

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Среднегорлыкское профессиональное училище № 85».

СОГЛАСОВАНО
Заведующая кафе «Уют»
Кравчук С.Н.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО ЦУ №85
Колода И.Д.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
Повар 3-4 разряда
Кондитер 3-4 разряда

с. Средний Егорлык

2022 г.

1. Пояснительная записка

Настоящий рабочий учебный план ГБПОУ РО ПУ №85 разработан на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569; Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 августа 2013г. № 464; «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России 16.08.2013 №968; Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013г. № 1186 «Об утверждении»; Приказа Минобрнауки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России №885, приказом Минпросвещения России от 05.08.2020 №390; Письма Минобрнауки Российской Федерации от 17 марта 2015г. № 06-259 «Рекомендации 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»

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- формы проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации.

2. Организация учебного процесса и режим занятий:

Образовательный процесс организован по шестидневной учебной неделе, объем учебно-производственной аудиторной нагрузки - 36 часов в неделю, самостоятельной работы – 18 часов в неделю в дни теоретических занятий. Для всех видов аудиторных занятий продолжительность академического часа 45 минут через перемену - 10 минут. Виды учебных занятий: уроки теоретического обучения, проходящие в кабинетах, групповые шестичасовые лабораторно - практические занятия по общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам, 36 часовая недельная учебная практика, 36 часовая недельная производственная практика и консультации.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и

компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций, приобретении практического опыта в рамках профессиональных модулей и реализуется как рассредоточенно, так и концентрировано. .

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются училищем по каждому виду 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 (аттестационными листами) соответствующих организаций.

При реализации компетентного подхода предусматривается использование в образовательном процессе:

- традиционных форм обучения,
- активных форм проведения занятий (с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий).

- внеаудиторной самостоятельной работы, направленной на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций: задания по составлению компьютерных презентаций с демонстрацией освоенных умений и продуктов деятельности; формирование портфолио обучающегося; задания по сбору информации, ее систематизации и анализу, подготовке сообщений, рефератов, докладов; участие в проектной деятельности, подготовка отчетов по лабораторным работам, учебной практике, решение задач.

Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Для выполнения заданий обучающимся предоставляется возможность доступа в Интернет и использования компьютера в учебном заведении.

Качество подготовки студентов контролируется в ходе текущего контроля (тестирования; устного опроса; защиты лабораторных и практических занятий, наблюдения во время выполнения заданий учебной практики, контрольной работы, защиты рефератов, докладов), промежуточной (дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов квалификационных) и государственной итоговой аттестации. Используется накопительная система оценок.

- Виды государственной итоговой аттестации выпускников: письменная экзаменационная работа выполняется студентами на основании выданных заданий, рассмотренных на заседаниях методической комиссии и утвержденных директором или заместителем директора по учебно-производственной работе и закрепленных за студентами приказом директора училища, выпускная практическая квалификационная работа выполняется студентами в период государственной итоговой аттестации по заданиям, разработанным мастерами производственного обучения, утвержденных директором или заместителем директора по учебно-производственной работе. Темы выпускных практических квалификационных работ закрепляются за студентами приказом

директора. При работе над письменной экзаменационной работой обучающимся оказываются консультации. Консультации проводятся на 7-8 уроках. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные.

Общая продолжительность каникул составляет 35 недель: 8 недель зимних каникул и 27 недель летних каникул, при сроке обучения 3 года 10 месяцев.

3. Общеобразовательная подготовка

Общеобразовательная подготовка студентов осуществляется с учетом «Письма Минобрнауки Российской Федерации от 17 марта 2015г. № 06-259 «Рекомендации 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» согласно естественнонаучного профиля с учетом 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), изменений Протокол №3 от 25 мая 2017 г. Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», рекомендаций семинара заместителей директоров по учебной и научно-методической работе профессиональных образовательных организаций Ростовской области (протокол №2 от 17 апреля 2015 года) .

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 3 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Максимальная нагрузка по общеобразовательным предметам составляет 3078 часов, из них аудиторная 2052 часа и самостоятельная работа студентов 1026 часов, которая организовывается преподавателями по семестрам и курсам.

С учетом срока реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО срок обучения по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих увеличивается на 82 недели, в том числе: 57 недели – теоретическое обучение, 3 недели - промежуточная аттестация, 22 недели – каникулы.

Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы СПО.

По завершению курса общеобразовательной подготовки проводится промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы, девушки медико-санитарная подготовка.

4. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть отведена на изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла – 134 часа:

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 15 часов:

Методы изучения морфологии микробов. Роль ферментов в пищевом производстве.

Характеристики микрофлоры тела человека. Пути проникновения патогенных микроорганизмов в

организм человека и продукты. Основы эпидемиологии инфекционных болезней. Профилактика пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения. Основные причины микробного загрязнения. Причины порчи пищевых продуктов. Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Значение разнообразного питания и смешивания различных продуктов. Способы, витаминизирующие пищу на предприятиях общественного питания. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности. Механизм всасывания питательных веществ в кровь. Аппетит и голод. Непереносимость пищи. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания. Понятие о цветовом кодировании уборочных зон. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов. Ответственность за несоблюдение санитарного законодательства.

Основы товароведения продовольственных товаров – 32 часа:

Хранение пищевых продуктов. Стандартизация пищевых продуктов. Естественная убыль пищевых продуктов. Штрих- код. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей, бобовых, зерновых, свежих плодов, круп, муки, макаронных изделий, хлеба, хлебобулочных изделий. Консервы овощные и плодово- ягодные. Изучение хозяйственно- ботанических сортов капустных и оценка качества по стандарту. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству в питании нерыбных пищевых морепродуктов и икры, рыбных консервов и пресервов, субпродуктов, мяса птицы, колбасных изделий, мясокопченостей и мясных консервов, растительных масел, коровьего масла, животных топленых жиров и маргарина. Крахмал. Сахар. Виды кондитерских изделий. Какао- порошок. Вкусовые продукты: пряности, приправы Вкусовые продукты: соль, пищевые кислоты, пищевые добавки. Контрольные работы

Техническое оснащение и организация рабочего места – 15

Услуги предприятий общественного питания. Организация работы овощного цеха. Многофункциональное механическое оборудование (куттеры). Оборудование для просеивания муки и приготовления кондитерских изделий. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления кондитерских изделий. Многофункциональное тепловое оборудование. Контрольные работы. Дифференцированный зачет

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности 2 –

Дифференцированный зачет

Охрана труда – 2- *Дифференцированный зачет*

Иностранный язык в профессиональной деятельности – 4 - *Контрольная работа.*

Дифференцированный зачет

Безопасность жизнедеятельности – 1- *Дифференцированный зачет*

Физическая культура – 63 – *Физическое развитие студентов*

профессиональных модулей профессионального цикла – 1234часа

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 100

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 8

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 20

Учебная практика – 36

Производственная практика- 36

Организация и техническое оснащение работ при приготовлении овощных фаршей. Организация замораживания полуфабрикатов из овощей. Организация хранения субпродуктов из птицы.

Организация рабочего места для выполнения нарезки с элементами карвинга. Подготовка рыбы к фаршированию. Сложная нарезка с элементами карвинга. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее; котлетной массы с хлебом и без. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из субпродуктов птицы; крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса диких животных. Приготовление полуфабриката для фирменных блюд.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 442

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 4

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 186

Учебная практика - 108

Производственная практика -144

Приготовление фирменных холодных супов, супов- пюре, прозрачных супов; фирменных молочных, сметанных, грибных, сладких соусов; фирменных блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей; фирменных блюд из бобовых; фирменных изделий из теста с фаршем; фирменных блюд из сыра; фирменных закусок из запеченной рыбы, блюд донской кухни; фирменных блюд из нерыбного сырья; жареных блюд из рыбы донской кухни, блюд из мяса диких животных. Приготовление и подготовка к реализации фирменных крупнокусковых горячих блюд из мяса свинины, мелкокусковых горячих блюд из говядины, фирменных блюд из натуральной рубленой массы из дичи и из кролика. Приготовление масляных смесей, соусов на растительном масле. Контрольная работа. Дифференцированный зачет

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 116

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 0

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 8

Учебная практика- 36

Производственная практика – 72

Приготовление и оформление фирменных бутербродов, фирменных мясных и рыбных салатов, салатов и закусок из нерыбного водного сырья, фирменных холодных соусов, масляных смесей, заливок и маринадов

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 145

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 16

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 21

Учебная практика - 36

Производственная практика -72

Приготовление мороженого, фирменных десертов, холодных и горячих напитков повышенной сложности, фирменных сладких блюд. Приготовление региональных, фирменных холодных напитков.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 427
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 11
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -200
Учебная практика - 144

