

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования
Архангельской области
"Архангельский политехнический техникум"
(ГАПОУ АО "АПТ")

Утверждаю
Директор ГАПОУ АО
"Архангельский политехнический техникум"
Д.П. Ермолин
" 31 " августа 2020 года



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования
Архангельской области
"Архангельский политехнический техникум"
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация - повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого образования - естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативно-документационная база проектирования учебного плана

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Архангельский политехнический техникум» по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** разработан на основе и с учетом следующих документов:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (действующая редакция);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» от 29 октября 2013 г. № 1199 (ред. 03.12.2019г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования от 17.05.2012г. № 413;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. 15.12.2014г.);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации 885 и Министерства просвещения Российской Федерации № 390 «О практической подготовке обучающихся» от 05 августа 2020 года;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. № 968 (ред. 21.05.2020г.);
- Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 N 153 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведение их экспертизы и ведение реестра примерных основных образовательных программ» от 28 мая 2014 г. № 594 (ред. 09.04.2015г.);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации 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;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06.2017 № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» вместе с

Методическими рекомендациями по ведению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»;

- Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (протокол № 1 от 10 апреля 2014 года ФГАУ «ФИРО»);

- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.02.2017г № 06-156);

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г №597н;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Архангельский политехнический техникум»;

- Локальные нормативные акты государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Архангельский политехнический техникум».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный процесс организуется в рамках учебных семестров, объединенных в учебные годы. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком по данной профессии среднего профессионального образования. Продолжительность каникул составляет:

1 курс – 11 недель (в том числе 2 недели зимние каникулы);

2 курс – 10 недель (в том числе 2 недели зимние каникулы);

3 курс – 12 недель (в том числе 2 недели зимние каникулы);

4 курс – 2 недели (зимние каникулы).

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия по дисциплинам общеобразовательного, общепрофессионального учебных циклов, междисциплинарным курсам группируются парами, по учебной практике и производственному обучению составляют 6 академических часов. Для проведения учебных занятий по учебным дисциплинам, по общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, а также для занятий по учебной практике группа может делиться на подгруппы

В техникуме устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика (производственное обучение) и производственная практика и др.

Текущий контроль знаний систематически осуществляется преподавателями, мастерами производственного обучения по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной практике, производственной практике. Педагогические работники самостоятельны в выборе порядка, форм и периодичности текущего контроля знаний. Текущий контроль предполагает проверку знаний, умений и навыков обучающихся, анализ их уровня и соответствия требованиям, предъявляемым ФГОС СПО, выявление ошибок, допущенных обучающимися, и последующую работу по их устранению. Текущий контроль знаний проводится только за счёт объёмов учебного времени, отведённых учебным планом по профессии на изучение соответствующих дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной практики, производственного обучения (производственной практики). Результаты текущего контроля знаний являются основанием для допуска обучающихся к промежуточной аттестации.

Применяются следующие формы проведения текущего контроля знаний обучающихся: устные (устный ответ, устное сообщение, доклад, собеседование и др.) и письменные (проверочные, контрольные работы, рефераты, диктанты, изложения, сочинения, тестирование, в том числе с помощью персональных компьютеров, письменные упражнения и др.). Формы текущего контроля обучающихся оцениваются по пятибалльной системе.

Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Система оценок – пятибалльная.

Количество экзаменов в каждом учебном году в рамках проведения промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Формы аттестации по общеобразовательным дисциплинам включаются в общее количество аттестаций и учитываются при определении максимально возможного их количества в каждом учебном году.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится не менее 1 недели (36 часов) в семестр. При концентрированном изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения их освоения.

По дисциплинам общеобразовательного цикла обязательными являются экзамены по русскому языку (2 курс), математике (2 курс) и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла (химия, 2 курс). По русскому языку и математике – в письменной форме, по профильной дисциплине – в устной (допускается тестирование).

При освоении профессиональных модулей формой промежуточной аттестации является – Эк (экзамен (квалификационный)). Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, которые проводятся в каждом учебном году и не учитываются при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году, завершает освоение программы по физической культуре дифференцированный зачет.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Общий срок обучения по ППКРС составляет 199 недель (3 года 10 месяцев).

В период обучения с юношами на втором учебном курсе проводятся учебные сборы

1.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. ППКРС разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных образовательных стандартов среднего общего образования с учетом получаемой профессии СПО. Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено, одновременно с освоением образовательной программы по профессии в течение всего срока обучения. Срок освоения ППКРС увеличивается на 82 недели из расчета:

- 57 недель - теоретическое обучение,
- 3 недели - промежуточная аттестация,
- 22 недели - каникулы.

Профессия «Повар, кондитер» относится к укрупненной группе направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм. Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределено следующим образом:

- на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла отведено количество часов в соответствии с Примерными объемными параметрами реализации общеобразовательной подготовки в пределах освоения основных профессиональных образовательных программ СПО на базе основного общего образования ППКРС с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования;

- на изучение дополнительных учебных дисциплин в количестве 180 часов, в том числе:

Наименование дисциплин	Количество часов
Родная литература	36
История родного края	36
Основы предпринимательства	36
Основы проектно-исследовательской деятельности	36
Астрономия	36

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено, одновременно с освоением образовательной программы по профессии в течение всего срока обучения. Образовательная программа среднего общего образования, реализуется на первом, втором и третьем курсах обучения. Полученные при изучении общеобразовательных учебных дисциплин умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при

изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО преподаватели техникума при разработке рабочих учебных программ используют примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, включенные в федеральный реестр Примерных программ Минобрнауки России, разрабатывая соответствующие рабочие программы в соответствии с требованиями, предъявляемыми ФГОС СОО к структуре этих программ. В рабочих программах конкретизируют содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики конкретной профессии СПО, её значимости для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО; указывают лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрена вариативная часть в объеме не менее 20%. В учебном плане данные часы распределены следующим образом:

- увеличен (усилен) общепрофессиональный учебный цикл в объеме 278 часов.

Наименование дисциплины	Вариативная часть, час.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	14
Основы товароведения продовольственных товаров	24
Техническая оснащение и организация рабочего места	24
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	24
Основы калькуляции и учета	28
Охрана труда	-
Иностранный язык в профессиональной деятельности	24
Безопасность жизнедеятельности	-
Физическая культура	40
Рисование и лепка	60
Информационные технологии в профессиональной деятельности	40
ИТОГО	278

- увеличен (усилен) объем часов профессионального учебного цикла на 1018 часов, том числе направлено на изучение профессиональных модулей - 586 часов и на учебную и производственную практики 432 часа (12 недель)::

Наименование профессионального модуля	Вариативная часть, час.
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	34
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36
УП 01. Учебная практика	36
ПП 01. Производственная практика	36
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	50
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	60
УП 02. Учебная практика	36
ПП 02. Производственная практика	36
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	80
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	56
УП 03. Учебная практика	36
ПП 03. Производственная практика	36
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	50
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	40
УП 04. Учебная практика	36
ПП 04. Производственная практика	36
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	100
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	80
УП 05. Учебная практика	36

ПП 05. Производственная практика	108
ИТОГО	1018

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной частей учебного плана определено ГАПОУ АО «АПТ» самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и составляет соответственно 78% и 22%.

Приобретаемые обучающимися умения и знания, практический опыт в рамках реализации вариативной части ППКРС определены в соответствующих рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей.

1.5. Организация практической подготовки

Практическая подготовка реализуется при проведении всех видов практики. Практическая подготовка предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным.

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

Учебная практика в образовательной организации организуется педагогическими работниками (преподавателями и (или) мастерами производственного обучения).

При проведении практической подготовки всех видов практик (учебной, производственной) в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе в ее структурном подразделении - организуется лицами, соответствующими требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников данной организации, которые обеспечивают организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебным планом предусмотрено 20 недель учебной практики и 26 недель производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Выпускная квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные

аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

1.7 Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях техникума

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях техникума осуществляется на основании:

-Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" Статья 79. Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

-Приказа Минобрнауки России от 30.08.2013 N 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования.

-Локальных актов техникума: Правил приема в государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Архангельский политехнический техникум», Положения о стипендиальном обеспечении и иных формах материальной поддержки обучающихся ГАПОУ АО «АПТ», Положения о проведении государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Архангельский политехнический техникум», Положения «Об организации и проведении демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Архангельской области «Архангельский политехнический техникум».

1.7.1. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

В техникуме создаются специальные условия для получения образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья:

а) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

-адаптация официальных сайтов образовательных организаций в сети "Интернет" с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

-размещение в доступных для учащихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий;

-присутствие ассистента, оказывающего учащемуся необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт) или аудиофайлов;

б) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

-дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий;

-обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

в) обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

-обеспечение беспрепятственного доступа учащихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения образовательной организации, а также их пребывания в указанных помещениях.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и имеющими инвалидность проводятся индивидуальные и мелкогрупповые консультации.

