9,6	12	1,5	-	11	52
III курс	21	6	10	2	2	2	43
Всего	78,9	15,6	22	4,5	2	24	147

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы по видам учебных занятий							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час)					
		Зачеты	Экзамены	Объем	В том числе С.р	Всего занятий	В том числе лекции, уроки	В том числе практич. занятия и лабораторные работы	Консультации	ПА	1 курс		2 курс		3 курс	
											1 сем 17 нед	2 сем 24 нед	3 сем 17 нед	4 сем 24 нед	5 сем 17 нед	6 сем 24 нед
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	11	4	1476		1416	688	728	40	20	610	762	0	0	0	0
ОДБ	Базовые дисциплины	8	2	1004		992	487	505	4	8	374	542	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык		Э-1	72		66	28	38	2	4	66	0				
ОДБ.02	Литература	ДЗ-2		108		108	54	54			34	74				
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ-2		144		144	36	108			68	76				
ОДБ.04	Математика		Э-2	152		146	86	60	2	4	70	76				
ОДБ.05	История (включая «Россия в мире»)	ДЗ-2		136		136	80	56			34	102				
ОДБ.06	Физическая культура/ Адаптированная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ «Физическая культура»	З-1 ДЗ-2		72		72	14	58			34	38				
ОДБ.07	Основы безопасности и защиты Родины (ОБЗР)	ДЗ-2		68		68	22	46			0	68				
ОДБ.08	Физика (включая астрономию)	ДЗ-2		108		108	77	17+14			0	108				
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ-2		72		72	44	28			34	38				
ОДБ.10	География	ДЗ-2		72		72	46	26			34	38				
ОДП	Профильные дисциплины	1	2	360	0	344	142	202	4	12	140	204	0	0	0	0
ОДП.01	Информатика		Э-2	144		136	38	98	2	6	70	66				
ОДП.02	Химия		Э-2	144		136	58	54+24	2	6	70	66				
ОДП.03	Биология (включая	ДЗ-		72		72	46	22+4			0	72				

	экологию)	2														
ПОО	Предлагаемые ОО	2	0	80	0	80	59	21	0	0	96	16	0	0	0	0
ПОО.01	Основы православной культуры	3-1		46		46	37	9			46	0				
ПОО.02	История донского казачества	3-1		34		34	22	12			34	0				
ИП	Индивидуальный проект	Публичная защита-2		32	32 ¹				32		16	16				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	30	11	2916	4	2826	783	2001	22	66	0	0	596	840	592	800
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	14	2	778	0	762	395	365	4	12	0	0	168	112	160	322
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		Э-3	42	0	34	13	19	2	6			34			
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ-3		32	0	32	16	16					32			
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ-3		34	0	34	22	12					34			
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		Э-6	70	0	62	52	10	2	6					34	28
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ-3		36	0	36	24	12					36			
ОПЦ.06	Охрана труда	ДЗ-5		36	0	36	26	10							36	
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ-6		82	0	82	12	70					16	22	16	28
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ-4		68	0	68	20	48						68		
ОПЦ.09	Физическая культура	ДЗ-6		82	0	82	10	72					16	22	16	28
ОПЦ.10	Информационные технологии в	ДЗ-6		42	0	42	18	24								42

¹ Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение одного учебного года (1курс) в рамках учебного времени, отведенного учебным планом на изучение определенной общеобразовательной учебной дисциплины (выбранной обучающимся). Индивидуальный проект выполняется с учетом получаемой профессии/специфики профиля обучения и интересов обучающихся.

	профессиональной деятельности															
ОПЦ.11	Организация обслуживания в ресторане	ДЗ-6		42	0	42	26	16								42
ОПЦ.12	Этика и психология профессиональной деятельности	ДЗ-6		48	0	48	36	12						18		30
ОПЦ.13	Основы финансовой грамотности	ДЗ-6		42	0	42	32	10								42
ОПЦ.14	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ-6		42	0	42	32	10								42
ОПЦ.15	Основы предпринимательства и поиска работы	ДЗ-5		40	0	40	26	14						40		
ОПЦ.16	Основы бережливого производства	ДЗ-6		40	0	40	30	10								40
ПЦ	Профессиональный цикл	16	9	2138	4	2064	388	1636	18	54	0	0	428	728	432	478
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4	1	436	4	426	70	354	2	6	0	0	428	0	0	0
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ-3		38	2	36	18	18					38			
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ-3		102	2	102	52	28+20					102			
УП.01	Учебная практика	ДЗ-3		144		144		144					144			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ-3		144		144		144					144			
Э.01_ПА	Экзамен квалификационный по модулю		Э-3	8					2	6						
ПМ.02	Приготовление, оформление и	4	1	376	0	368	64	268	2	6	0	0	0	368	0	0

	подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента															
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ-4		33	0	33	11	22						33		
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ-4		119	0	119	53	26+40						119		
УП.02	Учебная практика	ДЗ-4		72		72		72						72		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ-4		144		144		144						144		
Э.02_ПА	Экзамен квалификационный по модулю		Э-4	8					2	6						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	3	456	0	432	84	348	6	18	0	0	0	0	432	0
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Э-5	48	0	40	28	12	2	6					40	
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Э-5	112	0	104	56	16+32	2	6					104	
УП.03	Учебная практика	ДЗ-5		72		72		72						72		

ПП.03	Производственная практика	ДЗ-5		216		216		216							216	
Э.03_ПА	Экзамен квалификационный по модулю		Э-5	8				2	6							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	2	494	0	478	138	340	4	12	0	0	0	0	0	478
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ-6		84	0	84	48	36								84
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Э-6	150	0	142	90	20+3 2	2	6						142
УП.04	Учебная практика	ДЗ-6		108		108		108								108
ПП.04	Производственная практика	ДЗ-6		144		144		144								144
Э.04_ПА	Экзамен квалификационный по модулю		Э-6	8				2	6							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2	376	0	360	32	326	4	12	0	0	0	360	0	0
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	ДЗ-4		33	0	33	11	20						33		

	кондитерских изделий															
МДК 05.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э-4	119	0	111	21	26+6 4	2	6				111		
УП.05	Учебная практика	ДЗ-4		72		72		72						72		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ-4		144		144		144						144		
Э.04_ПА	Экзамен квалификационный по модулю		Э-4	8					2	6						
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			36												
	Объем образовательной программы в академических часах			4242	36	4242	1471	2729	62	86	610	762	596	840	592	800
	ПА			86												
	ГИА			36												
	Консультации			62												
ИТОГО				4428												
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена							Всего	Предметов, дисциплин и МДК, практик		610	762	259	840	592	800	
						Из них Учебной практики		-	-	144	144	72	108			
						Из них Производственной практики		-	-	144	288	216	144			
						Экзаменов		1	3	2	3	3	3			
						Диф.зачетов		0	8	7	8	4	10			
						Зачетов		2	0	0	0	0	0			

Зачеты и дифференцированные зачеты по физической культуре не входят в общее количество зачетов

**4.Перечень
специальных помещений для подготовки квалифицированных рабочих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

№	Перечень кабинетов
1	Русского языка и литературы
2	Химии и биологии
3	Истории и обществознания
4	Математики и физики
5	Социально-экономических дисциплин
6	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
7	Товароведения продовольственных товаров
8	Технологии кулинарного и кондитерского производства
9	Иностранного языка
10	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
11	Технического оснащения и организации рабочего места
12	Основ безопасности и защиты Родины
	Лаборатории:
13	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
14	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
15	Приспособленное помещение для проведения занятий физической культуры
16	Открытая спортивная площадка широкого профиля с элементами полосы препятствий
17	Стрелковый тир
	Залы:
18	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
19	Актный зал (приспособленный)