Производственная практика - 72

Современные методы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Нормативные и технологические документы для организации приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Правила утилизации отходов, ПЗ Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов для приготовления фирменных блюд. Технология приготовления сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов. Лепка элементов для оформления. Классификация теста. Технология приготовления фирменного теста. ПР Расчет сырья для приготовления мастики, фаршей, глазури, различных видов хлебобулочных изделий, хлеба, кондитерских изделий из вафельного, пряничного, пресного сдобного, песочного, бисквитного, заварного, воздушно-орехового и миндального теста, бисквитных, заварных, воздушно-ореховых, слоеных, крошковых, песочных пирожных, бисквитных, песочных, заварных, воздушно-ореховых, комбинированных тортов. ЛПЗ Приготовление сиропов, помад, карамели, кремов, марципана, посыпок и крошки, фаршей и начинок. Контрольная работа. Дифференцированный зачет. Приготовление фирменного хлеба, мастики, фруктовых и легких обезжиренных тортов

5 Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится по дисциплинам общеобразовательного цикла, общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной практики, производственной практике, профессиональному модулю в целом. Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный.

Конкретные формы промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Изучение дисциплин:

Русский язык, Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия письменными экзаменами (6 семестр);

Литература дифференцированным зачетом (6 семестр)

Иностранный язык - дифференцированным зачетом (5 семестр)

История - дифференцированным зачетом (5 семестр)

Физическая культура - дифференцированным зачетом (каждый семестр)

ОБЖ- дифференцированным зачетом (2 семестр)

Информатика - дифференцированным зачетом (3 семестр)

Естествознание - экзаменом (4 семестр)

Обществознание - дифференцированным зачетом (2 семестр)

Право - дифференцированным зачетом (4 семестр)

Экономика - дифференцированным зачетом (6 семестр)

География - дифференцированным зачетом (6 семестр)
Экология- дифференцированным зачетом (6 семестр)
Основы предпринимательской деятельности - дифференцированным зачетом (6 семестр)
Астрономия- дифференцированным зачетом (5 семестр)
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - экзаменом (1 семестр)
Основы товароведения продовольственных товаров- экзаменом (1 семестр)
Техническое оснащение и организация рабочего места - дифференцированным зачетом (1 семестр)
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности- дифференцированным зачетом (2 семестр)
Основы калькуляции и учета- дифференцированным зачетом (1 семестр)
Охрана труда- дифференцированным зачетом (2 семестр)
Иностранный язык в профессиональной деятельности- дифференцированным зачетом (6 семестр)
Безопасность жизнедеятельности- дифференцированным зачетом (6 семестр)
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - экзаменом квалификационным (2 семестр)
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов- дифференцированным зачетом (2 семестр)
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов- экзаменом (2 семестр)
УП Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – дифференцированным зачетом (2 семестр)
ПП Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – дифференцированным зачетом (2 семестр)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – экзаменом квалификационным (5 семестр)
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок- дифференцированным зачетом (3 семестр)
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - экзаменом (4 семестр)
УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – дифференцированным зачетом (5 семестр)
ПП Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – дифференцированным зачетом (5 семестр)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - экзаменом квалификационным (6 семестр)
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок- дифференцированным зачетом (6 семестр)
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок- экзаменом (6 семестр)
УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - дифференцированным зачетом (6 семестр)
ПП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - дифференцированным зачетом (6 семестр)

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента- экзаменом квалификационным (8 семестр)

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков- дифференцированным зачетом (7 семестр)

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков- экзаменом (7 семестр)

УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента- дифференцированным зачетом (8 семестр)

УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента- дифференцированным зачетом (8 семестр)

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента- экзаменом квалификационным (8 семестр)

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- дифференцированным зачетом (7 семестр)

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- экзаменом (7 семестр)

УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента- дифференцированным зачетом (8 семестр)

ПП Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента- дифференцированным зачетом (8 семестр)

Оценка зачета учебной практики ставится, используя накопительную систему или при проведении зачета на последнем занятии УП. Оценка зачета по производственной практике ставится с учетом оценки работодателя выставленной в аттестационном листе.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ГБПОУ РО ПУ № 85 самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются и утверждаются ГБПОУ РО ПУ № 85 после согласования с работодателем.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Согласно приказу Минобрнауки России от 16.08.3013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования являются:

-демонстрационный экзамен;

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолжности и в полном объеме выполняющий учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалифицированным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются директором ГБПОУ РО ПУ № 85 после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Государственная итоговая аттестация проводится на выпускном курсе.

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	34	3	3		1		11	52
II курс	32	4	4		1		11	52
III курс	21	6	12		2		11	52
IV курс	14	11	12		2	2	2	43
Всего	101	24	31		6	2	35	199

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка, литературы, иностранного языка
2	Истории, обществознания, географии, экологии, основам предпринимательской деятельности
3	Химии, биологии и микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4	ОБЖ, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
5	Математики, физики и астрономии
6	Информатики
7	Социально-экономических дисциплин, технологии кулинарного и кондитерского производства, товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории
8	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
9	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
10	спортивный зал;
11	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	Залы:
12	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
13	актовый зал.
14	Место для стрельбы

2.1 План учебного процесса (для ППКРС СПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Семестр проведения промежуточной аттестации ¹	Формы промежуточной аттестации ¹	Объем образовательной программы в академических часах							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр)															
				максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная					I курс				II курс				III курс				IV курс			
						всего занятий ²	в т.ч. в форме практической подготовки	в т.ч. лаб. и практ. занятий	в т.ч. практика	Промежут. аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		13		14		15		16		17		18		19	
О.00	Общеобразовательный цикл		-\15\3	3078	1026	2052	1007	1007	0	46	364	182	450	225	345	192	369	171	192	84	332	172				
ОУД	Общие учебные дисциплины социально-экономического профиля		-\7\2	1793	640	1153	808	808		24	215	118	260	152	246	157	251	120	137	63	42	30				
ОУД.01	Русский язык	6	-/-/1	175	61	114	44	44		6	16	12	20	10	32	19	46	20								
ОУД.02	Литература	6	-/1/-	255	84	171	16	16		2	16	4	20	10	32	16	32	23	54	25	17	5				
ОУД.03	Иностранный язык	5	-\1\-	255	84	171	159	159		2	34	17	42	21	34	17	42	19	19	10						
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	6	-\1\1	431	146	285	134	134		6	32	8	40	20	64	38	79	33	45	22	25	25				
ОУД.05	История	5	-\1\-	237	66	171	85	85		2	34	20	40	21	33	16	43	16	21	6						

МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	- 1	138	46	92	54	54		6			92	46											
УП. 01	Учебная практика	2	- 1	108		108	108		108	6			108												
ПП. 01	Производственная практика	2	- 1	108		108	108		108	6			108												
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		- 3 2	1140	142	998	852	198	648	20				238	91	400	51	360							
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	- 1	56	20	36	14	14		2				36	20										
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	- 1	436	122	314	190	186		6				202	71	112	51								
УП. 02	Учебная практика	5	- 1	252		252	252		252	6						144		108							
ПП. 02	Производственная практика	5	- 1	396		396	396		396	6						144		252							
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	6	- 3 2	490	62	428	348	60	288	20										428	62				

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																								
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	-\1\-	44	12	32	6	6		2										32	12				
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	-\1\-	158	50	108	54	54		6										108	50				
УП. 03	Учебная практика	6	-\1\-	108		108	108		108	6										108					
ПП. 03	Производственная практика	6	-\1\-	180		180	180		180	6										180					
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		-\3\2	451	66	385	317	65	252	20												133	66	252	
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов,	7	-\1\-	72	24	48	15	15		2												48	24		

05	ая практика																									
УП					864	864		864					108													
ПП					1116	1116		1116	60																	
	Итого		-\37\1	7434	1818	5616	3870	1884	1980	172	600	300	840	312	612	300	840	276	576	108	828	270	600	252	732	0
ПА.00	Промежуточная аттестация			216		216					12		24		12		24		36		36		12		60	
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация			72		72																			72	
ГИА.01	В т.ч. защита выпускной квалификационной работы			36																						36
	Всего		-\37\1	7722	1818	5904	3652	1672			612	300	864	312	612	300	864	276	612	108	864	270	612	252	864	0
ВК.00	Время каникулярное*										11			11				11				2				
	Консультации 4 часа на каждого обучающегося в год (всего * час.)	дисциплин и МДК									600	300	624	312	600	300	552	276	216	108	540	270	504	252	0	0
		учебной практики											108				144		108		108		96		300	
		производств. практики											108				144		252		180				432	
		Государственная (итоговая) аттестация:									2		7		3		1		6		9		2		4	
	Демонстрационный экзамен										2		2				2		1		4		2		2	

* время каникулярное указывается в неделях

¹ - Количество дифференцированных зачетов указано без учета физической культуры