УТВЕРЖДАЮ
Директор КГА ПОУ «ДИТК»
_____ Матвеева В.Г.
«28» июня 2019 г. Протокол № 8

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения

«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

43.01.09 Повар, кондитер
базовой подготовки

2019 – 2023 учебные годы

Квалификация: повар↔кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения:
3 года 10 месяцев
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный
Приказ об утверждении ФГОС
от 09.12.2016 № 1569

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на основании основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Дальнегорский индустриально-технологический колледж» разработан на основании приказов:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
4. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
5. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)
6. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);
7. Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);
8. Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940).

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа 43.01.09 Повар, кондитер.
2. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з);
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и

организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 N 19993);

4. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;
5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;
6. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 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 федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

2. Общие сведения

Учебный план имеет следующую структуру:

- общебразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

Обучение ведется по шестидневной учебной неделе.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее – учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. Аудиторными занятиями называются работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут

Объем обязательных аудиторных занятий не превышает 36 академических часов в неделю.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 648 часов (18 недель), что составляет 25,8 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 5422 часов, что составляет 96 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

Общий объем дисциплины "Физическая культура" в рамках общепрофессионального цикла составляет 64 часа.

Общий объем дисциплины " Безопасность жизнедеятельности" составляет 36 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Учебный план предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а именно:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний;
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии.

Каникулы запланированы в объеме 40 недель на весь срок обучения, в том числе 13 недель на 1 курсе, 13 недель на 2 курсе, 12 недель на 3 курсе, 2 недели на 4 курсе. В данное количество включаются обязательные 2 недели каникул в зимний период.

Учебная практика по профессии реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности.

Производственная практика реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2772 часов, при этом срок обучения увеличен на 2 года. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2304 часа. Остаток часов отведен на реализацию вариативной части профессиональной подготовки.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных дисциплин:

- учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей;
- дополнительных учебных дисциплин, курсов по выбору;
- общих для включения во все учебные планы учебных дисциплин, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных дисциплин, в том числе в цикл «Общие учебные дисциплины» включены учебные дисциплины:

- "Русский язык";
- "Литература";
- "Иностранный язык";
- "Математика";
- "История";
- "Физическая культура";
- "Основы безопасности жизнедеятельности ";
- "Астрономия".

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных дисциплины, изучаемых на углубленном уровне: математика, химия, биология.

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 2 лет на 1-2 курсе обучения.

4. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть образовательной программы состоит из части общеобразовательного цикла и вариативной части профессиональной подготовки.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО вариативная часть общеобразовательного цикла содержит разделы «Общие учебные дисциплины» и «Дополнительные учебные дисциплины». Вариативная часть общеобразовательного цикла составляет 40% от общего объема общеобразовательных дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС СОО и реализована в составе:

УДВ	**Учебные дисциплины по выбору**	**583**
УДВ.01	Родная литература	106
УДВ.02	Химия	255
УДВ.03	Биология	222
ДУД	**Дополнительные учебные предметы**	**339**
ДУД.01	Введение в профессию	339
ДУД.01.1	Основы общественных наук для пищевой промышленности	176
ДУД.01.2	Основы проектной деятельности	36
ДУД.01.3	Основы кулинарного дела	127

Вариативная часть профессиональной подготовки образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности в рамках общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Вариативная часть профессиональной подготовки реализована в составе:

ПП	**Профессиональная подготовка**	**1044**
ОП	**Общепрофессиональный цикл**	**508**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	18
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	18
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	40
ОП.09	Физическая культура	24
ОП.10	Рисование и лепка	36
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	36
ОП.12	Основы финансовой грамотности	36
ОП.13	Детское, школьное и диетическое питание	48
ОП.14	Кухни народов мира	72
ОП.15	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills	78
ОП.16	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	34
ОП.17	Экологические основы природопользования	32
ПМ	**Профессиональные модули**	**536**

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	118
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	118
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	174
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	98
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	190
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	46
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	54
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	54

Общий объем вариативной части составляет 34,8% от объема учебных циклов образовательной программы

5. Порядок аттестации обучающихся

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств.

