

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор
ООО «Бегемот»

« »

20

г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ТОГАПОУ
«Аграрно-промышленный колледж»

Злобин /А.А.Злобин/

« »

20

г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

по профессии среднего специального образования

43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения - очная

Основная профессиональная образовательная программа Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Аграрно-промышленный колледж» соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), а также с Примерной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Примерная программа:

Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Эксперты:

Гамбеев А.С. – генеральный директор ООО «Континент М»

Мотовникова Александра Владимировна – преподаватель спецдисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа

Протокол № 1 от «31» августа 2020г.

Авторы-разработчики:

1. Яичникова Н.М., заместитель директора по учебной работе ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
2. Панкратов В.А. – заместитель директора по производственному обучению ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
3. Скобеева Т.В. – мастер п/о «Аграрно-промышленный колледж»;
4. Назирова О.В. – преподаватель-совместитель, председатель ПЦК «Социально-экономические дисциплины»;
5. Минаев Н.В.. – преподаватель-организатор БЖ ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
6. Ванин А.Н.- руководитель физвоспитания ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»
7. Козин И.А. – мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
8. Ластовкин Ю.В. - преподаватель ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
9. Тимакин А.Н. – учитель ТОГБОУ "Инжавинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"
10. Шароватова Е.В. – учитель ТОГБОУ "Инжавинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"
11. Селезнева Г.А. – учитель ТОГБОУ "Инжавинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"
12. Кустова Т.А. – учитель ТОГБОУ "Инжавинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"
13. Серебрякова Г.В. – учитель ТОГБОУ "Инжавинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"
14. Никольская Л.В. – учитель ТОГБОУ "Инжавинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), а также с Примерной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Примерная программа:

Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Нормативные основания для разработки ОП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

– 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);

– 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);

– 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).

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар - кондитер

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5724 часа.

2. ФОРМИРОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ПКРС

Согласно ФГОС: устанавливается соотношение обязательной части основной образовательной программы СПО и части, формируемой участниками образовательных отношений (вариативной части). Причем, обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО, и должна составлять для специальностей не более 70 процентов (для профессий - не более 80 процентов) от общего объема времени, отведенного на ее освоение. **Вариативная часть** образовательной программы соответственно - не менее 30 процентов (не менее 20%,) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации или сочетанию квалификаций, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть распределена следующим образом:

Код УД, ПМ, МДК	Наименование УД, МДК	Количество часов (аудит. нагрузки/ ауд.нагрузки во взаимод.с преподавателем)	Количество часов (вариативной нагрузки/ ауд.нагрузки во взаимод.с преподавателем)
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	2052	-
ОДБ.1.01	Русский язык и литература. Русский язык	114	-
ОДБ.1.02	Русский язык и литература. Литература	171	-
ОДБ.2	Иностранный язык	171	-
ОДБ.3	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	228	-
ОДБ.4	История	171	-
ОДБ.5	Физическая культура	171	-
ОДБ.6	ОБЖ	72	-
ОДБ.7	Физика	108	-
ОДБ.8	Обществознание (вкл.экономику и право)	171	-
ОДБ.9	География	72	-
ОДБ.10	Экология	72	-
ОДП.11	Информатика	108	-
ОДП.12	Химия	171	-
ОДП.13	Биология	72	-
УД.14	Введение в профессию	32	-
УД.15	Кухни народов мира	148	-
ПА.	Промежуточная Аттестация	108 час.	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	504	478
			180/170

ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	34	0/0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	34	0/0
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	34	0/0
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	34	0/0
ОП.05.	Основы калькуляции и учета	32	30	0/0
ОП.06	Охрана труда	36	34	0/0
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	34	0/0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	34	0/0
ОП.09	Физическая культура	40	40	0/0
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной	36	34	36/34
ОП.11	Экологические основы природопользования	36	34	36/34
ОП.12	Основы финансовой грамотности	36	34	36/34
ОП.13	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	34	36/34
ОП.14	Эффективное поведение на рынке труда /Психология личности и профессиональное самоопределение	36	34	36/34
ПМ.00	Профессиональные модули	2880	2804	1008/720
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	504	492	256/112
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	34	4/4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	180	170	108/108
УП.01.	Учебная практика	72	72	0/0
ПП.01.	Производственная практика	216	216	144/144
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	702	688	146/146
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	34	4/4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	270	258	142/142
УП.02.	Учебная практика	144	144	0/0
ПП.02.	Производственная практика	252	252	0/0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	606	590	298/154
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и	48	44	16/0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к	234	222	138/138
УП.03.	Учебная практика	72	72	0/0
ПП.03.	Производственная практика	252	252	144/144
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	468	446	228/228
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	34	4/4
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	216	196	152/152
УП.04.	Учебная практика	72	72	0/0
ПП.04.	Производственная практика	144	144	72/72

