



УТВЕРЖДАЮ:
Директор КТБ ПОУ СГПТТ
С.Ю.Кудлай
2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
краевого государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Советско - Гаванский промышленно - технологический техникум»

Квалификация: Повар. Кондитер
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 мес.
На базе основного общего образования
с получением среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального образова-
ния: естественнонаучный

4. Пояснительная записка

4.1 Нормативная база реализации ППКРС

Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Советско - Гаванский промышленно - технологический техникум разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1569,
 - Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. №413,
 - приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»,
 - приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,
 - приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,
 - Устава техникума,
- с учетом требований профессиональных стандартов:
- «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 года № 610н,
 - «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н,
 - международных требований к подготовке повара и кондитера по компетенции «Поварское дело» и « Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia,
 - с учетом основной примерной образовательной программы УМК по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- начало занятий в группах очного обучения: с 1 сентября и оканчивается согласно учебного плана и графика учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность учебных занятий - 45 мин., перерыв между уроками –5- 10 мин.;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС;
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид

учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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

- в промежуточную аттестацию студентов включены: экзамен, зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа. Все виды промежуточной аттестации (кроме экзамена) выполняются в пределах часов, отведенных учебным планом на изучение дисциплины;

- формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольная работа, зачет, дифференцированный зачет. Зачеты, проводятся за счет времени, отводимого на изучение дисциплины;

- система оценок: для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС созданы фонды оценочных средств. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам производственной практики выставляются итоговые оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено», «не зачтено».

Лабораторные и практические занятия по учебным дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 - 13 человек.

4.3.Общеобразовательный цикл

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС, которая разработана с учетом ФГОС среднего общего образования и федерального базисного плана для общеобразовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования.

Общеобразовательная подготовка по профессии составляет - 2052 часа. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах ППКРС с учетом естественнонаучного профиля проведено в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности (письмо Министерства образования №06-1225 от 19.12.2014г.).

Предметами профильной подготовки являются: математика , химия, биология. Изучение общеобразовательных дисциплин предусмотрено учебным планом в течение двух курсов обучения одновременно с изучением профессиональных модулей и МДК. На изучение ОБЖ предусмотрено 74 часа, учебная обязательная нагрузка по физической культуре составляет не менее 2 часов в неделю.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС СПО. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин профессионального цикла ППКРС СПО.

Экзамены проводятся по дисциплинам: русский язык (письменно), математика (письменно), химия (устно). По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся дифференцированные зачеты по окончании изучения дисциплин.

По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя.

4.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 612 часов распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
- на общепрофессиональный цикл - 533 часов;
- на междисциплинарные курсы – 79 часов;

Индекс	Наименование циклов, разделов (тема), дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Кол-во часов	Обоснование
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	533	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	32	По рекомендации работодателей. Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования. САН Пин 2019
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4	По рекомендации работодателей. Более углубленно изучить товароведную характеристику экзотических плодов и современного вида сырья.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	38	По рекомендации работодателей. Более углубленно изучить современного высокотехнологичного

			оборудования
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	41	применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4	<u>По рекомендации работодателей</u> работа с нормативно технологической документацией
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	45	Знание профессиональной терминологии, изучаемую в компетенции (профессии)
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6	
	Итого:	170	
<i>Введены новые учебные дисциплины:</i>		363	
ОП.10	Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных и кондитерских изделий	45	<u>По рекомендации работодателей</u>
ОП.11	Введение в профессиональную деятельность	32	<u>По рекомендации работодателей</u>
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности и бизнес планирование	70	<u>По рекомендации работодателей</u>
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	92	<u>По рекомендации работодателей</u>
ОП.14	Дизайн, рисование и лепка в профессии	63	<u>По рекомендации работодателей</u>
ОП.15	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	61	<u>По рекомендации работодателей</u>
П.00	Профессиональный цикл		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	79	<u>По рекомендации работодателей</u> Технологию приготовления современных мучных и кондитерских изделий
	Всего:	612	

В результате освоения дисциплины ОП. 10 Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных и кондитерских изделий обучающийся должен

Уметь:

- нарезать украшения из овощей и фруктов, соблюдая технологию и технику безопасности;
- изготавливать цветы и композиции из овощей и фруктов;
- изготавливать украшения для кондитерских изделий;
- оформлять блюда и кондитерские изделия в соответствии с современными требованиями.

Знать:

- механическую подготовку овощей и фруктов, кондитерского сырья;
- инструменты для нарезки, фигурные приспособления и выемки, вспомогательные приспособления;
- украшения из овощей и фруктов;
- законы создания композиций из овощей и фруктов;
- украшения для кондитерских изделий из желе, мастики, марципана, шоколада;
- дизайн блюд и кондитерских изделий.

В результате освоения дисциплины ОП. 11 Введение в профессиональную деятельность обучающийся должен

Уметь:

- различать квалификационные характеристики профессии Повар и Кондитера;
- разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;
- формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;
- использовать знания дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии.

Знать:

- место профессии в социально-экономической сфере;
- профессиональную характеристику профессии;
- требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания;
- этапы развития общественного питания;
- требования, предъявляемые к повару;
- роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания

В результате освоения дисциплины ОП. 12 Основы предпринимательской деятельности и бизнес планирование обучающийся должен

Уметь:

- применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях;
- определять объекты и субъекты предпринимательской деятельности;
- оформлять основные формы документов по регистрации предпринимательской деятельности и в процессе её осуществления;

- различать виды предпринимательства и организационно правовые формы, сопоставлять их деятельность в условиях рыночной экономики;
- определять внешнюю и внутреннюю среду бизнеса, факторы её формирующие;
- разрабатывать структуру этапов предпринимательской деятельности;
- применять этические нормы предпринимательства;
- выбирать экономически эффективные способы ведения бизнеса;
- производить оценку предпринимательской деятельности.

Знать:

- историю развития предпринимательства в России ;
- понятие, содержание, сущность предпринимательской деятельности;
- объекты, субъекты и цели предпринимательства;
- нормативно-правовую базу, регламентирующую предпринимательскую деятельность;
- виды предпринимательства, организационно-правовые формы организаций;
- внутреннюю и внешнюю среду предпринимательской деятельности;
- характеристику и значение этапов предпринимательской деятельности;
- типы предпринимательских решений и экономические методы принятия их;
- предпринимательские риски и способы их снижения;
- понятие культуры предпринимательства.

В результате освоения дисциплины ОП. 13 Информационные технологии в профессиональной деятельности обучающийся должен

уметь:

- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ в профессиональной деятельности;
- применять современные технические средства, основанные на использовании компьютерных технологий;
- создавать, редактировать, оформлять, сохранять, передавать информационные объекты различного типа с помощью современных информационных технологий для освоения профессии «Делопроизводителя»;
- использовать сервисы и информационные ресурсы с сети Интернет в профессиональной деятельности;

знать:

- правила техники безопасности и гигиенические требования при использовании средств ИКТ;
- основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информационных объектов различного типа (текстовых, графических, числовых и т.п.) с помощью современных программных средств;
- возможности использования ресурсов сети Интернет для совершенствования профессиональной деятельности, профессионального и личностного развития;
- назначение и технологию эксплуатации аппаратного и программного обеспечения, применяемого в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины ОП. 14 Дизайн, рисование и лепка в профессии обучающийся должен

уметь:

- использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией;
- применять традиционные методы и приемы передачи модели;
- применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий;

знать:

- принципы композиционного построения изображения;
- порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка;
- традиционные способы и приемы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.;
- принципы композиционного построения рисунков прикладного характера;
- способы передачи формы и объема предметов в скульптуре, приемы построения лепных композиций.

В результате освоения дисциплины ОП. 15 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания обучающийся должен

уметь:

- сервировать стол,
- подготавливать зал к праздничному обслуживанию.

знать:

- основы меню,
- организацию работы моечной столовой посуды и хлебоборезки,
- форму обслуживания посетителей,
- основные правила этикета,
- правила сервировки стола,
- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья,
- правила обслуживания праздничных вечеров и правила изучения потребительского спроса.

4.5 Порядок аттестации обучающихся

Формы проведения промежуточной аттестации:

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения учебных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Все дисциплины, МДК, все виды практик учебного плана имеют завершающую форму контроля (экзамен, зачет, дифференцированный зачет, комплексный экзамен).

Профессиональные модули завершаются квалификационными экзаменами или демонстрационными экзаменами, которые проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, выделенного учебным планом на дисциплину или практику. Квалификационные и демонстрационные экзамены направлены на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных ФГОС в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы».

Промежуточная аттестация (144 часов) проводится по мере завершения дисциплин и практик в течение 1 недели по общеобразовательному циклу, 1 недели по общепрофессиональному циклу и 2 недели по профессиональному циклу за весь курс обучения.

4.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). При этом обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию профессионального модуля. Оценочные материалы для Государственной итоговой аттестации разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения и утверждаются, после предварительного положительного заключения работодателей.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется положением, утвержденным директором образовательного учреждения. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, аттестационные листы, характеристики с мест прохождения производственной практики.

По окончании обучения и успешной сдачи Государственной итоговой аттестации выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании установленного образца с получением среднего образования и присвоением квалификации:

- Повар– 3-4 разряд;
- Кондитер– 3-4 разряд.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена в течение 2 последних недель (72 часа) ППКРС.

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО 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:	
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс .	
Залы:	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

2. Планы учебного процесса

2.1 План учебного процесса ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер																						
Индекс	Наименования циклов, разделов дисциплины, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	всего	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
												в т.ч.		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
												Теория	Лаб. и ПР	17 нед	20 нед	15 нед	21 нед	9 нед	9 нед	9 нед	8 нед	11 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
ОУД	Общеобразовательный цикл									2052		1217	835									
ОУД.00	Базовые образовательные дисциплины									1506		880	626									
ОУД.01	Русский язык				Э					146		96	50	34	40	30	42					
ОУД.02	Литература				ДЗ					167		111	56	34	40	30	63					
ОУД.03	Иностранный язык				ДЗ					146		96	50	34	40	30	42					
ОУД.04	Физика				ДЗ					147		97	50	34	20	30	63					
ОУД.05	История				ДЗ					176		116	60	34	40	60	42					
ОУД.06	Обществознание (включая экономику и право)						ДЗ			175		115	60			45	42	50	38			
ОУД.07	Физическая культура	З	З	З	ДЗ					146		8	138	34	40	30	42					
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ							74		50	24	34	40							
ОУД.09	География		ДЗ							54		36	18	34	20							
ОУД.10	Экология				ДЗ					72		48	24			30	42					
ОУД.11	Информатика				ДЗ					167		79	88	34	40	30	63					
ОУД.12	Астрономия						ДЗ			36		28	8						36			
ОУД.00	Профильные образовательные дисциплины									512		315	197									
ОУД.13	Математика				Э					272		158	114	68	60	60	84					
ОУД.14	Химия				Э					166		109	57	34	60	30	42					
ОУД.15	Биология		ДЗ							74		48	26	34	40							
ДОП.00	Дополнительные образовательные дисциплины									34		22	12									
ДОП.16	Основы проектно-исследовательской деятельности (инд.проект)	ДЗ								34		22	12	34								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл									859	28	541	290									
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ								68	2	48	18	68								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		ДЗ							40	2	28	10		40							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Э							74	2	52	20	34	40							

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности							дз	77	2	53	22						45	32
ОП.05	Основы калькуляции и учета		дз						40	2	28	10		40					
ОП.06	Охрана труда	дз							34	2	24	8	34						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности						дз		81	2	55	24				54	27		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			дз					42	2	26	14			42				
ОП.09	Физическая культура						дз		40		4	36				20	20		
ОП.10	Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных и кондитерских изделий							дз	45	2		29	14					45	
ОП.11	Введение в профессиональную деятельность							дз	32	2	20	10							32
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности и бизнес планирование					дз			70	2	40	28				70			
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности						Э		92	2	50	40				22	70		
ОП.14	Дизайн, рисование и лепка в профессии			дз					63	2	45	16			63				
ОП.15	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания						дз		61	2	39	20					61		
ПМ.00	Профессиональные модули								2489	22	550	269							
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного		Эк						120	4	76	40							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки, хранения кулинарных полуфабрикатов		Эк						40	2	26	12		40					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								80	2	50	28		80					
УП.01	Учебная практика		дз						72					72					
ПП.01	Производственная практика			дз					72						72				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						Эк		291	7	210	74							
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			Э					36	2	24	10		36					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок						Э		255	5	186	64		99	84	72			
УП.02	Учебная практика			дз	дз				288						72	216			
ПП.02	Производственная практика						дз		288							72	216		

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							Эк	144	4	102	38										
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					дз			36	2	24	10						36				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок							Э	108	2	78	28							108			
УП.03	Учебная практика							дз	108										108			
ПП.03	Производственная практика							дз	108										36	72		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента							Эк	198	4	153	41										
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							дз	36	2	24	10								36		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента							дз	162	2	129	31								162		
УП.04	Учебная практика							дз	108											108		
ПП.04	Производственная практика							дз	108											108		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента							Эк	260	8	176	76										
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							дз	36	2	24	10								36		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий							Э	224	6	152	66								224		
УП.05	Учебная практика							дз	144											144		
ПП.05	Производственная практика							дз	180											180		
	Итого по ОПОП, включая физическую культуру								5400	50	2647	1450	612	792	612	828	612	720	612	612		
ПА	Промежуточная аттестация								252					36		72		72		72		
ГИА	Государственная итоговая аттестация								72											72		
	Всего обязательное обучение								5724				612	828	612	900	612	792	612	756		
Всего	Общий объем образовательной программы:	5724											Дисциплины и МДК		612	720	540	756	324	360	324	288

	В том числе: - обязательная часть	4990
	- вариативная часть	734
Консультации: 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год		
Государственная итоговая аттестация: 72 час.		

Всего

Учебной практики		72		72	216	108	108	144
Производ. практики			72		72	252	180	180
Экзаменов		2	2	3	2	3	2	2
Диф. Зачетов/зачетов	3	6	1	9	3	7	4	4

1. 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)
1	2	3	4	6	7	8	9
1 курс	37	2		1		11	52
2 курс	36	2	2	2		10	52
3 курс	19	9	9	2		13	52
4 курс	17	7	10	2	2	2	39
Всего	109	20	21	7	2	36	195

Календарный учебный график по профессии СПО 46.0 43.01.09 Повар, кондитер

месяцы	сентябрь					октябрь					ноябрь					декабрь					январь					февраль					март					апрель					май					июнь					июль					август										
дни	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	31
недели																																																																		
Курсы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52														
1																		К	К																																															
2	УП	УП																К	К																							УП	УП	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К									
3	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП									К	К											УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К									
4										УП	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	К	К											УП	УП	УП	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	ГИА																							

- теоретическое обучение
- К каникулы
- ПА промежуточная аттестация
- УП учебная практика
- ПП производственная практика
- ГИА государственная итоговая аттестация