



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ОГБПО  
Большенагаткинский ТТИС  
А.Ф.Саланов  
31 августа 2021 года

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
Областного государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения  
"Большенагаткинский техникум технологии и сервиса"

среднее профессиональное образование по программе подготовки специалистов среднего звена по  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация:**

специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок обучения** - 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

**Профиль общего образования**

социально-экономический

СОГЛАСОВАНО:

Референт Департамента профессионального образования и науки  
МПив УО Хохлова Е.А.

\_\_\_\_\_ 2021 года

Группа ТП-14	2021-2022	1 курс
	2022-2023	2 курс
	2023-2024	3 курс
	2024-2025	4 курс



2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обчение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3		4	5	6	7	9
<b>1 курс</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>52</b>
<b>2 курс</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>52</b>
<b>3 курс</b>	<b>31</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>52</b>
<b>4 курс</b>	<b>18</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>43</b>
<b>Итого</b>	<b>118</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (чел.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)							
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины										
		теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий				курсовых работ (проектов)	в том числе по УД и МДК	1 семестр 17 недель 612 часов	2 семестр 22 недели 792 часа	3 семестр 16 недель 576 часов	4 семестр 14 недель 504 часа	5 семестр 12 недель 432 часа	6 семестр 19 недель 684 часа	7 семестр 8 недель 288 часов	8 семестр 10 недель 360 часов	
Зачеты	Экзамены	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
				5328	50	4198	2379	1791	32	612	792	576	504	432	684	288	360
<b>0.00.</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>			1404	0	1404	886	518	0	612	792	0	0	0	0	0	0
	<b>Общие учебные дисциплины</b>																
ОУД.01	Русский язык (базовая)		-Э	39		39	27	12		17	22						
ОУД.02	Литература (базовая)		-Э	117		117	97	20		51	66						
ОУД.03	Родная литература (базовая)	3		39		39	33	6		39							
ОУД.04	Иностранный язык (базовая)	-ДЗ		117		117	0	117		51	66						
ОУД.05	Математика (профильная)		-Э	234		234	154	80		58	176						
ОУД.06	История (базовая)	-ДЗ		78		78	78	0		34	44						
ОУД.07	Физическая культура (базовая)	-ДЗ		117		117	0	117		51	66						
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности (базовая)	-З		39		39	29	10		17	22						
ОУД.09	Астрономия (базовая)	ДЗ		39		39	21	18		39							
	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>																
ОУД.10	Информатика (профильная)	-ДЗ		100		100	42	58		34	66						
ОУД.11	Обществознание (базовая)	-ДЗ		78		78	78	0		34	44						
ОУД.12	Экономика (профильная)		-Э	117		117	87	30		51	66						
ОУД.13	Право (профильная)	-ДЗ		95		95	95			51	44						
ОУД.14	География (профильная)	-ДЗ		117		117	97	20		51	66						
	<b>Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся</b>																
ОУД.15	Основы финансовой грамотности (профильная)	-ДЗ		78		78	48	30		34	44						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>			452	6	446	135	311	0	0	0	112	56	96	76	32	80
ОГСЭ.01	Основы философии	3		48	1	47	47							48			
ОГСЭ.02	История	3		48	1	47	47					48					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3		158	2	156		156				32	28	24	38	16	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	3		158	1	157	2	155				32	28	24	38	16	20
ОГСЭ.05	Психология общения	3		40	1	39	39										40
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>			<b>182</b>	<b>3</b>	<b>179</b>	<b>107</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>28</b>	<b>84</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия	3	3	134	2	132	72	60				32	28	36	38		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3		48	1	47	35	12						48			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>			<b>1042</b>	<b>20</b>	<b>1022</b>	<b>634</b>	<b>388</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>208</b>	<b>266</b>	<b>84</b>	<b>228</b>	<b>96</b>	<b>160</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3		90	2	88	56	32				48	42				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3		76	2	74	50	24				48	28				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3		76	2	74	44	30				48	28				
ОП.04	Организация обслуживания	3		74	2	72	36	36						36	38		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3		118	2	116	66	50					56	24	38		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3		70	1	69	61	8								40	30
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3		118	2	116	56	60					56	24	38		
