

Утверждаю
Директор ГБПОУ КК НАПТ
_____ В.Х. Григорьян
17.06. 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Краснодарского края
«Новокубанский аграрно-политехнический техникум»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации:

Повар

кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения –3 года10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования: естественно-научный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ГБПОУ КК НАПТ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Новокубанский аграрно-политехнический техникум» разработан на основе следующих нормативно-правовых актов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898, укрупненная группа - 43.00.00 Сервис и туризм;

- Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

- Закон «Об образовании в Краснодарском крае» от 16.07.2013 г. № 2770-КЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (с изменениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», зарегистрированного в Минюсте России 07.06.2012 № 24480;

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 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»;

- «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденное приказом Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291;

- Устав ГБПОУ КК НАПТ, утвержденный приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 25.05.2015 года № 2402;

- Локальные акты, утвержденные на Педагогическом Совете техникума 31.05.201 года, протокол № 1:

1. Положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ КК НАПТ,
2. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК НАПТ,
3. Положение о порядке организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в ГБПОУ КК НАПТ,
4. Положение о порядке обучения по индивидуальному учебному плану в ГБПОУ КК НАПТ,
5. Положение о порядке перевода, отчисления и восстановления в число студентов в ГБПОУ КК НАПТ.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Обучение и воспитание ведутся на русском языке. Техникум реализует образовательную программу СПО по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

1. Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, повышения квалификации, специализации, физической и общекультурной подготовки выпускников.

Он включает:

- теоретическую подготовку,
- учебную практику,
- производственную практику:
- воспитательную работу.

2. Содержание организации учебного процесса регламентируется учебными планами и рабочими программами, разработанными на основе ФГОС.

3. Обучающимся предоставляются каникулы. Общий объем каникулярного времени составляет 35 недель:

на первом курсе – 11 недель: 2 недели в зимний период, 9 недель в летний период;

на втором курсе – 11 недель: 2 недели в зимний период, 9 недель в летний период;

на третьем курсе – 11 недель: 2 недели в зимний период, 9 недель в летний период;

на четвертом курсе – 2 недели в зимний период.

1. Дисциплина в техникуме поддерживается на основе уважения человеческого достоинства, толерантности к обучающимся, педагогам, работникам.

Выпускнику, прошедшему итоговую аттестацию, выдается диплом государственного образца.

Режим занятий:

даты начала занятий:

- 1 курс: 1 сем. – 02.09.2019 г.; 2 сем – 13.01.2020 г.;
- 2 курс: 3 сем. – 01.09.2020 г.; 4 сем. - 12.01.2021 г.;
- 3 курс: 5 сем. – 01.09.2021 г.; 6 сем. - 12.01.2022 г.
- 4 курс: 7 сем. – 01.09.2022 г.; 8 сем. - 12.01.2023 г.

нормы учебной нагрузки обучающихся:

максимальная – 36 ч/нед; обязательная – 36 ч/нед.;

продолжительность учебной недели – шестидневная;

Продолжительность обеденного перерыва - 45 мин.

продолжительность занятий - 45 мин; предусмотрена группировка занятий: урок; сдвоенные уроки (с обязательной переменной между ними); комбинация несколько уроков одной дисциплины (применяется для учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального профиля, а также для МДК)

- *продолжительность перемен - 10 мин.*

Основными видами учебных занятий являются: лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практика, выполнение выпускной квалификационной работы. Кроме вышеперечисленных могут проводиться и другие виды занятий, в том числе с активными методами обучения (с использованием электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий и др.) Численность студентов в учебной группе при финансировании подготовки за счет средств краевого бюджета по очной форме обучения устанавливается не более чем 25 человек в соответствии с государственным заданием на подготовку специалистов.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» предусматривает 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 групп 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.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает в объеме не менее 40 академических часов.

- *формы и процедура текущего контроля знаний, система оценок*

Текущий контроль знаний обучающихся проводится преподавателем, мастером п/о в соответствии с локальным актом «Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов по образовательным программам среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих». Знания по текущему контролю оцениваются на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину и модуль, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Оценка знаний по результатам текущего и итогового контроля проводится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	не удовлетворительно

- *организация консультаций.*

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме не более 100 часов на группу обучающихся в год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, и не учитываются при расчете объемов учебного времени.

Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные.
Распределены консультации следующим образом:

индекс	Наименование дисциплин	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
ОУД.01	Русский язык	12			
ОУД.02	Математика		12		
ОУД.09	Химия		12		
ОУД.11	Биология	12			
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		12		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		12		
ОП.05	Основы калькуляции и учета			12	
ОП.11	Организация обслуживания			6	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			12	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				3
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных				3

	изделий, закусок разнообразного ассортимента				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента,				3
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента,			6	
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				3
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				3
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки реализации				3

	презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков				3
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд				3
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента			6	
Всего		138			

- *порядок проведения учебной и производственной практики*

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика (по профилю профессии) проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Цели, задачи, программы и формы отчетности, аттестации по каждому виду практики

определены учебным планом и Положением о производственной практике обучающихся.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций и реализуется концентрировано в 3,4,5,6,7,8 семестрах.

- *формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий.*

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Учебная и производственная практика оценивается в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация (экзамены) по общеобразовательному циклу проводятся:

- Русский язык (2 семестр) - письменно,
- Биология (2 семестр) - устно.
- Иностранный язык (3 семестр)
- Математика (4 семестр) - письменно,
- Химия (4 семестр) - устно.

Промежуточная аттестация (дифференцируемые зачеты) по общеобразовательному циклу проводятся:

- Основы финансовой грамотности, Астрономия (1 семестр),
- Основы безопасности жизнедеятельности, Физика, Информатика, (2 семестр),
- Литература, История, Физическая культура, Родная литература (русская) (4 семестр),
- Обществознание (вкл. экономику и право), География, Кубановедение, Основы предпринимательской деятельности (6 семестр).

Промежуточная аттестация (экзамен) по общепрофессиональному циклу проводятся:

- ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3 семестр).
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров(4 семестр).
- ОП.05 Основы калькуляции и учета(5 семестр).
- ОП.11 Организация обслуживания (6 семестр).

Промежуточная аттестация (дифференцированные зачеты) по общепрофессиональному циклу проводятся:

- ОП.06 Охрана труда, (1 семестр)
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.12 Специальный рисунок и лепка (2 семестр).
- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности (4 семестр).
- ОП.09 Физическая культура, ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов (6 семестр).
- ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.14 Психология общения (8 семестр).

Промежуточная аттестация (экзамен) по профессиональным модулям и МДК:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (5 семестр).

МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента (6 семестр).

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента (6 семестр).

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (7 семестр)

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (7 семестр).

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (7 семестр).

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков (7 семестр).

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (8 семестр).

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента (8 семестр).

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (8 семестр).

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков (8 семестр).

Промежуточная аттестация (дифференцируемый зачет) по профессиональным модулям проводится:

- МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (2 семестр);

- МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (3 семестр);

- МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, УП.01 Учебная практика, ПП.01.

Производственная практика (4 семестр);

- МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (5 семестр);

- УП.02 Учебная практика, УП.05. Учебная практика, ПП.05

Производственная практика, (6 семестр).

- ПП.02 Производственная практика (7 семестр).

- УП.03 Учебная практика, ПП.03 Производственная практика, УП.04. Учебная практика, ПП.04 Производственная практика, (8 семестр).

- Формы государственной итоговой аттестации, порядок ее подготовки и проведения.

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер формой государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена.

В ходе итоговой (государственной итоговой) аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Итоговая (государственная итоговая) аттестация организовывается как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

1.3 Общеобразовательный цикл

- 1. Государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования (Закон РФ «Об Образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ); В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, Примерным распределением профессий СПО по профилям профессионального образования, Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Об уточнении 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», одобренных НМС ЦПО и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» (протокол № 3 от 25.05.2017 г.), Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з), примерных программ общеобразовательных дисциплин, рекомендованных ФГАУ «ФИРО» (протокол № 3 от 21 июля 2015г.). В соответствии с Письмом Минобрнауки РФ от 12.08.2002 г. № 13-51-99/14 «О введении третьего дополнительного часа физической культуры в общеобразовательных учреждениях РФ», приказом Минобрнауки РФ от 30.08.2010 г. № 889 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные Приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. N 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» с учетом изучения общеобразовательных дисциплин количество часов физической культуры

составило 171 час за счет часов резервного времени.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение изучения выбранной общеобразовательной дисциплины согласно учебному плану. И должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

1. Контроль качества освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Техникум оценивает качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего общего образования в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

2. Формы проведения консультаций

Групповые, индивидуальные, устные.

1.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме экзаменов, зачетов, дифференцированных зачетов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины.

Форма промежуточной аттестации	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	0	2	2	3	2	3	4	4
Экзамен	0	2	2	3	2	3	4	4
Дифференцированный	3	6	1	8	1	9	1	8

зачет								
Зачет	1	1	1	0	0	0	0	0

1.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер формой государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена.

В ходе итоговой (государственной итоговой) аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Итоговая (государственная итоговая) аттестация организовывается как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и дисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
1 курс	39	1	0	1	0	11	52
2 курс	27	4	8	2	0	11	52
3 курс	19	7	13	2	0	11	52
4 курс	19	5	13	2	2	2	43
всего	104	17	34	7	2	35	199

3. План учебного процесса. 43.01.09 Повар, кондитер, 2019-2023 учебный год.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации, номер семестра		ВСЕГО	Объем образовательной программы (академических часов)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего во взаимодействии с преподавателем/занятий	По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	17	23	16	23	16	23	16	21
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
О.00	Общеобразовательный цикл	33/13ДЗ	7 Э	2052	0	2052	1275	777	0	48	30	508	680	259	326	100	179	0	0
ОУД.00	Базовые дисциплины	33/8ДЗ	5 Э	1536	0	1536	881	655	0	30	18	325	552	231	242	82	104	0	0
ОУД.01	Русский язык		Э,2	114	0	114	76	38		12	6	34	80						
ОУД.02	Литература	ДЗ,4		171	0	171	145	26				34	47	42	48				
ОУД.03	Иностранный язык		Э,3	171	0	171	1	170		12	6	34	83	54					
ОУД.04	Математика		Э,4	228	0	228	131	97		6	6	34	86	52	56				
ОУД.05	История	ДЗ,4		171	0	171	110	61				34	63	32	42				
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3,ДЗ		197	0	197	36	161				51	66	51	29				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ,2		72	0	72	62	10				34	38						
ОУД.08	Астрономия	ДЗ,1		36	0	36	32	4				36							
ОУД.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ,6		196	0	196	156	40					15		67	52	62		
ОУД.10	География	ДЗ,6		72	0	72	49	23								30	42		
ОУД.11	Физика	ДЗ,2		108	0	108	83	25				34	74						
ОУД.00	Профильные дисциплины	1 ДЗ	2 Э	351	0	351	260	91	0	18	12	147	128	28	48	0	0	0	0
ОУД.12	Информатика	ДЗ,2		108	0	108	53	55				28	80						
ОУД.13	Химия		Э, 4	171	0	171	151	20		6	6	68	27	28	48				
ОУД.14	Биология		Э, 2	72	0	72	56	16		12	6	51	21						
УД.00	Дополнительные дисциплины	4 ДЗ	0 Э	165	0	165	134	31	0	0	0	36	0	0	36	18	75	0	0

УД.01	Кубановедение	ДЗ,6		57	0	57	51	6								18	39		
УД.02	Основы финансовой грамотности	ДЗ,1		36	0	36	26	10				36							
УД.03	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ,6		36	0	36	26	10									36		
УД.04	Родная литература (русская)	ДЗ,4		36	0	36	31	5							36				
	Индивидуальный проект																		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10ДЗ	4Э	826	18	808	381	427	0	36	24	104	70	101	65	120	78	120	168
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		Э, 3	56	2	54	40	14		12	6			56					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		Э, 4	74	2	72	56	16		6	6			29	45				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ, 2		66	2	64	50	14				34	32						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ,8		46	2	44	32	12										16	30
ОП.05	Основы калькуляции и учета		Э, 5	36	2	34	22	12		12	6					36			
ОП.06	Охрана труда	ДЗ,1		36	2	34	29	5				36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ, 8		128	2	126	22	104										72	56
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ,4		36	0	36	20	16						16	20				
ОП.09	Физическая культура	ДЗ,6		40	0	40	0	40								18	22		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ,8		50	2	48	16	32											50
ОП.11	Организация обслуживания		Э,6	50	2	48	28	20		6	6					36	14		
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	ДЗ,2		72	0	72	4	68				34	38						
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	ДЗ,6		72	0	72	4	68								30	42		
ОП.14	Психология общения	ДЗ,8		64	0	64	58	6										32	32
П.00	Профессиональный цикл	14ДЗ	6Э/ 5Эк	2702	20	2682	2390	292	0	48	66	0	78	216	437	356	571	456	588
	Профессиональные модули																		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4ДЗ	1Эк	386	4	382	332	50		12	6	0	78	114	194	0	0	0	0

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ,2		42	2	40	21	19					42						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ,4		92	2	90	59	31						42	50				
УП.01	Учебная практика	ДЗ,4		108		108							36	36	36				
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ,4	Эк, 5	144		144								36	108				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЗДЗ	1 Э/1Эк	740	4	736	658	78		3	6	0	0	0	28	208	250	254	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ,5		42	2	40	24	16					0		28	14			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э,7	158	2	156	94	62		3	6					50	34	74	
УП.02	Учебная практика	ДЗ,6		180		180							0			72	108		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ,7	Эк,7	360		360							0			72	108	180	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЗДЗ	2 Э/1Эк	476	4	472	418	54		3	6	0	0	0	0	0	0	160	316
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Э,7	42	2	40	30	10		3	6							42	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Э,8	146	2	144	100	44		3	6							46	100
УП.03	Учебная практика	ДЗ,8		108		108												72	36
ПП.03	Производственная практика	ДЗ,8	Эк, 8	180		180													180
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ЗДЗ	2 Э/1Эк	314	4	310	274	36		3	6	0	0	0	0	0	0	42	272

	разнообразного ассортимента																		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Э,7	42	2	40	32	8		3	6							42	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Э,8	92	2	90	62	28		3	6								92
УП.04	Учебная практика	ДЗ,8		72		72													72
ПП.04	Производственная практика	ДЗ,8	Эк, 8	108		108													108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЗДЗ	1Э/1Эк	786	4	782	708	74		6	6	0	0	102	215	148	321	0	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ,3		42	2	40	30	10						42					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э,6	168	2	166	102	64		6	6			24	35	40	69		
УП.05	Учебная практика	ДЗ,6		144		144								36	36	36	36		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ,6	Эк,6	432		432						0			144	72	216		
ИТОГО		33/37ДЗ	15Э/5Эк	5580	38	5542	4046	1496	0	132	120	612	828	576	828	576	828	576	756
контрольные цифры												612	828	576	828	576	828	576	756
контроль значения												0	0	0	0	0	0	0	0
Промежуточная аттестация				252									36	36	36	36	36	36	36
Самостоятельная работа				38									6	4	4	4	4	6	10
ВСЕГО				5904															
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72															2 нед. /72
Объем нагрузки на консультации из расчета не более 100 часов на группу обучающихся в год.							Всего	Дисциплин и МДК		612	792	468	504	324	360	324	360		
Государственная итоговая аттестация: в виде демонстрационного экзамена * - оценка по результату защиты индивидуального проекта не вносится в приложение к диплому								Учебной практики		0	36	72	72	108	144	72	108		
								Производственной практики		0	0	36	252	144	324	180	288		
								Экзаменов		0	2	2	3	2	3	4	4		
								ДЗ		3	6	1	8	1	9	1	8		
								Зачётов		1	1	1	0	0	0	0	0		

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

русского языка и литературы;

иностранного языка;

математики;

истории и кубановедения;

информатики;

физики и астрономия;

химии, биологии и экологии;

географии;

основ финансовой грамотности, основ предпринимательской деятельности;

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, 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:

Товароведения продовольственных товаров

Технического оснащения и организации рабочего места

Мастерские:

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Учебный кондитерский цех.

Место для стрельбы

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал