Утверждаю
директор
А.А.Красников

04.06.2020

МК отделения "Сервис и туризм"
председатель МК Бесчетвертева Т.Ю.
Протокол № 8 от 26.05.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Ульяновский техникум питания и торговли"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация: Повар Кондитер

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППКРС** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2020

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		К	К																		У						А	К	К	К	К	К	К	К	К
II												П	П	П	У		А	К	К																				А		У		А	К	К	К	К	К	К	К	К
III											У	П	П	А			П	К	К										У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	У	У	А	К	К	К	К	К	К	К	К
IV														У	У			К	К													У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	1394	17	610	22	784	1		1	1		1					11	52	50	2
II	33	1164	12	430	21	734	3	1	2	2	1	1	3	3			11	52	50	2
III	21	714	12	412	9	302	2	1	1	7	1	6	11	3	8		11	52	50	2
IV	27	918	15	516	12	402	1		1	4	2	2	7		7	2	2	43		
Всего	**120**	**4190**	**56**	**1968**	**64**	**2222**	**7**	**2**	**5**	**14**	**4**	**10**	**21**	**6**	**15**	**2**	**35**	199		

Пояснения учебному плану

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли» (далее - техникум) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, Порядком организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минобразования и науки РФ № 464 от 14 июня 2013 г., Приказом 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); Приказом 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); Приказом 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); Рекомендациями 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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259), Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Министерства образования и науки российской Федерации от 20 февраля 2017 г. №06-156), Методическими рекомендациями по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50); Уточнениями 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 (одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», Протокол №3 от 25 мя 2017г.), Уставом техникума.

При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих возможна сетевая форма с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием сетевой формы могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой ППКРС. При реализации образовательной программы

допускается применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Организация учебного процесса и режим занятий

Общий объем образовательной программы составляет 5904 часа, в том числе:

-объем образовательной нагрузки-4320ч.

-учебная и производственная практика- 1260ч.

-государственная итоговая аттестация- 72ч.

-промежуточная аттестация-252ч.

Начало учебного года с 1 сентября.

Продолжительность учебной недели - пятидневная.

Продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами.

Объем образовательной нагрузки обучающихся по программе не может превышать 36 академических часа в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам.

Дисциплины учебного плана группируются по циклам:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл, включающий в себя профессиональные модули.

Профессиональные модули в плане учебного процесса представлены междисциплинарными курсами, учебной и производственной практиками.

Дисциплина «Физическая культура» реализуется в объеме, обозначенном ФГОС СПО, обязательных аудиторных занятий - не менее 40 часов. Кроме указанного времени, техникум предусматривает дополнительно до 2 часов в неделю на игровые виды подготовки в рамках кружковой работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях, группах спортивного совершенствования).

В соответствии с ФГОС по профессии включена дисциплина «Безопасность жизнедеятельности», 70 % от общего объема времени которой отведено на освоение основ военной службы для юношей. Для подгрупп девочек это время используется для освоения медицинских знаний.

На самостоятельную учебную нагрузку выделяется не более 20% от объема учебных циклов. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося входит в объем часов образовательной программы учебного плана. По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается. Самостоятельная работа осуществляется в кабинетах, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду техникума (ЭБС).

Объемы практических занятий и лабораторных работ исходят из разработанных техникумом рабочих программ.

Предусматриваются виды практик: учебная практика, производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрировано в несколько периодов. Объем нагрузки отводимой на практики - не менее 25% объема, отводимого на профессиональный цикл

Формы текущего контроля знаний: накопительные системы оценивания, результаты которых учитываются в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины, МДК или профессионального модуля.

Формы промежуточной аттестации обучающихся: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный). Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин, междисциплинарного курса и прохождение практик. Завершающей формой

контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу является экзамен или зачет. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен (квалификационный). Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся СПО не превышает 8, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. Для проведения Демонстрационного экзамена используется комплект оценочной документации, представляющий собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения экзаменационных работ. Процедура Демонстрационного экзамена проходит на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена.

Общая продолжительность каникул при освоении образовательной программы по профессии СПО не менее 10 недель в каждом учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период, на 4-м курсе-2 недели.

Общеобразовательный цикл

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер распределена к естественнонаучному профилю.

Обучающиеся, получающие СПО по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин, модулей. Объем образовательной программы СПО для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2952 часа, в том числе: образовательная нагрузка 2590ч., промежуточная аттестация 180ч., оставшиеся 182ч. направлены на освоение общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО (Письмо МОН 06-174 о 01.03.2017). Таким образом, время в объеме 720 часов для программ ПКРС, разрешенное реализовывать на усмотрение образовательной организации, распределено следующим образом: 466ч. на образовательную нагрузку общеобразовательного цикла, 72ч. на промежуточную аттестацию по общеобразовательному циклу, 182ч.- на элементы программы, направленные на освоение общих и профессиональных компетенций.

Период изучения учебных предметов, дисциплин, модулей, обеспечивающих получение среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется техникумом самостоятельно. Знания и умения полученные студентами при освоение учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин ОПОП СПО (ППКРС).

В соответствие с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение – 57 недель, промежуточная аттестация – 3 недели, каникулярное время – 22 недели.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение - 2590 часов, образовательная организация распределяет на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные, предлагаемые техникумом.

При формирование учебных планов по ППКРС общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: «Русский язык»

«Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия». Дисциплина «Астрономия» введена за счет часов дисциплин, предлагаемых техникумом «Основы учебно-исследовательской деятельности» (18ч.) и «Безопасность технологических процессов и производств»» (18ч.)

Дополнительные дисциплины, предлагаемые техникумом:

Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности (выполнение индивидуального проекта)– 86 часов

Безопасность технологических процессов – 119 часов.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и по одной из общеобразовательных дисциплин, изучаемых углубленно с учетом получаемой профессии или специальности: «Химия».

В общеобразовательном цикле учебного плана самостоятельная работа не предусматривается.

Формирование структуры основной образовательной программы с учетом вариативной части

Обязательная часть ППКРС по учебным циклам составляет около 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение-1118 часов. Вариативная часть (около 20%)-612часов, дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствие с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Вариативная часть циклов ОПОП, в количестве 612 часов, по согласованию с работодателями распределена на расширение содержания в модулях и введение новых дисциплин:

Индекс	Наименование дисциплины или МДК	Количество часов
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	5
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	5
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	5
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	5
ОП.05	Основы калькуляции и учета	9
ОП.06	Охрана труда	5
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	5
ОП.09	Физическая культура	5
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	41
ОП.11	Эксплуатация контрольно-кассовой техники	41
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	41
ОП.13	Организация обслуживания	41
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	26
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	56
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	34
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и	56

	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	42
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	38
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	80
МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	16
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных. мучных кондитерских изделий	51

Консультации по учебным дисциплинам (междисциплинарным курсам) профессионального цикла выделяются из объема нагрузки, отведенного на дисциплину. Консультации по учебным дисциплинам общеобразовательного курса- за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются техникумом.

Деление на подгруппы осуществляется по дисциплинам Иностранный язык, Физическая культура и дисциплинам по которым проводятся лабораторные работы и практические работы с использованием специального оборудования, приборов, компьютерной техники, если наполняемость в подгруппах составляет не менее 8 - 10 человек:

- основы безопасности жизнедеятельности (базовая) –1 курс- 24 часа
- информатика – 4 курс- 82 часа
- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 2 курс - 8 часов
- Информационные технологии в профессиональной деятельности–4 курс - 18 часов
- Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 2курс-54 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 4курс -90 часов
- Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок- 3курс-30 часов
- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – 3 курс – 36 часов
- Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных. мучных кондитерских изделий – 3курс – 60 часов

Согласовано		
Заместитель директора по УР		Ю.Ю. Бесова
И.О. Заместителя директора по УПР		Т.А. Бабина
Председатели методических комиссий		Т.Ю. Бесчетвертева
		Т.Н. Еграшкина
Директор по персоналу ООО «Торговый Дом СПП»		Н.В. Филиппова

Согласовано: Е.Д. Хохлова 11.09.2020
Департамент профес. образования и науки Ярославской обл.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч: Объем образовательной нагрузки	Самост. (ср. работа)	Консультации	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем: Всего	в том числе: Теоретическое обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект, доклад в сем.	Курс 1, Семестр 1 (17 нед): Объем образ.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Теоретическое обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проекты	Семестр 2 (22 нед): Объем образ.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Теоретическое обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проекты	Объем образ.	Самост.	Консульт.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	14	15	17	18	19	24	25	26	27	28	29	30	31	32	37	38	39	40	41	42	43	44	45	50	51	52	53
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																36			35,76						36,09			35,64						35,83		
ОГСЭ.Ф	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	4	13				2590	10		2580	1640	858	82			571			571	387	184				662			662	427	235				382		
ОГСЭ.Ф.00	Базовые дисциплины	2	4	10				1904			1904	1196	708				326			326	183	143				443			443	289	154				348		
ОГСЭ.Ф.01	Русский язык (базовая)	4		2				114			114	80	34																						114		
ОГСЭ.Ф.02	Литература (базовая)			4				197			197	197					52			52	52					50			50	50					57		
ОГСЭ.Ф.03	Иностранный язык(базовая)			5				208			208		208				50			50		50				31			31		31				45		
ОГСЭ.Ф.04	Математика(базовая)	4						303			303	223	80				44			44	32	12				119			119	97	22				72		
ОГСЭ.Ф.05	История(базовая)			4				196			196	141	55				74			74	57	17				48			48	38	10				38		
ОГСЭ.Ф.06	Основы безопасности жизнедеятельности(базовая)			2				90			90	66	24				56			56	40	16				34			34	26	8				74		
ОГСЭ.Ф.07	Физика(базовая)			4				178			178	148	30																								
ОГСЭ.Ф.08	Обществознание (включая экономику и право)(базовая)			8				171			171	141	30																								
ОГСЭ.Ф.09	География(базовая)			2				100			100	76	24													100			100	76	24						
ОГСЭ.Ф.10	Экология(базовая)			6				88			88	78	10																								
ОГСЭ.Ф.11	Астрономия			4				36			36	36																									
ОГСЭ.Ф.12	Физическая культура(базовая)		1,4	5				223			223	10	213				57			52	2	50				64			61	2	59				62		
*																																					
ОДП	Профильные дисциплины	1		2				481			481	339	60	82			243			243	204	39				100			100	79	21						
ОДП.01	Информатика			7				138			138	56		82																							
ОДП.02	Химия	2						241			241	191	50				141			141	112	29				100			100	79	21						
ОДП.03	Биология			1				102			102	92	10				102			102	92	10															
*																																					
ПОО	Предлагаемые ОО	1		1				205	10		195	105	90													119			119	59	60				34		
ПОО.1	Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности (выполнение индивидуального проекта)			4				86	10		76	46	30			10																			34		
ПОО.2	Безопасность технологических процессов и производств	2						119			119	59	60													119			119	59	60						
*																																					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3		10				573	12	8	553	261	272	20			41	4		37	25	12															
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания,санитарии и гигиены в пищевом производстве			4				41			41	21	18	2																							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			6				41			41	25	16																								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1						41	4		37	25	12				41	4		37	25	12															
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			4				39			39	23	16																								
ОП.05	Основы калькуляции и учета	7						48		4	44	26	18																								
ОП.06	Охрана труда	8						41		2	39	23	16																								
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8				41			41		41																								
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			5				41			41	17	24																								
ОП.09	Физическая культура			7				45			45		45																								
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности			8				63	4		59	33	26																								
ОП.11	Эксплуатация контрольно-кассовой техники			7				50			50	26	24																								
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности			8				41	4		37	19		18																							
ОП.13	Организация обслуживания	6						41		2	39	23	16																								
*																																					
П	Профессиональный цикл	5		10				1157	102		1055	541	238	276												132	10		122	68	28	26			48		
ПМ	Профессиональные модули	5		10				1157	102		1055	541	238	276												132	10		122	68	28	26			48		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		2				180	10		170	84	32	54																							

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение по курсам: Курс 2, Семестр 3 (12 нед): Объем образ.	Обязательная	в том числе: Теоретическое обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	Семестр 4 (21 нед): Объем образ.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Теоретическое обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	Объем образ.
1	2	54	55	56	57	58	63		64	65	66	67	68	69	70	71	76	77
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	35,83							36			34,55						36
ОГСЭ.Ф	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	382	213	169					530	10		520	338	182				128
ОГСЭ.Ф.00	Базовые дисциплины	348	193	155					476			476	312	164				12
ОГСЭ.Ф.01	Русский язык (базовая)								114			114	80	34				
ОГСЭ.Ф.02	Литература (базовая)	57	57						38			38	38					
ОГСЭ.Ф.03	Иностранный язык(базовая)	45		45					49			49		49				26
ОГСЭ.Ф.04	Математика(базовая)	72	48	24					68			68	46	22				
ОГСЭ.Ф.05	История(базовая)	38	22	16					36			36	24	12				
ОГСЭ.Ф.06	Основы безопасности жизнедеятельности(базовая)																	
ОГСЭ.Ф.07	Физика(базовая)	74	64	10					104			104	84	20				
ОГСЭ.Ф.08	Обществознание (включая экономику и право)(базовая)																	
ОГСЭ.Ф.09	География(базовая)																	88
ОГСЭ.Ф.10	Экология(базовая)								36			36	36					
ОГСЭ.Ф.11	Астрономия								33			33	4	30				14
ОГСЭ.Ф.12	Физическая культура(базовая)	69	2	60														
*																		
ОДП	Профильные дисциплины																	
ОДП.01	Информатика																	
ОДП.02	Химия																	
ОДП.03	Биология																	
*																		
ПОО	Предлагаемые ОО	34	20	14					52	10		42	26	16				
ПОО.1	Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности (выполнение индивидуального проекта)	34	20	14					52			42	26	16			10	
ПОО.2	Безопасность технологических процессов и производств																	
*																		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	48	16	4	28				226	12		214	138	78	16			30
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания,санитарии и гигиены в пищевом производстве								80			80	44	34	2			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров								41			41	21	18	2			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности								39			39	23	16				
ОП.05	Основы калькуляции и учета																	
ОП.06	Охрана труда																	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																	
ОП.09	Физическая культура																	
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности																	
ОП.11	Эксплуатация контрольно-кассовой техники																	
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности																	
ОП.13	Организация обслуживания																	
*																		
П	Профессиональный цикл	48	16	4	28				146	12		134	74	44	16			30
ПМ	Профессиональные модули	48	16	4	28				146	12		134	74	44	16			30
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	48	16	4	28													

| Экстерн | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |