

**«УТВЕРЖДАЮ»**

**Директор ГАПОУ СО «БТА» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А. Крупнова**

 **Приказ №**

 **от «21»мая 2024 года**

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

***Новобурасский филиал***

***государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»***

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

 Кондитер Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения – **3 года 10 мес.** на базе основного общего образования Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный

# 1. Пояснительная записка.

* 1. **Нормативная база реализации.**

Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413,

с учетом 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 (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259),

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированным в МинюстеРФ22 декабря 2016 г. №

44898,

Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291,

Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г.

№ 464;

Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный

№40270).

# Организация учебного процесса и режим занятий.

-начало занятий 01 сентября ежегодно;

- объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ООП в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 6-дневной учебной недели – 36 часов в неделю;

-продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней;

-учебные занятия сгруппированы парами, продолжительность учебного часа 45 минут;

-с целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий контроль, оперативный контроль,итоговый контроль;

-при реализации ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика организована в мастерских образовательного учреждения, производственная проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;

-консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматривается из

расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год в дни промежуточной аттестации, формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные )общая продолжительность каникул составляет 35 недель.

# Общеобразовательный цикл.

В соответствии со спецификой ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

Учебное время, отведенное на изучение общеобразовательных дисциплин 2052 часа, распределено следующим образом:

1914 часа – на изучение общеобразовательных дисциплин. 138 часов -на изучение дополнительных дисциплин по выбору:

Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю. Определены учебные дисциплины общие обязательные «Русский язык», «Родной язык»,

«Литература», «Родная литература», «Иностранный язык», «Математика», «История»,

«Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия»; по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», "Биология" (профильные);«Физика», «Обществознание(вкл. экономку и право)»,"География", "Экология"(базовые).

Дополнительные дисциплины по выбору : «Индивидуальный проект», «Основы здорового питания/Здоровый образ жизни».

# -внеаудиторная работа под руководством преподавателя:

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплин общепрофесионального цикла, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана. Организация самостоятельной работы обучающихся относится к свободе образовательной организации, а ее конкретизация фиксируется в локальным акте образовательнойорганизации.

Индивидуальный проект относится к учебно-исследовательской работе и является одной из форм обязательной внеаудиторной работы обучающегося, получающего среднее общее образование в пределахООП. Индивидуальные проекты выполняются каждым обучающимся в течении года по профильным дисциплинам общеобразовательного цикла, под руководством преподавателя. Темы индивидуальных проектов определяются обучающимися в начале учебного года, в течении первых двух недель обучения.

# Формирование вариативной части ООП ППКРС.

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Организация обслуживания в ресторане, на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразногоассортимента

*Распределение обязательной и вариативной части программы*

ООП СПО по ППКРС распределяет обязательную часть – не более 80% по профессии объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС.

Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой коллежем при разработке рабочей программы, направленной на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов Ворлдскиллс.

Вариативная часть составляет 612 часов.

Кроме того, общий объем образовательной программы увеличен на 792 часа. В соответствии с «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50-ти наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям» (Январь 2017 г.) –«ФГОС не содержит требований, что в рамках обозначенного объема образовательной программы могут предусматриваться исключительно общеобразовательные предметы, данный объем может предусматривать изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, так общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС. При этом в соответствии с пунктом 23 Порядка организации 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 образовательной организацией самостоятельно».

Таким образом, суммарный объем часов (1404ч) при формировании вариативной и обязательной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер распределен следующим образом:

1. На усиление программ общепрофессиональных дисциплин (572ч):

-Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены-66 ч.,

-Основы товароведения продовольственных товаров-70 ч.,

-Техническое оснащение и организация рабочего места-70 ч.,

-Экономических и правовых основ профессиональной деятельности-64 ч.,

-Основы калькуляции и учета – 20ч.,

-Охрана труда – 2 ч.,

-Иностранного языка в профессиональной деятельности-64ч.,

-физическая культура – 2ч.,

Кроме того, в целях освоения общих компетенций вводятся общепрофессиональные дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»-118ч.;

«Организация обслуживания в ресторане»-96ч.

1. На усиление и расширение профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности(796ч):
* на междисциплинарные курсы – 220часа;
* на учебную и производственную практику – 612часов.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.

# Порядок аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на

проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю может является экзамен по модулю. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса учебного плана. За каждый реализуемый семестр процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться для всех дисциплин и междисциплинарных курсов, практик, профессиональных модулей, установленных в учебном плане образовательной программы.

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

# Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курсы | Обучение подисциплинам имеждисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| I курс | 36 | 2 | 2 | 1 |  | 11 | 52 |
| II курс | 29 | 5 | 6 | 1 |  | 11 | 52 |
| III курс | 25 | 6 | 8 | 2 |  | 11 | 52 |
| IV курс | 15 | 4 | 18 | 2 | 2 | 2 | 43 |
| **Всего** | **105** | **17** | **34** | **6** | **2** | **35** | **199** |

* + 1. **План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточ нойочной аттестации** | **Объем образовательной программы (академических часов)** | **Распределение обязательной аудиторной нагрузки** |
| **ВСЕГО** | **Самостоятельная учебная работа** | **Всего во взаимодействии с преподавателем** | **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** |
| **По учебным дисциплинам и****МДК** | **Практики** | **Консультации** | **Промежуточная аттестация** | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 4 курс |
| **Теоретическое обучение** | **Лабораторные и практические****занятия** | 1сем**17/0**нед | 2сем**19/4**нед | 3сем 1**2/5**нед | 4сем 1**7/6**нед | 5сем**11/5**нед | 6сем**14/9**нед | 7сем**12/4**нед | 8сем**3/18**нед |
| **Зачеты** | **Экзамены** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** |
| **О. 00** | **Общеобразовательный цикл** | **18** | **9** | **2052** | **0** | **2052** | **1455** | **597** | **0** |  | **108** | **374** | **456** | **336** | **408** | **220** | **210** | **48** |  |
|  | **Общие дисциплины и дисциплины по выбору** | **17** | **7** | **1950** |  | **1950** | **1435** | **515** |  |  | **82** | **374** | **456** | **336** | **390** | **198** | **196** |  |  |
| ОУД. 01 | Русский язык |  | 6 | 104 |  | 104 | 104 |  |  |  | 26 | 16 | 20 | 12 | 17 | 11 | 28 |  |  |
| ОУД. 01.01 | Родной язык | 4 |  | 34 |  | 34 | 34 |  |  |  |  |  |  |  | 34 |  |  |  |  |
| ОУД.02 | Литература | 6 |  | 155 |  | 155 | 155 |  |  |  |  | 34 | 38 | 24 | 17 | 22 | 20 |  |  |
| ОУД.02.01 | Родная литература | 6 |  | 36 |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
| ОУД. 03 | Иностранный язык |  | 6 | 180 |  | 180 |  | 180 |  |  | 12 | 34 | 38 | 24 | 34 | 22 | 28 |  |  |
| ОУД. 04 | Математика |  | 6 | 232 |  | 232 | 232 |  |  |  | 22 | 34 | 38 | 36 | 46 | 22 | 56 |  |  |
| ОУД.05 | История | 4 |  | 171 |  | 171 | 171 |  |  |  |  | 34 | 38 | 48 | 51 |  |  |  |  |
| ОУД.06 | Физическая культура | 1,2,3,4,5,6 |  | 180 |  | 180 | 8 | 172 |  |  |  | 34 | 38 | 24 | 34 | 22 | 28 |  |  |
| ОУД. 07 | Основы безопасности жизнедеятельности | 2 |  | 72 |  | 72 | 56 | 16 |  |  |  | 34 | 38 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД | **Информатика** | 3 |  | 108 |  | 108 | 28 | 80 |  |  |  | 34 | 38 | 36 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| .08 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.09 | Физика | 2 |  | 108 |  | 108 | 97 | 11 |  |  |  | 52 | 56 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.10 | Астрономия | 3 |  | 36 |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
| ОУД.11 | **Химия** |  | 4 | 181 |  | 181 | 157 | 24 |  |  | 12 | 34 | 38 | 24 | 85 |  |  |  |  |
| ОУД. 12 | Обществознание (включая экономику и право) |  | 5 | 171 |  | 171 | 171 |  |  |  | 10 |  |  |  | 72 | 99 |  |  |  |
| ОУД. 13 | **Биология** | 2 |  | 72 |  | 72 | 62 | 10 |  |  |  | 34 | 38 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 14 | География | 3 |  | 74 |  | 74 | 52 | 22 |  |  |  |  | 38 | 36 |  |  |  |  |  |
| ОУД.15 | Экология | 3 |  | 36 |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
|  | **Дополнительные дисциплины** | **1** | **1** | **102** |  | **102** | **20** | **82** |  |  | **26** |  |  |  | **18** | **22** | **14** | **48** |  |
| УД.01/ УД.02 | Индивидуальный проект |  | 5 | 40 |  | 40 | 10 | 30 |  |  | 10 |  |  |  | 18 | 22 |  |  |  |
| УД.03/ УД.04 | Специальное рисование и лепка/деловой этикет | 7 |  | 62 |  | 62 | 10 | 52 |  |  | 16 |  |  |  |  |  | 14 | 48 |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный****учебный цикл** | **10** | **2** | **896** | **136** | **760** | **302** | **458** | **0** |  | **24** | **184** | **102** | **30** | **58** | **17** | **97** | **230** | **42** |
| ОП.01 | Основы микробиологии,физиологии питания санитарии и гигиены | 1 |  | 102 | 20 | 82 | 58 | 24 |  |  |  | 82 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 2 |  | 106 | 20 | 86 | 54 | 32 |  |  |  | 54 | 32 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 2 |  | 102 | 20 | 82 | 42 | 40 |  |  |  | 48 | 34 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Экономические и правовыеосновы профессиональной деятельности |  | 7 | 100 | 20 | 80 | 52 | 28 |  |  | 12 |  |  |  |  |  | 28 | 52 |  |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | 7 |  | 52 | 10 | 42 | 18 | 24 |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 24 |  |
| ОП.06 | Охрана труда | 2 |  | 42 | 6 | 36 | 26 | 10 |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональнойдеятельности |  | 8 | 100 | 0 | 100 |  | 100 |  |  | 12 |  |  |  |  |  | 28 | 48 | 24 |
| ОП.08 | Безопасностьжизнедеятельности | 3 |  | 36 | 6 | 30 | 4 | 26 |  |  |  |  |  | 30 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОП.09 | Физическая культура | 7,8 |  | 42 | 0 | 42 |  | 42 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 24 | 18 |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональнойдеятельности | 6 |  | 118 | 20 | 98 | 14 | 84 |  |  |  |  |  |  | 58 | 17 | 23 |  |  |
| ОП.11 | Организация обслуживания в ресторане | 7 |  | 96 | 14 | 82 | 34 | 48 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 82 |  |
| **П.00** | **Профессиональный****учебный цикл** | **23** | **6** | **832** | **128** | **704** | **318** | **386** | **1836** |  | **84** | **0** | **240** | **234** | **328** | **310** | **478** | **246** | **704** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **23** | **6** | **832** | **128** | **704** | **318** | **386** | **1836** |  | **84** | **0** | **240** | **234** | **328** | **310** | **478** | **246** | **704** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного****ассортимента** | **4** | **1** | **258** | **18** | **96** | **42** | **54** | **144** |  | **12** |  | **240** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.0 1. 01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарныхполуфабрикатов | 2 |  | 38 | 6 | 32 | 14 | 18 |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |  |
| МДК.0 1. 02 | Процессы приготовления, подготовки к реализациикулинарных полуфабрикатов | 2 |  | 76 | 12 | 64 | 28 | 36 |  |  |  |  | 64 |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | 2 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика | 2 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,****закусок разнообразного****ассортимента** | **4** | **1** | **592** | **30** | **166** | **70** | **96** | **396** |  | **12** |  |  | **234** | **328** |  |  |  |  |
| МДК.0 2.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 3 |  | 36 | 6 | 30 | 14 | 16 |  |  |  |  |  | 30 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МДК.0 2.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок | 4 |  | 160 | 24 | 136 | 56 | 80 |  |  |  |  |  | 96 | 40 |  |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика | 4 |  |  |  |  |  |  | 180 |  |  |  |  | 108 | 72 |  |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика | 4 |  |  |  |  |  |  | 216 |  |  |  |  |  | 216 |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных****изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **4** | **1**  | **154** | **24** | **130** | **54** | **76** | **180** |  | **12** |  |  |  |  | **310** |  |  |  |
| МДК.0 3.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации ипрезентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 5 |  | 33 | 5 | 28 | 12 | 16 |  |  |  |  |  |  |  | 28 |  |  |  |
| МДК.0 3.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации ипрезентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 5 |  | 121 | 19 | 102 | 42 | 60 |  |  |  |  |  |  |  | 102 |  |  |  |