ОП.08	Охрана труда	3		60	1	59	49	10				32	28				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3		76	1	75	39	36							76		
ОП.10	Технология профессионально-личностного развития	3		38	1	37	27	10							38		
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	3		60	1	59	51	8									60
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров	3		60	1	59	39	20				32	28				
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	3		126	2	124	60	64								56	70
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>2248</b>	<b>21</b>	<b>1147</b>	<b>617</b>	<b>502</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>224</b>	<b>154</b>	<b>168</b>	<b>342</b>	<b>160</b>	<b>120</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>2248</b>	<b>21</b>	<b>1147</b>	<b>617</b>	<b>502</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>224</b>	<b>154</b>	<b>168</b>	<b>342</b>	<b>160</b>	<b>120</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>ЭК</b>	<b>296</b>	<b>3</b>	<b>149</b>	<b>99</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э	48	1	47	39	8				48					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			104	2	102	60	42				48	56				
УП.01	Учебная практика	3		72								36	36				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	3		72									72				
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>ЭК</b>	<b>442</b>	<b>3</b>	<b>223</b>	<b>135</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>128</b>	<b>98</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э	48	1	47	41	6				48					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			178	2	176	94	66	16			80	98				
УП.02	Учебная практика	3		72									72				
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	3		144									144				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>ЭК</b>	<b>312</b>	<b>3</b>	<b>165</b>	<b>79</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э	72	1	71	35	36						72			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			96	2	94	44	54							96		
УП.03	Учебная практика	3		36										36			
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	3		108										108			
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>ЭК</b>	<b>134</b>	<b>2</b>	<b>78</b>	<b>48</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Э	32	1	31	21	10								32	
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			48	1	47	27	20									48
УП.04	Учебная практика	3		18												18	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	3		36												36	
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>ЭК</b>	<b>351</b>	<b>4</b>	<b>167</b>	<b>113</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>171</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э	76	2	74	62	12							76		
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			95	2	93	51	42							95		
УП.05	Учебная практика	3		72												72	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	3		108												108	
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>ЭК</b>	<b>228</b>	<b>2</b>	<b>118</b>	<b>52</b>	<b>50</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		Э	120	2	118	52	50	16								120
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	3		108													108
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар» и "Кондитер"</b>		<b>ЭК</b>	<b>485</b>	<b>4</b>	<b>247</b>	<b>91</b>	<b>156</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>171</b>	<b>80</b>	<b>0</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар		Э	171	2	169	73	96							171					
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер		Э	80	2	78	18	60								80				
УП.07	Учебная практика	3		90											72	18				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	3		144											108	36				
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>																4 нед.			
<b>Всего</b>				5328	50	4198	2379	1791	32	612	792	576	504	432	684	288	360			
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>																6 нед.			
<b>Консультации</b> на учебную группу 4 часа в в год на каждого студента																				
<b>Государственная итоговая аттестация</b>										<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК		15	15	13	12	10	11	6	7
<b>1. Программа обучения по специальности</b>											Учебной практики				36	108	36	72	108	
1.1. <b>Дипломный проект (работа)</b>											Производственной практики/преддипломн					216	108	108	180	108
Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05 по 14.06 (всего 4 недели)											Экзаменов		0	3		4	2	4	4	3
Защита дипломного проекта (работы) с 15.06 по 28.06 (всего 2 недели)											Дифференцированных зачетов		1	8		2		3		2
1.2. <b>Выполнение демонстационного экзамена с 15.06 по 28.06 (всего 2 недели)</b>											Зачетов		1	1	2	6	1	2		3

Заместитель директора по УПР

Мынина О.Ю.

СОГЛАСОВАНО: Председатель ЦМК по дисциплинам сферы обслуживания

Нуйкина В.С.

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.  
для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
	социально-экономических дисциплин;
	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	иностранного языка;
	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
	экологических основ природопользования;
	технологии кулинарного и кондитерского производства;
	организации хранения и контроля запасов и сырья;
	организации обслуживания;
	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
<b>Лаборатории:</b>	
	химии;
	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
	учебный кондитерский цех.
<b>Спортивный комплекс:</b>	
	спортивный зал;
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
<b>Залы:</b>	
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	актовый зал.



## **5. Пояснительная записка к учебному плану по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Настоящий учебный план по программе среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Большенагаткинский техникум технологии и сервиса» разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565.

- приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";

- приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";

- приказа Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. № 413»;

- приказа Минобрнауки России от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт общего образования, утвержденный приказом Минобра РФ от 17 мая 2012г. № 413»;

- приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464";

- приказа Министерства образования и науки РФ от 7 июня 2017 г. N 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089";

- приказ МО РФ от 09.03.2004г. №1312 «Об утверждении федерального Базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»

- изменений, которые вносятся в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (Утверждены приказом Минобрнауки России от 20 августа 2008 г. № 241)

- 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО МОН РФ от 17 марта 2015 года № 06-259)

- разъяснений по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин (Письмо ФИРО МОН РФ от 11.10.2017г. № 01-00-05/925;

- Рекомендаций по формированию учебного плана образовательного учреждения начального / среднего профессионального образования по профессии начального / специальности среднего профессионального образования.

- Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочий учебный план определяет: сводные данные по бюджету времени, план учебного процесса, производственную практику, государственную итоговую аттестацию, перечень кабинетов, учебных лабораторий и мастерских.

На всех курсах обучение начинается 1 сентября и заканчивается 28 июня.

Учебные занятия проводятся по пятидневной учебной неделе. Продолжительность одного учебного занятия 45 минут. Учебные занятия проводятся парами с перерывом между учебными занятиями 5 минут, между парами 10 минут.

Обязательный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 4 часа на каждого студента на каждый учебный год.

При реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности предусматривается обязательное выполнение курсовых работ по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и МДК 06.01 «Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала».

Преподаватели самостоятельно разрабатывает тематику курсовых работ. Курсовая работа является видом учебной работы и выполняется в пределах часов, отводимых на изучение дисциплины и междисциплинарного курса.

При проведении лабораторных работ, практических и семинарских занятий, а также занятий по физическому воспитанию проводится деление групп на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемыми требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности)

проводятся концентрированно и(или) рассредоточено, путем чередования с теоретическими занятиями.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, назначаемой приказом директора техникума, с участием ведущего(их) преподавателя(ей).

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину и междисциплинарный курс, в течение или после окончания их изучения.

Объем практической подготовки студентов (производственная практика, лабораторные работы, практические занятия, курсовые работы) составляет 56% от общего учебного времени.

На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся учебные сборы (пункт 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998г. № 53-ФЗ)

Трудовые функции, предусмотренные профессиональным стандартом «Повар» для повара 3 разряда заложены в содержании профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03 и ПМ.05, для повара 4 разряда в содержании профессионального модуля ПМ.07. После освоения ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.05 и ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар» проводится итоговая аттестация на присвоение студентам рабочей профессии Повар 3 или 4 разряда.

Трудовые функции, предусмотренные профессиональным стандартом «Кондитер» для кондитера 3 разряда заложены в содержании профессионального модуля ПМ.05, для кондитера 4 разряда в содержании профессионального модуля ПМ.07. После освоения ПМ.05 и ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Кондитер» проводится итоговая аттестация на присвоение студентам рабочей профессии Кондитер 3 или 4 разряда.

Уровень квалификации по рабочим профессиям определяется аттестационной комиссией. По итогам аттестации студенту выдается свидетельство о профессии рабочего.

Государственная итоговая аттестация предусматривает выполнение выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена.

Учебный план включает

1) циклы:

- общеобразовательный цикл – объем образовательной нагрузки 1404 часа;

- общепрофессиональный и профессиональный цикл – объем образовательной нагрузки 2210 часов, учебная практика 360 часов, производственная практика (по профилю профессии) 720 часов;

2) и разделы:

- производственная практика (преддипломная) – 144 часа;

- промежуточная аттестация 252 часа;

- государственная итоговая аттестация – 216 часов.

Распределение обязательной и вариативной части программы

Основная образовательная программа распределяет обязательную часть - не более 70% (по специальности) объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС.

Не менее 30% - предусмотрено для формирования вариативной части.

Вариативная часть составляет 1296 часов. Вариативная часть распределена на увеличение часов ОГСЭ, общепрофессионального и профессионального циклов.

Индекс	Наименование дисциплины или МДК	Количество часов
ОГСЭ.01	Основы философии	12
ОГСЭ.02	История	10
ОГСЭ.05	Психология общения	8

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	26
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	22
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	38
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	22
ОП.08	Охрана труда	28
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	8
ОП.10	<i>Технология профессионально-личностного развития</i>	38
ОП.11	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	60
ОП.12	<i>Товароведение продовольственных товаров</i>	60
ОП.13	<i>Бухгалтерский учет в общественном питании</i>	126
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	84
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	106
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	43
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	42
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	78
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	136
ПМ.07	Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар» и «Кондитер»	485

Заместитель директора по УПР

Мынина О.Ю.