Для получения без дискриминации качественного образования лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются:

-необходимые условия для коррекции нарушений развития и социальной адаптации, оказания ранней коррекционной помощи на основе специальных педагогических подходов и наиболее подходящих для этих лиц языков, методов и способов общения;

-условия, в максимальной степени способствующие получению образования определенного уровня и определенной направленности, а также социальному развитию этих лиц, в том числе посредством организации инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья совместно с другими обучающимися.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится в техникуме с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии); пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при

отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей): письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
			Производственная практика	преддипломная практика (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	33	3	4		1		11	52
2 курс	30	5	5		2		10	52
3 курс	26	6	7		1		12	52
4 курс	22	6	10		1	2	2	43
Всего	111	20	26		5	2	35	199

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Общий объем образовательной программы	Во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам							
				лекций , уроков	лабораторных и практических занятий	самостоятельная работа	практическая подготовка		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
									1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
									17	23	17	23	17	22	17	23
									нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
1	2	3	6	7	8			9	10	11	12	13	14	15	16	
УД.04	Основы проектно-исследовательской деятельности	ДЗ(7с)	36	26	10			4							36	
УД 05	<i>Астрономия</i>	ДЗ(6с)	36	26	10			4					36			

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Общий объём образовательной программы	Во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам							
				лекций, уроков	лабораторных и практических занятий	самостоятельная работа	практическая подготовка		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
									1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				нед	нед	нед	нед		нед	нед	нед	нед				
1	2	3	6	7	8				9	10	11	12	13	14	15	16
П.00	Общепрофессиональный цикл		602	214	350	38	0	50	56	90	36	0	48	64	138	170
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		602	214	350	38	0	50	56	90	36	0	48	64	138	170
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ(2с)	50	26	20	4		4	20	30						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э(2с)	60	36	20	4		8		60						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э(6с)	60	26	30	4		6					28	32		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ(8с)	60	26	30	4		4							30	30
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Э(8с)	60	16	40	4		8								60
ОП.06	Охрана труда	З(1с)	36	22	12	2		2	36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ(8с)	60	16	40	4		4							30	30
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	З(3с)	36	16	18	2		2			36					
ОП.09	Физическая культура	ДЗ(7с)	80	6	70	4		4					20	32	28	
ОП.10	Рисование и лепка	ДЗ(8с)	60	16	40	4		4							30	30
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ(8с)	40	8	30	2		4							20	20
ПМ.00	Профессиональный цикл		2998	694	498	150	1656	48	216	214	356	298	378	584	366	586
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЭК	430	80	78	20	252	10	216	214	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э(2с)	70	42	20	8			70							
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		108	38	58	12		10	38	70						

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Общий объём образовательной программы	Во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам							
				лекций, уроков	лабораторных и практических занятий	самостоятельная работа	практическая подготовка		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
									1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
									нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
1	2	3	6	7	8			9	10	11	12	13	14	15	16	
УП.01.	Учебная практика	З	108				108		36	72						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	144				144		72	72						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЭК	654	184	78	32	360	10	0	0	356	298	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э(4с)	108	76	20	12					108					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		186	108	58	20	10				32	154				
УП.02	Учебная практика	З	180				180				108	72				
ПП.02.	Производственная практика	ДЗ	180				180				108	72				

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Общий объём образовательной программы	Во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам								
				лекций, уроков	лабораторных и практических занятий	самостоятельная работа	практическая подготовка		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
									1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
									нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	
1	2	3	6	7	8			8	9	10	11	12	13	14	15	16	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(ср)	248	128	100	20		8								68	180
УП.05	Учебная практика	3	216				216									144	72
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	252				252										252
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72														72
ПА	Промежуточная аттестация, час./количество недель по семестрам/		180							1		2		1			1
									17	24	17	25	17	23	17	24	
Государственная итоговая аттестация: Демонстрационный экзамен																	
		Всего	Дисциплин и МДК							12	12	10	11	7	8	7	6
			Учебная практика(нед)							1	2	3	2	3	3	4	2
			Производственная практика (нед)							2	2	3	2	0	7	3	7
										3	4	6	4	3	10	7	9
			Экзамены							0	2	0	4	0	3	0	2

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Общий объем образовательной программы	Во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам							
				лекций , уроков	лабораторных и практических занятий	самостоятельная работа	практическая подготовка		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
									1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				17	23	17	23		17	22	17	23				
нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед									
1	2	3	6	7	8			9	10	11	12	13	14	15	16	
			Дифференцированные зачеты						0	4	0	6	3	2	3	4
			Зачеты						1	0	1	0	0	1	1	0

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
Для подготовки по профессии среднего профессионального образования**

43.01.09 Повар, кондитер

Кабинеты:

1.	Русский язык, литература
2.	Иностранный язык
3.	История, обществознание, обществоведческие дисциплины
4.	Социально-экономические дисциплины (экономика и др.)
5.	Химия. Биология
6.	Физика. Астрономия
7.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8.	Информатика и информационные технологии
9.	Математика
10.	География. Экология
11.	Микробиология, физиология питания, манитария и гигиена
12.	Товароведение продовольственных товаров
13.	Технология кулинарного и кондитерского производства
14.	Техническое оснащение и организация рабочего места

Лаборатории:

1.	Учебная кухня ресторан (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2.	Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс

1.	Спортивный зал
2.	Лыжная база
3.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
4.	Место для стрельбы
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актальный зал