Промежуточная аттестация проводится в следующих формах:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- контрольная работа;
- проверочная работа по практике;
- зачет по учебной дисциплине
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике;
- комплексный дифференцированный зачет по учебным дисциплинам, практикам;
- итоговая оценка по дисциплине, выставляемая на основании оценок текущего контроля знаний, обучающихся в течение семестра.

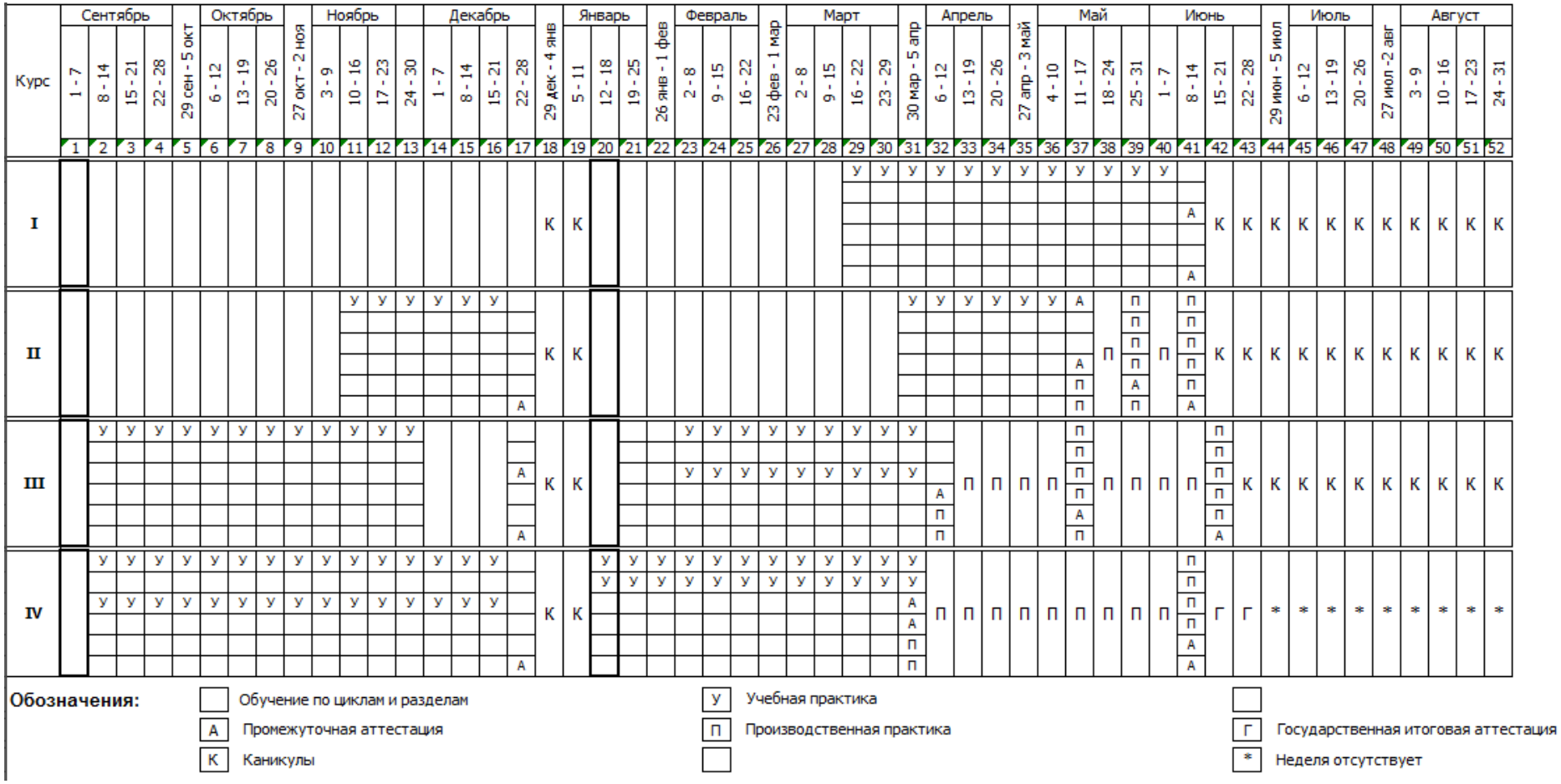
Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

С целью оптимизации учебного процесса в промежуточную аттестацию включены комплексные виды промежуточной аттестации:

Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Объединенные для ПА элементы программы
Комплексный диф. зачет	8	УП.05 Учебная практика
		ПП.05 Производственная практика
Комплексный диф. зачет	7	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности
		ОП.12 Основы финансовой грамотности
		ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Комплексный диф. зачет	6	УП.03 Учебная практика
		ПП.03 Производственная практика

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

6. Календарный учебный график



7. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"			Промежуточная аттестация			Практики						ПИА	Каникулы	Всего
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика					
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Прове-дение		
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	36 2/3	17	19 2/3	1/3		1/3	2		2					13	52
II	32 1/6	15 5/6	16 1/3	5/6	1/6	2/3	2	1	1	4		4		13	52
III	24 1/6	14 2/3	9 1/2	5/6	1/3	1/2	5	2	3	10		10		12	52
IV	19 1/6	11 5/6	7 1/3	5/6	1/6	2/3	9	5	4	10		10	2	2	43
Всего	**112**	**59 1/3**	**52 5/6**	**2 5/6**	**2/3**	**2 1/6**	**18**	**8**	**10**	**24**		**24**	**2**	**40**	199

8. План учебного процесса 43.01.09 Повар, кондитер 2019/2023 уч.год.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)					промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
									Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
		экзамен	зачет	диф.зачет	другие	максимальная	самостоятельная работа	консультации	всего занятий	в т. ч. лаб. и пр. занятий		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
ОУ.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**4**	**3**	**7**	**23**	**2304**	**154**	**34**	**2080**	**1106**	**36**	**466**	**428**	**478**	**500**	**174**	**34**		
	Общие учебные дисциплины	**2**	**3**	**6**	**11**	**1382**	**94**	**34**	**1230**	**777**	**24**	**355**	**322**	**296**	**257**				
ОУД.01	Русский язык	2			1	78			72	36	6	34	38						
ОУД.02	Литература			3	1,2	138			138	69		34	40	52	12				
ОУД.03	Иностранный язык			4	1-3	174	6		168	168		34	38	32	64				
ОУД.04	Математика	4			1-3	396	16		374	187	6	100	72	104	98				
ОУД.05	История			4	1-3	174	2		172	70		68	38	32	34				
ОУД.06	Физическая культура		1-3	4		204			204	204		51	60	44	49				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	1	70			70	35		34	36						
ОУД.08	Астрономия			3		32			32	8				32					
*	Индивидуальный проект (не является учебной дисциплиной)				2,4	116	70	34			12								
	Учебные дисциплины по выбору	**2**		**1**	**8**	**583**	**30**		**541**	**174**	**12**	**60**	**76**	**130**	**169**	**72**	**34**		
УДВ.09	Родная литература			6	5	106			106	36						72	34		
УДВ.10	Химия	4в		4в	1-3	255	15		234	74	6	34	38	96	66				
УДВ.11	Биология	4в		4в	1-3	222	15		201	64	6	26	38	34	103				
	Дополнительные учебные дисциплины			**1**	**4**	**339**	**30**		**309**	**155**		**51**	**30**	**52**	**74**	**90**	**12**		
ДУД.01	Введение в профессию			6															
ДУД.01.1	Основы общественных наук для пищевой промышленности				1-5	176	17		159	80		15	30	24	40	38	12		
ДУД.01.2	Основы проектной деятельности				1	36			36	18		36							
ДУД.01.3	Основы кулинарного дела				3-4	127	13		114	57				28	34	52			
ПП	**Обязательная часть учебных циклов**	**11**	**3**	**28**	**4**	**1836**	**76**		**1694**	**856**	**66**	**102**	**214**	**50**	**40**	**336**	**291**	**411**	**250**
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**	**1**	**3**	**15**	**4**	**832**	**34**		**792**	**427**	**6**	**102**	**102**			**70**	**185**	**283**	**50**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2	1	72	4		68	24		34	34						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1		54	4		50	24		50							

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)					промежуточная аттест.	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
									Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
		экзамен	зачет	диф.зачет	другие	максимальная	самостоятельная работа	консультации	всего занятий	в т. ч. лаб. и пр. занятий		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2	1	54	2		52	18		18	34						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			7		36	1		35	8								35	
ОП.05	Основы калькуляции и учета			6		32	2		30	12							30		
ОП.06	Охрана труда			2		36	2		34	10			34						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7	5,6	76	1		75	75						24	27	24	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			5		36	2		34	18						34			
ОП.09	Физическая культура		5-7	8		64			64	64						12	12	24	16
ОП.10	Рисование и лепка			7		36	2		34	28								34	
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			7		36	2		34	8								34	
ОП.12	Основы финансовой грамотности					36	2		34	8								34	
ОП.13	Детское, школьное и диетическое питание			6		48	2		46	20							46		
ОП.14	Кухни народов мира			8	7	72	4		68	34								34	34
ОП.15	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills	7			6	78	4		68	42	6						36	32	
ОП.16	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			6		34			34	26							34		
ОП.17	Экологические основы природопользовании			7		32			32	8								32	
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**10**		**13**		**1004**	**42**		**902**	**429**	**60**		**112**	**50**	**40**	**278**	**94**	**128**	**200**
ПМ	**Профессиональные модули**	**10**		**13**		**1004**	**42**		**902**	**429**	**60**		**112**	**50**	**40**	**278**	**94**	**128**	**200**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**2**		**3**		**110**	**6**		**92**	**48**	**12**		**64**	**28**					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2		32	2		30	18			30						

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промеж. аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)					промежуточная аттест.	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
									Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
		экзамен	зачет	диф.зачет	другие	максимальная	самостоятельная работа	консультации	всего занятий	в т. ч. лаб. и пр. занятий		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	3			2	72	4		62	30	6		34	28					
УП.01	Учебная практика			3	2	***72***			***72***				*36*	*36*					
ПП.01	Производственная практика			4		***72***			***72***						*72*				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4				**6**					6								
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**		**3**		**290**	**8**		**270**	**134**	12		**48**	**22**	**40**	**160**			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2		32	2		30	16			30						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5			2-4	252	6		240	118	6		18	22	40	160			
УП.02	Учебная практика			5	2,4	***144***			***144***				*36*		*36*	*72*			
ПП.02	Производственная практика			6	4	***252***			***252***						*72*		*180*		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6				**6**					6								
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**		**2**	**1**	**236**	**12**		**212**	**99**	12					**118**	**94**		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5		36	2		34	10						34			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			5	194	10		178	89	6					84	94		
УП.03	Учебная практика			6		***108***			***108***								*108*		
ПП.03	Производственная практика					***180***			***180***								*180*		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6				**6**					6								

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промеж. аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)					промежуточная аттест.	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
									Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
		экзамен	зачет	диф.зачет	другие	максимальная	самостоятельная работа	консультации	всего занятий	в т. ч. лаб. и пр. занятий		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**2**		**3**		**148**	**6**		**130**	**56**	**12**							**96**	**34**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7		32			32	8								32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8			7	110	6		98	48	6							64	34
УП.04	Учебная практика			7		***180***			***180***									*180*	
ПП.04	Производственная практика			8		***144***			***144***										*144*
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	8				**6**					6								
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**2**		**2**		**220**	**10**		**198**	**92**	**12**							**32**	**166**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			7		32			32	10								32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8				182	10		166	82	6								166
УП.05	Учебная практика			8		***144***			***144***										*144*
ПП.05	Производственная практика					***216***			***216***										*216*
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	8				**6**					6								
Итого по обязательной части, включая раздел вариативной части		**14**	**6**	**35**	**37**	**5724**	**230**	**34**	**5358**		**102**	**568**	**714**	**564**	**720**	**594**	**781**	**591**	**794**
Из них	**Учебная практика и производственная практика**					***1512***			***1512***				***72***	***36***	***180***	***72***	***468***	***180***	***504***
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																		***2 нед.***

Государственная итоговая аттестация Выпускная практическая квалификационная работа Письменная экзаменационная работа	дисциплины и МДК	568	642	528	540	522	313	411	250
	учебная практика		72	36	36	72	108	180	144
	производств. практика				144		360		360
	экзамен		1	1	3	1	3	1	4
	диф.зачет	1	6	4	4	3	7	7	3
	зачет	1	1	1		1	1	1	

9. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

- 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;
- стрелковый тир.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.