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	600	588	80/80
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	34	4/4
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	204	194	76/76
УП.05.	Учебная практика	144	144	0/0
ПП.05.	Производственная практика	216	216	0/0
ПА.	Промежуточная аттестация	108		
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация: защита выпускной квалификационной работы		72 час.	-
	ИТОГО:	3282/2724		1188/1188

В общепрофессиональном цикле за счет *вариативной части* введены дисциплины:

ОП.10. Информационные технологии в профессиональной деятельности (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности);

ОП.11. Экологические основы природопользования (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях);

ОП.12. Основы финансовой грамотности (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере);

Согласно ФГОС: при формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с этой целью введены дисциплины: **ОП.13 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний; ОП.14 Психология личности и профессиональное самоопределение. Реализация указанных дисциплин производится по индивидуальному учебному плану** (для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья).

Для остальных лиц предусмотрены такие дисциплины как:

ОП.13 Основы корпоративной культуры (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами);

ОП.14 Эффективное поведение на рынке труда (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере);

3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ

Согласно ФГОС: в общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) 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. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, в очно-заочной форме обучения - не менее 25 процентов.

В данном учебном плане объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 97% от объема учебных циклов образовательной программы, следовательно, самостоятельная работа обучающихся составляет 3%.

4. ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ

Согласно ФГОС: 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 рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

В настоящем учебном плане на проведение практик выделяется 55% (с учетом рекомендаций Примерной основной образовательной программой).

5. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015г. «Рекомендации 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». В соответствии со спецификой ППКРС по профессии 43.02.09 Повар, кондитер - социально-экономический профиль.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППКРС по профессии 43.02.09 Повар, кондитер составляет 82 недели. С учетом этого срок обучения по ППКРС увеличивается на 82 недели, в том числе: 57 недель – теоретическое обучение, 3 – недели промежуточная аттестация, 22 недель – каникулы.

Общеобразовательную подготовку студенты осваивают одновременно с профессиональными модулями, дисциплинами общепрофессионального цикла.

Для реализации среднего общего образования в пределах ППКРС по профессии 43.02.09 Повар, кондитер заключен договор «О сетевом взаимодействии» №1 от 29.08.2014г. с МБОУ «Уваровщинская сош».

6. ТРЕБОВАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИН ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА, БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

7. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Формы проведения промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, контрольная работа, экзамен (квалификационный) доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация обучающихся проводится в конце каждого семестра. Для аттестации

обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются на заседании предметной (цикловой) комиссии. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в следующих направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенции обучающихся; для юношей – оценка результатов освоения основ военной службы.

8. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

СОГЛАСОВАНО:

Игорь Николаевич Михайлюк
Директор

Игорь Николаевич Михайлюк
Директор

« 2017 » г.



Утверждаю

Директор ТОГАПОУ
«Аграрно-промышленный колледж»

Михайлюк Игорь Николаевич

Игорь Николаевич Михайлюк
« 31 » 08 2017 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

ТАМBOVСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

"АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

ИНЖАВИНСКИЙ ФИЛИАЛ

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

код

наименование профессии

на базе основного общего образования (с получением среднего общего образования)

квалификация: ПОВАР, КОНДИТЕР

форма обучения
УП

Очная

нормативный срок освоения ППКРС 3 года 10 мес. год начала подготовки по 201__7__

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС № 1569 от 09.12.2016г.

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

К У Р С Ы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
	2-8	10-15	17-22	24-29	1-6	8-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-01	03-08	10-15	17-22	24-29	31-05	07-12	14-19	21-26	28-02	04-09	11-16	18-23	25-02	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	20-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-31				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
1																	У	К	К																			У	А	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
2																	У	А	К	К									У	У	У	У	У	У	У	У	А	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3																		К	К																	У	У	А	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
4													У	У	Т	Т	А	К	К									А	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		

Обозначения:

		Теоретическое обучение	А	Промежуточная аттестация	У	Учебная практика	Т	Производственная практика (по профилю специальности)
	*	Неделя отсутствует	К	Каникулы	Г	Государственная итоговая аттестация		

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	35	2	2	1		13	53
II курс	25	8	5	2		13	53
III курс	33	2	4	1		12	52
IV курс	14	2	19	2	2	2	41
Всего	107	14	30	6	2	38	199

2. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Индекс	ПА	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Объем образовательной программы (час./нед.)	Самост.нагрузка обуч.	Занятия во взаимодействии с преподавателем			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
					Всего	В том числе		0 па	1 па	1 па	1 па	0 па	1 па	1 па	1 па
						лабор.и практ. занятий	курсов. работа (проект)	17	22	16	22	17	22	16	19
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
								8	16	10	10	16	18	24	0
ВСЕГО:			5724	102	5622	3005	0	604	776	566	782	596	774	552	684
О.00	Общеобразовательный цикл		2052	0	2052	897		432	387	322	149	347	347	68	0
ОДб.00	Базовые дисциплины		1521	0	1521	739		216	220	322	149	279	267	68	0
ОДб.01.01	2/Э	Русский язык и литература. Русский язык	114		114	94		58	56						
ОДб.01.02	4/дз	Русский язык и литература. Литература	171		171	97				64	107				
ОДб.02	6/дз	Иностранный язык	171		171	171						64	107		
ОДб.03	2/кр, 3/Э	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	228		228	114		56	52	120					
ОДб.04	6/дз, 7/дз	История	171		171	0						34	69	68	

ОД6.05	5/дз	Физическая культура	171		171	171		30	40	30	42	29			
ОД6.06	2/дз	ОБЖ	72		72	48			72						
ОД6.07	3/дз	Физика	108		108	20				108					
ОД6.8	6/дз	Обществознание (вкл.экономику и право)	171		171	0						80	91		
ОД6.9	1/дз	География	72		72	12		72							
ОДБ.10	5/дз	Экология	72		72	12						72			
ОДП.00	Профильные дисциплины		351	0	351	98		184	167	0	0	0	0	0	0
ОДП.12	2/дз	Информатика	108		108	70		36	72						
ОДП.13	2/Э	Химия	171		171	20		76	95						
ОДП.14	1/дз	Биология	72		72	8		72	0						
УД.00	Дисциплины по выбору ОО		180	0	180	60		32	0	0	0	68	80	0	0
УД.01	1/кр	Введение в профессию	32		32	12		32	0						
УД.02	6/Э	Кухни народов мира	148		148	48						68	80		
ПА. Промежуточная аттестация			108		108										
П.00 Профессиональная подготовка															
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		504	26	478	238		86	16	0	0	98	34	172	72
ОП.01.	1/кр	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	2	34	12		34							
ОП.02	1/кр	Основы товароведения продовольственных товаров	36	2	34	16		34							
ОП.03.	5/дз	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	2	34	12						34			

ОП.04.	8/дз	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	2	34	8							28	6	
ОП.05.	5/кр	Основы калькуляции и учета	32	2	30	12					30				
ОП.06	2/дз	Охрана труда	36	2	34	10		18	16						
ОП.07.	8/кр	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	2	34	36							22	12	
ОП.08	6/дз	Безопасность жизнедеятельности	36	2	34	18						34			
ОП.09	8/дз	Физическая культура	40	0	40	40							28	12	
ОП.10	8/дз	Информационные технологии в профессиональной деятельности	36	2	34	30							22	12	
ОП.11	8/кр	Экологические основы природопользования	36	2	34	12							22	12	
ОП.12	8/кр	Основы финансовой грамотности	36	2	34	8							22	12	
ОП.13	5/кр	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	2	34	12					34				
ОП.14	8/кр	Эффективное поведение на рынке труда /Психология личности и профессиональное самоопределение	36	2	34	12							28	6	
ПМ.00	Профессиональный цикл		2880	76	2804	1870	0	86	373	244	633	151	393	312	612

ПМ.01	8/Э	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	504	12	492	372	0	86	262	0	0	0	0	0	144
МДК.01.01	2/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	2	34	14		18	16						
МДК.01.02	2/э	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	180	10	170	70		32	138						
УП.01.	2/дз	Учебная практика	72		72	72		36	36						
ПП.01.	8/дз	Производственная практика	216		216	216		0	72						144
ПМ.02	8/э	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	702	14	688	474	0	0	111	134	299	0	0	0	144
МДК.02.01	2/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	2	34	14			34						

МДК.02.02	2/кр, 4/Э	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	306	12	294	100			77	98	119				
УП.02.	4/дз	Учебная практика	72		72	72				36	36				
ПП.02.	4\дз, 8\дз	Производственная практика	288		288	288					144				144
ПМ.03	8/э	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	606	16	590	440	0	0	0	0	0	151	331	72	36
МДК.03.01	5/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	48	4	44	20						44			
МДК.03.02	6/э	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	234	12	222	96						107	115		
УП.03.	6/дз	Учебная практика	72		72	72							72		
ПП.03.	6/дз, 8/дз	Производственная практика	252		252	252							144	72	36

ПМ.04	8/э	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	468	22	446	238	0	0	0	0	0	0	62	240	144
МДК 04.01	7/э	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	2	34	14								34	
МДК 04.02	6/э, 7/э	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	216	20	196	80							62	134	
УП.04.	7/дз	Учебная практика	72		72	72								72	
ПП.04.	8/дз	Производственная практика	144		144	72									144
ПМ.05	8/Э	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	600	12	588	346	0	0	0	110	334	0	0	0	144
МДК 05.01	3/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	2	34	14				34					
МДК 05.02	4/э	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	204	10	194	80				76	118				

