

Департамент образования Вологодской области
бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области
«Череповецкий металлургический колледж имени академика И.П.Бардина»

.. РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
Протокол № 5
от 11.05.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор БПОУ ВО «ЧМК»
И.М. Люсин
Приказ от 02.06.2023 № 600



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования

*бюджетного профессионального образовательного учреждения
Вологодской области
«Череповецкий металлургический колледж
имени академика И.П. Бардина»*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по
поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – **очная**
Нормативный срок освоения – **3 года и
10 месяцев на базе основного общего
образования**
Год начала подготовки по учебному
плану - **2023**

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ОП СПО

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования бюджетного профессионального образовательного учреждения Вологодской области «Череповецкий металлургический колледж имени академика И.П. Бардина» разработан на основе следующих *федеральных нормативных актов*:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в ред. Приказа Минпросвещения России от 12.08.2022 № 732);
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (регистрационный номер № 44828) с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. №747;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта "Повар"» (Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. № 68148);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 г. N 38940);
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минпросвещения России от 20.12.2022 № 1152);
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минпросвещения России от 19.01.2023 № 37);

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20);

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

региональных нормативных актов:

- Паспорт регионального проекта «Современная школа», утвержден Советом при Губернаторе области по стратегическим направлениям развития (протокол от 14.03.2019);
- Приказ Департамента образования Вологодской области от 17.05.2022 № 1430 «О внедрении и апробации в профессиональных образовательных организациях методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Департамента образования Вологодской области от 23.03.2022 № 935 «О внедрении в профессиональных образовательных организациях методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Департамента образования Вологодской области от 31.10.2022 № 2935 «Об утверждении плана мероприятий по введению актуализированных ФГОС СПО в профессиональных образовательных организациях Вологодской области в 2023-2024 учебном году»;
- Приказ Департамента образования Вологодской области от 20.03.2023 № 547 «О внедрении в профессиональных образовательных организациях методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования»;

методической документации:

- Методические рекомендации по разработке (актуализации) примерных образовательных программ по новым и актуализированным федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования – Москва: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2023. – 51;
- письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);
- письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования».

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

- учебный год для обучающихся начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды занятий во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной учебной нагрузки;
- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью - 45 минут. Занятия проводятся в форме пары - двух объединенных академических часов с перерывом между ними 5 минут. Перерывы между парами составляют 10 минут. Занятия обучающихся начинаются с 8.30 ч;
- текущий контроль знаний осуществляется в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих дисциплин, модулей через проведение практических, лабораторных работ, тестирование, опрос, выполнение письменных контрольных работ обучающимися;
- выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине и профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение;
- общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет 170 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины “Физическая культура” с учетом состояния их здоровья.
- промежуточная аттестация обучающихся проводится в 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8 учебных семестрах в форме зачетов, дифференцированных зачетов,

экзаменов, комплексных экзаменов, экзаменов (квалификационных). Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину или МДК; задания зачетов носят преимущественно практическую направленность;

- экзамены проводятся в день, освобожденный от занятий, за счет времени, выделенного ФГОС СПО;

- система оценок, форма и порядок проведения промежуточной аттестации определяется преподавателем, согласовывается на заседании цикловой комиссии и утверждается заместителем директора по учебной работе. Периодичность промежуточной аттестации – по окончании теоретического обучения в семестре. Общее количество недель на промежуточную аттестацию в форме экзаменов – 7;

- в период обучения с юношами проводятся учебные сборы – 35 часов (на третьем курсе);

- общая продолжительность каникул 34 недели, из них по 2 недели в зимний период на каждом курсе обучения.

- при освоении образовательной программы СПО по специальности предусматривается проведение учебной практики в 4 семестре в объеме 4 недель, в 5 семестре – в объеме 1 недели, в 6 семестре – 2 недели, в 7 семестре – 3 недели, в 8 семестре – 1 неделя.

Производственная практика в количестве 16 недель проводится в ЦКП ПАО «Северсталь» – предприятии - социальном партнере в рамках освоения обучающимися профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 1 неделя в 4 семестре;

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 4 недели в 6 семестре;

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 3 недели в 7 семестре;

ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 1 неделя в 7 семестре;

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 1 неделя в 5 семестре;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 1 неделя в 8 семестре;

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) – 5 недель в 8 семестре.

Продолжительность производственной практики (преддипломной) составляет 4 недели, она проводится на последнем курсе обучения в 8 семестре.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена в 8 семестре. На проведение государственной итоговой аттестации отводится 6 недель, из них 4 недели на подготовку выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена, 2 недели на защиту выпускной квалификационной работы. Руководство подготовкой группы к ГИА осуществляется педагогическими работниками колледжа, назначенными из числа преподавателей, имеющих отношение к подготовке по специальности, представителей базового предприятия.

1.3 Структура учебного плана

	Объем ОПОП в академ. часах	Вариат. часть	ОЧ+ВЧ	ПА	Практика	АУД+ СР	СР	АУД
Общеобразовательный цикл	1476		1476	36		1440		1440
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	470		470			470	52	418
Математический и общий естественнонаучный цикл	226		226	8		218	24	194
Общепрофессиональный цикл	910	190	910	40		870	54	816
Профессиональный цикл	2498	1150	2498	132	972	1394	56	1338
ГИА	216				144			
ИТОГО	3168	1340						
Вариативная часть	1340	1340						
Общий объем времени на базе общего среднего	4464		4248	180	1116	2952	186	2766

образования								
Общий объем времени на базе общего среднего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями Федерального образовательного стандарта среднего общего образования	5940	1340	5724	252	1116	4356	186	4170

1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (личностные, метапредметные, предметные результаты).

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется ФГОС СПО в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ОП СПО, включая получение среднего общего образования. В ФГОС СПО по специальности 43.02.5 Поварское и кондитерское дело указанный объем составляет 1476 академических часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части среднего общего образования и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы среднего общего образования, установленные ФГОС СОО и ФОП СОО.

В соответствии с п. 18.3.1. ФГОС СОО общеобразовательный цикл учебного плана ОП СПО содержит 13 учебных дисциплин (русский язык, литература, математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности) (27.9. ФОП СОО).

При реализации среднего общего образования в пределах ОП СПО в общеобразовательном цикле принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой специальности, выбора трех общеобразовательных дисциплин с увеличенным объемом на освоение содержания: Химия,

Информатика, Иностранный язык, на изучение которых отводится 424 часа во взаимодействии с преподавателем.

Образовательный цикл – 52 недели; из них теоретическое обучение – 40 недель, промежуточная аттестация – 1 неделя, каникулярное время – 11 недель.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

Качество усвоения учебных предметов общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль осуществляется в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая рейтинговую оценку и компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проводится в форме защиты индивидуального проекта, зачета, дифференцированных зачетов, экзаменов и комплексных экзаменов. Дифференцированные зачеты и зачет организуется за счет времени на учебную дисциплину, экзамен – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию, которая проводится по окончании первого и второго семестров продолжительностью по одной неделе. В первом, втором семестре обучающиеся сдают экзамен по дисциплине «Математика», во втором семестре – комплексный экзамен по дисциплинам «Русский язык» и «Литература», экзамен по дисциплине «Химия».

В общеобразовательном цикле учебного плана предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного (пункт 18.3.1. ФГОС СОО, пункт 27.15. ФОП СОО).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках дисциплины «Химия» либо «Биология» с учетом получаемой профессии или специальности в любой избранной области деятельности: познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной. Выбор дисциплины для выполнения индивидуального проекта подтверждается письменным заявлением студента.

Для выполнения индивидуального проекта выделяется аудиторная нагрузка на каждого обучающегося – 32 часа.

Оценка по индивидуальному проекту, полученная при промежуточной аттестации (отлично, хорошо, удовлетворительно, зачтено), выставляется в диплом о среднем профессиональном образовании (п. 8.4. Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном

образовании и их дубликатов, утв. приказом Минпросвещения России от 14.10.2022 № 906).

1.4 Формирование вариативной части ОП СПО

Вариативная часть ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по ФГОС СПО составляет 1340 часов. БПОУ ВО «ЧМК» вариативная часть распределяется следующим образом: 190 часов – на общепрофессиональный цикл; 1150 часов – на увеличение часов по профессиональным модулям. Выбор дисциплин общепрофессионального цикла и междисциплинарные циклы включены в учебный план образовательной программы на основании акта согласования с работодателями.

1.5 Порядок аттестации обучающихся

По результатам освоения дисциплин и профессиональных модулей предусмотрена промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины или профессионального модуля, на проведение экзаменов выделяются часы за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию ФГОС СПО. В каждом учебном году количества экзаменов не превышает 8, количество зачетов и дифференцированных зачетов не превышает соответственно 10 (без учета зачетов по физической культуре).

По дисциплинам цикла ОГСЭ формой промежуточной аттестации выбран зачет (3) и ДЗ (дифференцированный зачет).

Формой промежуточной аттестации дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла выбраны дифференцированный зачет и экзамен. Дифференцированные зачеты проводится в 3, 4 семестре. По дисциплине ЕН.03 «Химия» предусмотрен экзамен в 4 семестре.

По общепрофессиональным дисциплинам предусмотрены: экзамен в 7 семестре по дисциплине ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья», в 5 семестре по дисциплинам ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» и ОП.04 «Организация обслуживания», в 6 семестре по дисциплине ОП.05 «Основы экономики, менеджмента, маркетинга», в 7 семестре по дисциплине ОП.07 «Национальные кухни». По остальным общепрофессиональным дисциплинам – дифференцированный зачет.

По междисциплинарным курсам предусмотрены: экзамены комплексные:

в 4 семестре по МДК.01.01 "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов", МДК.01.02

"Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов";

в 5 семестре МДК 02.01 "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента", МДК.02.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента"; МДК 05.01 "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента", МДК 05.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента";

в 6 семестре по МДК.03.01 "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента", МДК.03.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента";

в 7 семестре МДК.04.01 "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента", МДК.04.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента";

В 4 семестре экзамен по МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии "Повар" (кондитер, пекарь); в 8 семестре МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

По профессиональным модулям предусмотрено проведение экзаменов (квалификационных) (Эк), которые проверяют готовность обучающегося к выполнению видов профессиональной деятельности. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное усвоение обучающимися всех элементов программ профессиональных модулей – МДК и предусмотренных практик. Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится в день, освобожденный от других видов учебных занятий в счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию. Экзамен (квалификационный) может проводиться как в период экзаменационной сессии, так и в конце установленного срока прохождения производственной практики.

На проведение экзамена (комплексного экзамена, квалификационного экзамена) выделяется 6 часов, оставшееся время используется для проведения консультаций перед экзаменами.

По всем видам практик предусмотрен дифференцированный зачет.

1.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломного проекта. Тематика ВКР разрабатывается руководителями ВКР, обсуждается на заседании цикловой комиссии, согласовывается с председателем ГЭК. Закрепление тем ВКР за студентами производится приказом директора колледжа.

Базовой площадкой для демонстрационного экзамена может быть выбрана учебно-производственная мастерская образовательной организации.

Для проведения ГИА приказом директора колледжа создается государственная экзаменационная комиссия, в состав которой входят представители колледжа, имеющие отношение к подготовке по специальности и представители с производства.

Порядок подготовки и проведения ГИА определяется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации студентов БПОУ ВО «ЧМК», обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования.

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и другие помещения

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранных языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского
производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

Залы:

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

Календарный учебный график

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Условные обозначения:



теоретическое обучение



производственная практика



учебная практика



производственная практика (преддипломная)



промежуточная аттестация



каникул



государственная итоговая аттестация (подготовка ВКР)



государственная итоговая аттестация (защита ВКР)



учебные сборы

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	40				1		11	52
2	35	4	1		1		11	52
3	32	3	5		2		10	52
4	15	4	10	4	2	6	2	43
Всего	122	11	16	4	6	6	34	199

3. План учебного процесса для ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Объем образовательной программы в часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)												
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые работы (проекты)	Другие	ИТОГО	в т.ч. в форме практических	Промежуточная аттестация	в т.ч. экзамен по профессиональному модулю	Практика	Всего учебных занятий	Самостоятельная	В т.ч	Во взимоотношении с преподавателем, час.	теоретические занятия	лаб. и практик. занятий	курсовых проектов (работ)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22						
ООД.00	Общеобразовательный цикл	5	1	10		1	1476	750	36	0	0	1440	0	1440	690	750	0	594	846	0	0	0	0	0	0		
ООД.01	Русский язык	(к)			72	32	6			66		66	34	32		32	34										
ООД.02	Литература				108	48	6			102		102	54	48		48	54										
ООД.03	Иностранный язык		2		144	144				144		144	0	144		64	80										
ООД.04	История		2		136	44				136		136	92	44		64	72										
ООД.05	Обществознание		2		72	42				72		72	30	42		0	72										
ООД.06	Математика	1, 2			232	72	16			216		216	144	72		102	114										
ООД.07	Информатика		2		144	118				144		144	26	118		48	96										
ООД.08	Физика		2		108	22				108		108	86	22		48	60										
ООД.09	Химия	2	1		144	36	8			136		136	100	36		64	72										
ООД.10	Биология		2		72	24				72		72	48	24		32	40										
ООД.11	Физическая культура	1	2		72	66				72		72	6	66		32	40										
ООД.12	География		2		72	28				72		72	44	28		16	56										
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности		2		68	46				68		68	22	46		32	36										
	Индивидуальный проект				2	32	28			32		32	4	28		12	20										
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4	5		470	334	0		0	470	52	418	92	326	0	0	0	88	76	106	84	32	84				
ОГСЭ.01	Основы философии		5		48	10				48	8	40	28	12								48					
ОГСЭ.02	История		3		48	10				48	8	40	40									48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		170	144				170	26	144	0	144								20	38	26	38	22	26
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,4,5 ,6	8		170	158				170	6	164	6	158								20	38	32	46	10	24
ОГСЭ.05	Психология общения		8		34	12				34	4	30	18	12												34	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2	1		226	102	8		0	218	24	194	92	102	0	0	0	88	130	0	0	0	0				
ЕН.01	Математика		3		42	18				42	8	34	16	18								42					
ЕН.02	Химия	4			144	68	8			136	8	128	60	68								46	90				
ЕН.03	Экологические основы природопользования	4			40	16				40	8	32	16	16								40					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5	6	1	910	524	40		0	870	54	816	464	322	30	0	0	200	142	94	246	188	0				
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		3		76	46				76	6	70	42	28								76					

ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	7			7		138	78	8			130	8	122	80	12	30						130				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	5					100	56	8			92	4	88	78	10						34	58				
ОП.04	Организация производства и обслуживания	4					78	42	8			70	6	64	40	24					36	34					
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	6					150	86	8			142	10	132	78	54						36	106				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6			34	20				34	2	32	24	8							34				
ОП.07	Национальные кухни	7					102	56	8			94	6	88	42	46						36	58				
ОП.08	Метрология и стандартизация			4			36	22				36	2	34	14	20					36						
ОП.09	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4			92	56				92	6	86	24	62					54	38					
ОП.10	Охрана труда			3			34	20				34	2	32	22	10					34						
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности			6			70	42				70	2	68	20	48						70					
ПМ.00	Профессиональный цикл						2498	2090	132	60	972	1394	56	1338	644	654	40	0	0	236	480	376	534	356	384		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2		2			284	236	16	8	108	160	10	150	76	74	0	0	0	52	216	0	0	0	0		
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4					86	66	4			82	6	76	76						52	30					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						82	62	4			78	4	74		74					78						
УП.01	Учебная практика			4			72	72				72	0		0							72					
ПП.01	Производственная практика			4			36	36				36	0		0							36					
ЭК.ПМ.01	Экзамен по ПМ.01	4					8		8	8																	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2		2			540	464	16	8	216	308	12	296	140	136	20	0	0	0	92	216	216	0	0	0	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5					150	118	4			146	6	140	140		0				76	70					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						166	130	4			162	6	156		136	20				16	146					
УП.02	Учебная практика			6			72	72				72											72				
ПП.02	Производственная практика			6			144	144				144										144					

ЭК.ПМ.02	Экзамен по ПМ.02	6					8		8	8															
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2			378	324	20	8	180	178	6	172	66	106	0	0	0	0	0	178	180	0	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6					76	56	6		70	4	66	66								70			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6					114	88	6		108	2	106		106							108			
УП.03	Учебная практика			7			72	72			72												72		
ПП.03	Производственная практика			7			108	108			108												108		
ЭК.ПМ.03	Экзамен по ПМ.03						8		8	8															
ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2			264	208	20	8	72	172	8	164	82	82	0	0	0	0	0	68	176	0	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7					92	68	6		86	4	82	82								54	32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7					92	68	6		86	4	82		82							14	72		
УП.04	Учебная практика			7			36	36			36												36		
ПП.04	Производственная практика			7			36	36			36												36		
ЭК.ПМ.04	Экзамен по ПМ.04						8		8	8															
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2		2			252	200	20	8	72	160	10	150	80	70	0	0	0	0	0	160	72	0	0

МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5					92	68	6		86	6	80	80						86					
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						80	60	6		74	4	70	70						74					
УП.05	Учебная практика			6			36	36		36	0									36					
ПП.05	Производственная практика			6			36	36		36	0									36					
ЭК.ПМ.05	Экзамен по ПМ.05		6				8		8	8															
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2	2				224	178	20	10	72	132	6	126	70	36	20	0	0	0	0	0	204		
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8					142	106	10		132	6	126	70	36	20							132		
УП.06	Учебная практика			8			36	36		36	0												36		
ПП.06	Производственная практика			8			36	36		36													36		
ЭК.ПМ.06	Экзамен по ПМ.06	8					10		10	10															
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2	2				556	480	20	10	252	284	4	280	130	150	0	0	0	184	172	0	0	180	
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар" (кондитер, пекарь)	4					294	228	10		284	4	280	130	150					184	100				
УП.07	Учебная практика			4			72	72		72										72					
ПП.07	Производственная практика			8			180	180		180													180		
ЭК.ПМ.07	Экзамен по ПМ.07	8					10		10	10															
ПДП	Производственная практика (преддипломная)						144	144			144		0										144		
ПА	Промежуточная аттестация																								
ГИА	Государственная итоговая аттестация						216																		
Всего:							5940	3944	216	60	1116	4392	186	4206	1982	2154	70	594	846	612	828	576	864	576	612
Всего:																									
Всего:																									
Форма государственной итоговой аттестации – демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									
Всего:																									