| УП.03 | Учебная практика | 5 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика | 5 |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |  |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации****холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **4** | **1** | **120** | **18** | **102** | **52** | **50** | **144** |  | **12** |  |  |  |  |  |  | **246** |  |
| МДК.0 4.01 | Организация приготовления,подготовки к реализации горячих и холодных сладкихблюд, десертов, напитков | 7 |  | 36 | 6 | 30 | 14 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 |  |
| МДК.0 4.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализациигорячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 7 |  | 84 | 12 | 72 | 38 | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |
| УП.04 | Учебная практика | 7 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |
| ПП.04 | Производственная практика | 7 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации****хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **4** | **1** | **506** | **28** | **154** | **68** | **86** | **324** |  | **12** |  |  |  |  |  | **478** |  |  |
| МДК.0 5.01 | Организация приготовления, подготовки к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 |  | 42 | 6 | 36 | 20 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
| МДК.0 5.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий | 6 |  | 140 | 22 | 118 | 48 | 70 |  |  |  |  |  |  |  |  | 118 |  |  |
| УП.05 | Учебная практика | 6 |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика | 6 |  |  |  |  |  |  | 180 |  |  |  |  |  |  |  | 180 |  |  |
| **ПМ.06** | **Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни** | **3** | **1** | **714** | **10** | **56** | **32** | **24** | **648** |  | **24** |  |  |  |  |  |  |  | **704** |
| МДК.0 6.01 | Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональнойкухни разнообразного ассортимента | 8 |  | 66 | 10 | 56 | 32 | 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 56 |
| УП.06 | Учебная практика | 8 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПП.06 | Производственная практика | 8 |  |  |  |  |  |  | 576 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 576 |
|  | **Промежуточная аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| **ГИА** | ГИА Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **72** |
|  | **Самостоятельная работа** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 54 | 30 | 12 | 34 | 29 | 43 | 52 | 10 |
|  | **Всего** | 36 | 18 | **3780** | 264 | 3516 | 2075 | 1441 | **1836** |  | **216** | 558 | 798 | 600 | 794 | 547 | 785 | 524 | 746 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Консультации** 4 часа на одного студента в год.Не входят в общее количество часов. Проводятсяиндивидуально, в группах, за рамками обязательной учебнойнагрузки. Планировать в недели ПА**Государственная итоговая аттестация:** выпускнаяквалификационная работы в видедемонстрационного экзамена | **Всего** | Дисциплин и МДК |  |  |  |  |  |  |  | **14** | **17** | **14** | **13** | **11** | **13** | **9** | **3** |
| Учебной практики |  |  |  |  |  |  |  | 72 | 180 |  | 72 | 144 | 72 | 72 |  |
| Производственной практики |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  | 216 | 108 | 180 | 72 | 576 |
| Экзаменов |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| Зачетов |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 8 | 5 | 4 | 2 | 8 | 5 | 1 |

# 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование** |
|  | **Кабинеты** |
| 1. | Социально-экономических дисциплин |
| 2. | Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| 3. | Товароведения продовольственных товаров |
| 4. | Технологии кулинарного и кондитерского производства |
| 5. | Иностранного языка |
| 6. | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 7. | Технического оснащения и организации рабочего места |
|  | **Лаборатории** |
| 8. | Товароведения продовольственных товаров |
| 9. | Технического оснащения и организации рабочего места |
|  | **Мастерские** |
| 10. | Учебная кухня ресторана( с зонами для приготовления холодных горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) |
| 11. | Учебный кондитерский цех |
|  | **Спортивный комплекс** |
| 12. | Спортивный зал |
| 13. | Место для стрельбы |
|  | **Залы** |
| 14. | Библиотека |
| 15. | Читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал |