

Утверждаю:
Директор ГБПОУ
«Колледж традиционных искусств народов Забайкалья»


/ Н.И.Саргаев
МП

Приказ № 240/2 от 28.06.2022г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
(программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

Государственного бюджетного образовательного учреждения

«Колледж традиционных искусств народов Забайкалья»

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар; кондитер

Форма обучения – очная

Срок получения СПО по ППКРС – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования-
естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.19 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г. Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) а также при разработке учебного плана учитывались следующие нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию учебного процесса:

- 1.Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.19 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016г. (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898).
- 3.Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- 4.Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- 5.Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
6. Приказ Минобрнауки России от 28.05.2014 № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
7. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413.
- 8.Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";
- 9.Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- 10.Приказ Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";
- 11.Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) от 17.02.2014 № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- 12.Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях 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, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования";

13. Методические рекомендации 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)

14. Блинов В. И., Батрова О. Ф., Есенина Е. Ю., Рыкова Е. А., Факторович А. А. Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СПО (методические рекомендации) - М.: Издательство «Перо», 2014., 91 с..

15. Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 февраля 2017 г. N 06-156 "О методических рекомендациях"

Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

16. Устав колледжа.

Используемые сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1. ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер

предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный учебный цикл;
- общепрофессиональный учебный цикл;
- профессиональный учебный цикл;
- государственная итоговая аттестация - ГИА.

2. Рабочий учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации. Календарный график учебного процесса составлен с учетом чередования теоретического обучения и учебной практики.

3. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

В общепрофессиональном учебном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», промежуточной аттестацией является экзамен.

4. Срок получения СПО по ППКРС – 3 г. 10 мес.

5. Продолжительность учебной недели – 6 дней.

6. Продолжительность учебных занятий- 45 минут и группировка парами.

7. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

8. Объем образовательной нагрузки обучающихся при очной форме обучения во взаимодействии с преподавателем составляет не менее 80 процентов от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы СПО.

9. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана. На профессиональный цикл отведено 72 часа СРС из часов, отводимых на профессиональный цикл.

10. Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счет обязательных аудиторных занятий, так и за счет различных форм внеучебных занятий в спортивных клубах, секциях. Дисциплина «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла и дисциплина «Физическая культура» из общепрофессиональных дисциплин имеют разные программы и реализовываются последовательно.

11. На консультации предусмотрено 100 часов. На консультации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям выделено 46 часов из часов, отведенных на изучение дисциплин и модулей. Определены формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые, устные и письменные). Консультации способствуют улучшению постановки всего учебно-воспитательного процесса, так как предотвращают в определенной степени неуспеваемость.

12. На учебную и производственную практики выделено 1836 часа, что составляет 60 % от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла. В соответствии с ФГОС СПО должно быть не менее 25 процентов от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла.

Практика является обязательным разделом ППКРС, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и в соответствии с требованиями ФГОС СПО состоит из двух этапов: учебной практики и производственной. Учебная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному графику учебного процесса предусмотрена после изучения междисциплинарного курса каждого профессионального модуля. Учебная практика проводится рассредоточено.

Название практики	УП								ПП							
	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8
Семестр	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8
Количество недель	-	1	2	1	6	3	7	2	-	-	-	4	-	7	6	11
Количество часов	-	36	72	36	216	108	252	144	-	-	-	144	216		216	396

11. Прохождение производственной практики предполагается концентрировано после изучения профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направлении деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

12. Общая продолжительность каникул составляет 35 недель в том числе, 6 недель в зимний период.

1.3.Общеобразовательный учебный цикл

1.Общеобразовательный учебный цикл по профессии формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

2.Общеобразовательный цикл, включает общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

- филология;
- иностранный язык;
- общественные науки;
- математика и информатика;
- естественные науки;
- физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

3.Общеобразовательный цикл ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 10 учебных дисциплин и предусматривает изучение не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области. Из них 3 учебных дисциплины изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой профессии.

4.В учебные планы включены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые колледжем: Бурятский язык, История Бурятии, Учебная проектная деятельность студентов, Литература и искусство Бурятии, которые позволят обучающимся глубже изучить язык, традиции, обычаи бурятского народа, что им необходимо для получения профессии. Включена адаптационная учебная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, которая обеспечит коррекцию нарушения развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Учебная дисциплина Эффективное поведение на рынке труда, позволит обучающимся овладеть общими универсальными технологиями деятельности, позволяющими осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру. Учебная дисциплина «Учебная проектная деятельность студентов» направлена на изучение теоретического материала по разработке индивидуальных проектов.

5.Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

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

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Для выполнения индивидуального проекта выделено 20 часов на самостоятельную работу обучающихся по УД УПД.

6.Изучение общеобразовательных учебных дисциплин осуществляется рассредоточено.

7. Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счет обязательных

аудиторных занятий, так и за счет различных форм внеучебных занятий в спортивных клубах, секциях.

8. При проведении занятий по «Иностранному языку», «Информатика», осуществляется деление группы на две подгруппы при наполняемости -24 человека.

9. Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла программы проводится с помощью входного, текущего контроля, промежуточной аттестации.

12. Входной, текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Проводится в устной и письменной формах различного вида.

13. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов дифференцированных зачетов, экзаменов за счет времени, отведенного на общеобразовательные учебные дисциплины, на экзамены выделяются дни свободные от занятий. Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика и по одной профильной дисциплине «Информатика».

14. На консультации по общеобразовательным предметам выделено 54 часа из часов, отведенных на промежуточную аттестацию по общеобразовательным предметам. Консультации для студентов по очной форме обучения предусматриваются в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Определены формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые, устные и письменные). Консультации способствуют улучшению постановки всего учебно-воспитательного процесса, так как предотвращают в определенной степени неуспеваемость.

15. Учебное время, отведенное на общеобразовательные учебные дисциплины (2160 часа) распределено следующим образом:

Учебные дисциплины	Объём образовательной нагрузки	Всего занятий	Консультации	Промежуточная аттестация
Базовые дисциплины	1629	1557	36	36
Профильные дисциплины	387	351	18	18
Дополнительные	164	144		
ИТОГО	2180	2052	54	54

1.4. Формирование вариативной части ШКРС

Вариативная часть распределена в соответствии с потребностями работодателей, требований профстандарта и направлена на введение новых дисциплин национально-регионального компонента и увеличение часов по профессиональным модулям.

Объем часов вариативной части образовательной программы составляет 612 час. + 720 час.:

– для программ подготовки по профессиям СПО на базе среднего общего образования 1г. 10 мес. – не менее 612 часа.

Объем часов в размере 720 часов направлен на элементы программы, направленные на освоение общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО (Письмо МОН 06-174 от 01.03.2017), в том числе на учебные дисциплины, практики и МДК для достижения результатов по осваиваемой профессии, указанные в разделе III ФГОС в соответствии с передовыми технологиями и международными стандартами.

Наименование УД, ПМ	Обязательная учебная нагрузка
Дополнительные дисциплины	38
Введение в профессию	38
Общепрофессиональный учебный цикл	151
Рисование и лепка	36
Физическая культура	115
Профессиональный учебный цикл	1111
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	30
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	46
УП 01	72
ПП 01	108
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	74
УП 02	108
ПП 02	108
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	18
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	18
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-
УП 03	72
ПП 03	108
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	18
МДК 04.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-
УП 04	36
ПП 04	72
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	19
УП 05	72
ПП 05	108
ИТОГО	1300

Распределение вариативной части согласовано с работодателями, обсуждено и принято на собрании педагогов и работодателей (протокол № 4 от 06 июня 2019 г.).

1.5. Порядок аттестации обучающихся

1. Оценка качества освоения программы по профессии, включает текущий контроль освоенных компетенций, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

2. Промежуточная и итоговая аттестация обучающихся проводится на основании Положения о текущей промежуточной аттестации и Положения о государственной итоговой аттестации в колледже. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения. Для реализации текущей и промежуточной аттестации разрабатывается критерии оценивания, сроки и место проведения. Знания, умения и навыки обучающихся оцениваются по пятибалльной системе.

3. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов с использованием компьютерных технологий за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины. Повторение учебного материала, зачеты и письменные контрольные работы проводятся за счет времени, отведенного на изучение соответствующей учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

4. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, то на подготовку к экзаменам дополнительное время не выделяется и проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, предусматривается не менее 2 дней.

5. Количество экзаменов в год не превышает 8, количество зачетов – 10 (без учета физкультуры). Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающихся в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления.

6. Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом квалификационным, который проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители работодателей и родительской общественности.

7. Экзамен квалификационный по профессиональным модулям проводится в последнем семестре освоения программы ПМ и представляет собой форму оценки результатов обучения. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: МДК и предусмотренных практик.

По завершению изучения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные:

Экзамен (квалификационный) по ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05.

По завершению изучения учебных дисциплин проводится комплексный экзамен по учебным дисциплинам:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

Основы товароведения продовольственных товаров;

Техническое оснащение и организация рабочего места.

8. Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации разрабатываются колледжем и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

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

10. Участие в ДЭ предполагает выезд обучающихся на площадки сертифицированного центра квалификаций (СЦК), выполнение ими заданий, разработанных в СЦК на основе актуальных заданий Национального чемпионата WSR и утвержденных экспертом не позднее, чем за 1 месяц до проведения ДЭ.

11. По окончании обучения и успешной сдачи Государственной итоговой аттестации выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная				
I курс	40	1					11	52
II курс	34	3	4				11	52
III курс	26	9	7				11	52
IV курс	11	11	16			2	2	43
Всего	111	24	27		6	2	35	199

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Э	З			Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1		2		3		4	
							Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике учебной	По практике производственной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем 17 нед	2 сем 24 нед	3 сем 17 нед	4 сем 24 нед	5 сем 17 нед	6 сем 24 нед	7 сем 17 нед	8 сем 22 нед
							Всего	Теоретического обучения	ЛПЗ по УД и МДК												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20			
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	3	17		2180	20	2052	749	1303	0	0	54	54	468	662	461	481	89	19	0	0
	Базовые дисциплины	2	12		1629		1557	556	1001			36	36	333	490	359	411	36	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	3			150		114	76	38			18	18	40	60	50					
ОУД.02	Литература		4		171		171	86	85					32	44	43	52				
ОУД.03	Иностранный язык		4		171		171	0	171					40	42	40	49				
ОУД.04	Математика	4			264		228	48	180			18	18	59	56	60	89				

ОУД.05	История		4		171		171	87	84				38	49	40	44			
ОУД.06	Физическая культура		123		171		171	0	171				51	72	48				
ОУД.07	ОБЖ		2		72		72	36	36				36	36					
ОУД.08	Астрономия		4		36		36	16	20							36			
ОУД.09	Физика		4		108		108	48	60					30	38	40			
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)		4		171		171	87	84				37	29	40	65			
ОУД.11	География		2		72		72	36	36					72					
ОУД.12	Экология		5		72		72	36	36							36	36		
	Профильные дисциплины	1	2		387		351	145	206			18	18	135	112	102	38	0	0
ПД.01	Информатика	2			144		108	28	80			18	18	106	38				
ПД.02	Химия		4		171		171	81	90					29	40	64	38		
ПД.03	Биология		3		72		72	36	36						34	38			
	Дополнительные дисциплины	-	3		164	20	144	48	96						60	0	32	53	19
УД.14	Бурятский язык/Литература и искусство Бурятии		5		54		54	14	40								32	22	
УД.15	История Бурятии/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		6		50		50	24	26									31	19
УД.16	Учебная проектная деятельность студентов/Эффективное поведение на рынке труда		2		60	20	40	10	30						60				
ОДОО.00	Дисциплины предложенные ОО		2		72	2	70	30	40	0	0	0	0	38	0	0	0	34	0

ПМ.00	Профессиональные модули	5	9		302 5	50	2853	512	505	864	972	42	80	0	80	148	319	39 7	721	590	770
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4			480	10	446	80	78	144	144	8	16		80	148	252	0	0		
МДК.01.0 1	Приготовление и подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				92	4	84	42	42			4			44	48					
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				100	6	74	38	36			4	16			28	72				
УП.01	Учебная практика		4		144		144			144					36	72	36				
ПП.01	Производственная практика				144		144				144						144				

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8			516	10	482	80	78	144	180	8	16					83	181	252
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				58	4	50	26	24			4						40	18	
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				134	6	108	54	54			4	16					43	91	
УП.04	Учебная практика		8		144		144			144									72	72
ПП.04	Производственная практика		8		180		180				180									180
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8			639	10	603	104	103	180	216	10	16						121	518

МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			49	4	41	20	21			4								49	
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			194	6	166	84	82			6	16								194
УП.05	Учебная практика		8	180		180		180											72	108
ПП.05	Производственная практика		8	216		216			216											216
Всего		10	38	583 2	92	5478	1467	2175	864	972	100	16 2	61 2	864	612	864	61 2	864	612	792
ГИА. 00.	Государственная итоговая аттестация			72																2 недел и
Консультации на учебную группу - 100 часов					Всего	дисциплин и МДК						61 2	828	540	684	39 6	504	180	252	
Выполнение индивидуального проекта за счёт СРС в количестве 20 часов.						учебной практики							36	72	36	21 6	144	216	144	
Защита индивидуального проекта по окончании курса учебных дисциплин общеобразовательного цикла.						производственной практики									144		216	216	396	
Государственная итоговая аттестация:						экзаменов							2	1	2		2	1	2	
						зачетов						2	6	2	9	6	4	3	5	

4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии

№	Наименование
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет химии, биологии, географии
3	Кабинет математики и физики
4	Кабинет иностранного языка;
5	Кабинет информатики
6	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Кабинеты социально-экономических дисциплин
8	Кабинет правовых основ профессиональной деятельности
9	Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
10	Кабинет калькуляции и учёта
11	Кабинет товароведения продовольственных товаров;
12	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места.
13	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
14	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
15	Кабинет изобразительных искусств
16	Учебный кулинарно-кондитерский цех
17	Учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
18	Спортивный зал
19	Тренажерный зал
20	Открытая спортплощадка с элементами полосы препятствий
21	Библиотека, читальный зал с выходом в ИНТЕРНЕТ
22	Актный зал

