ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0264A24C00A0AC7D9949BE6F4AF6D33EC8
Владелец: Родченко Сергей Петрович
Действителен: с 29.12.2020 до 29.03.2022

Гр 6 3

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора КГБПОУ
"Зеленогорский техникум
промышленных технологий и сервиса"
от "26" 12 2020 г. № 813/02-02
_____ С.П. Родченко
М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 *код* — Повар, кондитер *наименование профессии*

основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар - кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2020

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)												
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	6	5	13	2196	10	110	2052	1935	117	24		
ОУД.00	Базовые дисциплины	4	5	5	1278		60	1206	1127	79	12		
ОУД.01	Русский язык	6			137		16	119	88	31	2		
ОУД.02	Литература	6			190		16	172	172		2		
ОУД.03	Иностранный язык			6	171			171	171				
ОУД.04	Математика	6			277		28	243	229	14	6		
ОУД.05	История			4	171			171	171				
ОУД.06	Физическая культура		1-5	6	186			186	152	34			
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	72			72	72				
ОУД.08	Астрономия			3	36			36	36				
ОУД.09	Родная литература	6			38			36	36		2		
ОУД	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей	2		4	780		50	718	706	12	12		
ОУД.10	Информатика			3	114		6	108	108				
ОУД.11	Физика			2	118		10	108	108				
ОУД.12	Химия	4			218		26	186	174	12	6		
ОУД.13	Обществознание			6	172			172	172				
ОУД.14	Биология	2			86		8	72	72		6		
ОУД.15	География			6	72			72	72				
ОУД.	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору			4	138	10		128	102	26			
ОУД.16	Основы финансовой и социальной грамотности			4	32			32	28	4			
ОУД.17	Социальная психология			4	32			32	32				
ОУД.18	Индивидуальный проект			4	42	10		32	20	12			
ОУД.19	Основы предпринимательской деятельности			4	32			32	22	10			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	12	1	26	3636	147	103	1586	955	631	72	2268	1368
ОП	Общепрофессиональный цикл	1	1	12	883	51	43	783	448	335	6	291	592
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2			95		8	81	55	26	6	12	83
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2	86		8	78	46	32		31	55
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1	77		8	69	45	24		32	45
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			7	80	10	4	66	44	22		36	44
ОП.05	Основы калькуляции и учета			6	85	8	5	72	46	26		32	53
ОП.06	Охрана труда			4	60	11	4	45	25	20		36	24
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7	91	4	2	85	2	83		36	55
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			6	51			51	51			36	15
ОП.09	Физическая культура		7	8	40			40	2	38		40	
ОП.10	Основы диетического и детского питания			7	46	4		42	22	20			46
ОП.11	Этика и психология профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			7	35			35	15	20			35
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности			8	105	14	4	87	63	24			105
ОП.13	Экологические основы природопользования			5	32			32	32				32
ПЦ	Профессиональный цикл	11		14	2753	96	60	803	497	306	66	1977	776
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4	367	9	14	158	108	50	6	245	122
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2	36		4	32	14	18		32	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	145	9	10	126	94	32		69	76
УП.01.01	Учебная практика			2	108			108	нед	3		72	36
ПП.01.01	Производственная практика			2	72			72	нед	2		72	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	2			6						6		6
	Всего часов по МДК				181			158					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3	791	25	14	188	108	80	24	556	235
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3	38	2	4	32	14	18		32	6
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			195	23	10	156	94	62	6	128	67
УП.02.01	Учебная практика			4	216			216	нед	6		144	72
ПП.02.01	Производственная практика			5	324			324	нед	9		252	72
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5			18						18		

Распределение по курсам и семестрам

Курс 1: Семестр 1 — 17 нед; Семестр 2 — 17 1/2 (5) нед

Индекс	С1 Максим.	С1 Самост.	С1 Консульт.	С1 Обязательная	С1 Лекции, уроки	С1 Пр. занятия	С1 Промежут. аттестация	С2 Максим.	С2 Самост.	С2 Консульт.	С2 Обязательная	С2 Лекции, уроки	С2 Пр. занятия	С2 Промежут. аттестация
Итого час/нед	36			34				36			34			
ОД	444		24	420	414	6		407		34	367	363	4	6
ОУД.00	259		9	250	244	6		222		15	207	203	4	
ОУД.01	27		3	24	18	6		27		3	24	20	4	
ОУД.02	35		3	32	32			35		5	30	30		
ОУД.03	34			34	34			28			28	28		
ОУД.04	49		3	46	46			32		7	25	25		
ОУД.05	32			32	32			44			44	44		
ОУД.06	34			34	34			32			32	32		
ОУД.07	48			48	48			24			24	24		
ОУД.08														
ОУД.09														
ОУД	185		15	170	170			185		19	160	160		6
ОУД.10	33		3	30	30			37		3	34	34		
ОУД.11	52		4	48	48			66		6	60	60		
ОУД.12	62		4	58	58			34		6	28	28		
ОУД.13														
ОУД.14	38		4	34	34			48		4	38	38		6
ОУД.15														
ОУД.														
ОУД.16														
ОУД.17														
ОУД.18														
ОУД.19														
ПП	168		10	158	110	48		457	9	28	228	154	74	12
ОП	168		10	158	100	58		90		14	70	46	24	6
ОП.01	33		2	31	21	10		62		6	50	34	16	6
ОП.02	58			58	34	24		28		8	20	12	8	
ОП.03	77		8	69	45	24								
ОП.04														
ОП.05														
ОП.06														
ОП.07														
ОП.08														
ОП.09														
ОП.10														
ОП.11														
ОП.12														
ОП.13														
ПЦ								367	9	14	158	108	50	6
ПМ.01								367	9	14	158	108	50	6
МДК.01.01								36		4	32	14	18	
МДК.01.02								145	9	10	126	94	32	
УП.01.01	час				нед			час			108	нед	3	
ПП.01.01	час				нед			час			72	нед	2	
ПМ.01.ЭК								6						6
Всего часов по МДК														
ПМ.02														
МДК.02.01														
МДК.02.02														
УП.02.01	час				нед			час				нед		
ПП.02.01	час				нед			час				нед		
ПМ.02.ЭК														

Курс 2: Семестр 3 — 15 (2) нед; Семестр 4 — 13 (10) нед

Индекс	С3 Максим.	С3 Самост.	С3 Консульт.	С3 Обязательная	С3 Лекции, уроки	С3 Пр. занятия	С3 Промежут. аттестация	С4 Максим.	С4 Самост.	С4 Консульт.	С4 Обязательная	С4 Лекции, уроки	С4 Пр. занятия	С4 Промежут. аттестация
Итого час/нед	36			34				36			34			
ОД	373	5		368	352	16		378	5	16	351	307	44	6
ОУД.00	240			240	236	4		207			207	189	18	
ОУД.01	20			20	16	4		15			15	11	4	
ОУД.02	28			28	28			30			30	30		
ОУД.03	24			24	24			31			31	31		
ОУД.04	50			50	50			54			54	40	14	
ОУД.05	52			52	52			43			43	43		
ОУД.06	30			30	30			34			34	34		
ОУД.07														
ОУД.08	36			36	36									
ОУД.09														
ОУД	92			92	92			74		16	52	40	12	6
ОУД.10	44			44	44									
ОУД.11														
ОУД.12	48			48	48			74		16	52	40	12	6
ОУД.13														
ОУД.14														
ОУД.15														
ОУД.	41	5		36	24	12		97	5		92	78	14	
ОУД.16								32			32	28	4	
ОУД.17								32			32	32		
ОУД.18	23	5		18	10	8		19	5		14	10	4	
ОУД.19	18			18	14	4		14			14	8	6	
ПП	239	11	14	142	80	62		486	25	4	91	53	38	6
ОП	26		4	22	12	10		34	11		23	13	10	
ОП.01														
ОП.02														
ОП.03														
ОП.04														
ОП.05														
ОП.06	26		4	22	12	10		34	11		23	13	10	
ОП.07														
ОП.08														
ОП.09														
ОП.10														
ОП.11														
ОП.12														
ОП.13														
ПЦ	213	11	10	120	68	52		452	14	4	68	40	28	6
ПМ.01														
МДК.01.01														
МДК.01.02														
УП.01.01	час				нед			час				нед		
ПП.01.01	час				нед			час				нед		
ПМ.01.ЭК														
Всего часов по МДК														
ПМ.02	213	11	10	120	68	52		452	14	4	68	40	28	6
МДК.02.01	38	2	4	32	14	18								
МДК.02.02	103	9	6	88	54	34		92	14	4	68	40	28	6
УП.02.01	час			72	нед	2		час			144	нед	4	
ПП.02.01	час				нед			час			216	нед	6	
ПМ.02.ЭК														

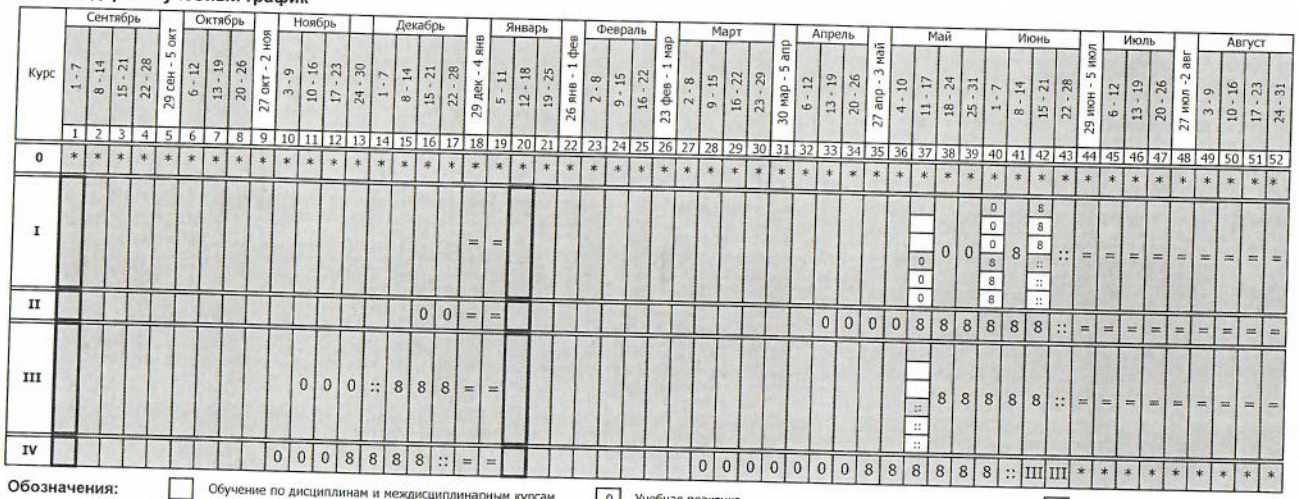
Курс 3: Семестр 5 — 10 (6) нед; Семестр 6 — 17 1/2 (5) нед

Индекс	С5 Максим.	С5 Самост.	С5 Консульт.	С5 Обязательная	С5 Лекции, уроки	С5 Пр. занятия	С5 Промежут. аттестация	С6 Максим.	С6 Самост.	С6 Консульт.	С6 Обязательная	С6 Лекции, уроки	С6 Пр. занятия	С6 Промежут. аттестация
Итого час/нед	36			34				36			34			
ОД	196		4	192	186	6		398		32	354	313	41	12
ОУД.00	116		4	112	106	6		234		32	190	149	41	12
ОУД.01	18		2	16	10	6		30		8	20	13	7	2
ОУД.02	18			18	18			44		8	34	34		2
ОУД.03	22			22	22			32			32	32		
ОУД.04	36		2	34	34			56		16	34	34		6
ОУД.05														
ОУД.06	22			22	22			34			34		34	
ОУД.07														
ОУД.08														
ОУД.09								38			36	36		2
ОУД	80			80	80			164			164	164		
ОУД.10														
ОУД.11														
ОУД.12														
ОУД.13	80			80	80			92			92	92		
ОУД.14														
ОУД.15								72			72	72		
ОУД.														
ОУД.16														
ОУД.17														
ОУД.18														
ОУД.19														
ПП	416	16	12	148	96	52	24	466	26	13	241	149	92	6
ОП	32			32	32			280	26	13	241	149	92	
ОП.01														
ОП.02														
ОП.03														
ОП.04								62	10	4	48	36	12	
ОП.05								85	8	5	72	46	26	
ОП.06														
ОП.07								50			50	2	48	
ОП.08								51			51	51		
ОП.09														
ОП.10														
ОП.11														
ОП.12								32	8	4	20	14	6	
ОП.13	32			32	32									
ПЦ	384	16	12	116	64	52	24	186						6
ПМ.01														
МДК.01.01														
МДК.01.02														
УП.01.01	час				нед			час				нед		
ПП.01.01	час				нед			час				нед		
ПМ.01.ЭК														
Всего часов по МДК														
ПМ.02	126						18							
МДК.02.01														
МДК.02.02														
УП.02.01	час				нед			час				нед		
ПП.02.01	час			108	нед	3		час				нед		
ПМ.02.ЭК														

Курс 4: Семестр 7 — 9 (7) нед; Семестр 8 — 8 (13) нед

Индекс	С7 Максим.	С7 Самост.	С7 Консульт.	С7 Обязательная	С7 Лекции, уроки	С7 Пр. занятия	С7 Промежут. аттестация	С8 Максим.	С8 Самост.	С8 Консульт.	С8 Обязательная	С8 Лекции, уроки	С8 Пр. занятия	С8 Промежут. аттестация
Итого час/нед	36			34				36			34			
ОД														
ОУД.00														
ОУД.01														
ОУД.02														
ОУД.03														
ОУД.04														
ОУД.05														
ОУД.06														
ОУД.07														
ОУД.08														
ОУД.09														
ОУД														
ОУД.10														
ОУД.11														
ОУД.12														
ОУД.13														
ОУД.14														
ОУД.15														
ОУД.														
ОУД.16														
ОУД.17														
ОУД.18														
ОУД.19														
ПП	612	32	10	306	137	169	12	792	28	12	272	176	96	12
ОП	213	8	2	203	86	117		40	6		34	10	24	
ОП.01														
ОП.02														
ОП.03														
ОП.04	18			18	8	10								
ОП.05														
ОП.06														
ОП.07	41	4	2	35		35								
ОП.08														
ОП.09	20			20	2	18		20			20		20	
ОП.10	46	4		42	22	20								
ОП.11	35			35	15	20								
ОП.12	53			53	39	14		20	6		14	10	4	
ОП.13														
ПЦ	399	24	8	103	51	52	12	752	22	12	238	166	72	12
ПМ.01														
МДК.01.01														
МДК.01.02														
УП.01.01	час				нед			час				нед		
ПП.01.01	час				нед			час				нед		
ПМ.01.ЭК														
Всего часов по МДК														
ПМ.02														
МДК.02.01														
МДК.02.02														
УП.02.01	час				нед			час				нед		
ПП.02.01	час				нед			час				нед		
ПМ.02.ЭК														

1 Календарный учебный график



Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Λ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	34 1/2	17	17 1/2	1 1/2		1 1/2	3		3	2		2						11	52
II	28	15	13	1		1	6	2	4	6		6						11	52
III	27 1/2	10	17 1/2	2 1/2	1	1 1/2	3	3		8	3	5						11	52
IV	17	9	8	2	1	1	10	3	7	10	4	6					2	2	43
Всего	**107**	**51**	**56**	**7**	**2**	**5**	**22**	**8**	**14**	**26**	**7**	**19**					**2**	**35**	**199**

Индекс	Наименование	Э	З	ДЗ								Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8		
	Всего часов по МДК				233			188													
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2	444	16	12	116	64	52	12					258 16 12 116 64 52 6	186 6			308	136
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5			45	6	4	32	16	16	3					45 6 4 32 16 16 3				32	13
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5			105	10	8	84	48	36	3					105 10 8 84 48 36 3				96	9
УП.03.01	Учебная практика			5	108			108	нед	3		час нед	час нед	час нед	час нед	час 108 нед 3	час нед	час нед	час нед	72	36
ПП.03.01	Производственная практика			6	180			180	нед	5		час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 180 нед 5	час нед	час нед	108	72
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6			6						6						6 6				6
	Всего часов по МДК				150			116													
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3		2	399	24	8	103	51	52	12							399 24 8 103 51 52 12		240	159
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7			53	12	4	34	20	14	3							53 12 4 34 20 14 3		32	21
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7			88	12	4	69	31	38	3							88 12 4 69 31 38 3		64	24
УП.04.01	Учебная практика			7	108			108	нед	3		час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 108 нед 3	час нед	72	36
ПП.04.01	Производственная практика			7	144			144	нед	4		час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 144 нед 4	час нед	72	72
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7			6						6							6 6			6
	Всего часов по МДК				141			103													
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2		3	752	22	12	238	166	72	12								752 22 12 238 166 72 12	628	124
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	50		4	46	36	10									50 4 46 36 10	32	18
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			228	22	8	192	130	62	6								228 22 8 192 130 62 6	128	100
УП.05.01	Учебная практика			8	252			252	нед	7		час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 252 нед 7	252	
ПП.05.01	Производственная практика			8	216			216	нед	6		час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 216 нед 6	216	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8			6						6								6 6		6
	Всего часов по МДК				278			238													
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики				1728			1728	нед	48		час нед	час 180 нед 5	час 72 нед 2	час 360 нед 10	час 216 нед 6	час 180 нед 5	час 252 нед 7	час 468 нед 13		
	Учебная практика				792			792	нед	22		час нед	час 108 нед 3	час 72 нед 2	час 144 нед 4	час 108 нед 3	час нед	час 108 нед 3	час 252 нед 7		
	Концентрированная				792			792	нед	22		час нед	час 108 нед 3	час 72 нед 2	час 144 нед 4	час 108 нед 3	час нед	час 108 нед 3	час 252 нед 7		
	Рассредоточенная								нед			час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед		
	Производственная (по профилю специальности) практика				936			936	нед	26		час нед	час 72 нед 2	час нед	час 216 нед 6	час 108 нед 3	час 180 нед 5	час 144 нед 4	час 216 нед 6		
	Концентрированная				936			936	нед	26		час нед	час 72 нед 2	час нед	час 216 нед 6	час 108 нед 3	час 180 нед 5	час 144 нед 4	час 216 нед 6		
	Рассредоточенная								нед			час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед		
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)								нед			час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед		
	Государственная итоговая аттестация				72			72	нед	2		час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2		
	Защита выпускной квалификационной работы				72			72	нед	2		час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	72	
	Проведение государственных экзаменов								нед			час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							110				24	34		16	4	32				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							103				10	28	14	4	12	13	10	12		
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	18	6	39	5904	157	213	3638	2890	748	96	612 34 578 524 54	864 9 62 595 517 78 18	612 16 14 510 432 78	864 30 20 442 360 82 12	612 16 16 340 282 58 24	864 26 45 595 462 133 18	612 32 10 306 137 169 12	864 28 12 272 176 96 12	4536	1368
	Экзамены (без учета физ. культуры)												3		2	2	4	2	2		
	Зачеты (без учета физ. культуры)																	1			
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)											1	7	3	7	3	6	6	5		
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																				
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																				
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																				

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	ОУД.01 Русский язык
				[6]	ОУД.02 Литература
2	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
				[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
				[7]	МДК.04.02 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

ОУД.00	**Общие учебные дисциплины**	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.					
ОУД.01	Русский язык	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.					
ОУД.02	Литература	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 09.				
ОУД.03	Иностранный язык	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 09.				
ОУД.04	Математика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 09.				
ОУД.05	История		ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.					
ОУД.06	Физическая культура	ОК 4.	ОК 6	ОК 8									
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 09.	ОК 10	ОК 11		
ОУД.08	Астрономия	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 9						
ОУД	**Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 09.				
ОУД.09	Информатика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 09.				
ОУД.10	Физика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.							
ОУД.11	Химия	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 09.					
ОУД.12	Обществознание	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	
ОУД.13	Биология	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 7								
ОУД.14	География	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 10				
ОУД.15	Экология	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.					
УД.$_{00}$	**Предлагаемые образовательной организацией**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	ОК 09.				
УД.$_{16}$	Основы финансовой и социальной грамотности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 9							
УД.$_{17}$	Социальная психология	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 09.				
УД.$_{18}$	Индивидуальный проект	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 09.				
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ОК 11.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**
		ПК 1.3.	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**
		ПК 3.3.	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**
		ПК 5.4.	**ПК 5.5.**										
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											

ОП.06	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК.06	ОК 07.	ОК 08	ОК 09.	ОК 10	ОК 11.	ПК 1.1
		ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1	ПК 5.1								
ОП.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК.06	ОК 07.	ОК 08	ОК 09.	ОК 10	ОК 11.	
ОП.10	Основы диетического и детского питания	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК.06	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.11	Этика и психология профессиональной этики	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК.06	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10	ОК 11.		
ОП.12	Технология приготовления блюд национальной кухни	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК.06	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК.06	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10			
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**
		ПК 1.4.	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**
		ПК 3.4.	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**
		ПК 5.5.											
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**
		ПК 1.4.											
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01	*учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
ПП.01	*производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**
		ПК 2.4.	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**							
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.							

УП.02	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.							
ПП.02	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.							
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**
		ПК 3.4.	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.									
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.									
УП.03	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.									
ПП.03	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.									
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**
		ПК 4.4.	**ПК 4.5.**										
МДК.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
МДК.04.02	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
УП.04	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
ПП.04	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 09.**	**ОК 10.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**
		ПК 5.4.	**ПК 5.5.**										
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
УП.05	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ПП.05	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										

4. Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены
3	тавароведение 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 ресторанв (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	учебный кондитерский цех
	спортивный комплекс:
1	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
2	спортивный зал
3	тренажерный зал
	залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	активный зал

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован в Минюсте России 22 декабря 2016 г. № 44898), в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

5.1 Организация учебного процесса и режим занятий.

Объем каникул и учебного времени

таблица 1

ОПОП	срок обучения на базе ООО		объем программы		каникулы
	год и мес.	недели	в часах	недели	
ППКРС	3 года 10 мес.	199	5904	164	35

В соответствии с Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" срок начала занятий 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса;

продолжительность учебной недели – шестидневная;

продолжительность всех видов аудиторных занятий составляет 45 мин

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК могут проводиться в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек.

Дисциплина «Иностранный язык» предусматривает изучение английского или немецкого языка. При наличии в группе более 20 обучающихся, изучающих один язык (английский или немецкий) группа может делиться на подгруппы. При наличии в группе менее 10 обучающихся, изучающих один язык, могут создаваться объединенные группы.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы по очной форме (из расчета 36 часов в неделю) должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов для программ подготовки квалифицированных рабочих, предусмотренных соответствующим ФГОС СПО.

Порядок проведения учебной и производственной практик осуществляется согласно годового календарного учебного графика. Годовой календарный учебный график может быть изменён в связи с изменением условий работы техникума или предприятий, на которых проходят производственную практику обучающиеся.

Распределение часов на консультации:

Общее количество часов на консультации отведено в объеме 146 часов. Формы и тематика проведения консультаций групповые. Консультации проводятся за счет аудиторных часов.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме не менее двух часов на учебную группу для подготовки к экзаменам по общеобразовательным дисциплинам:

25 часов отведено на общепрофессиональные дисциплины

51 час консультаций отведено на профессиональные модули

Количество часов самостоятельной работы обучающихся

ФГОС устанавливает минимальные требования к соотношению учебных занятий, практик и самостоятельной работы обучающихся. В учебном плане это соотношение изменено в сторону увеличения объема учебных занятий и практик.

Объем внеаудиторной работы во взаимодействии с преподавателем составляет не более 20% образовательной нагрузки. Самостоятельная работа в структуре общеобразовательного цикла предусматривается только в дополнительной учебной дисциплине «Индивидуальный проект».

Расчет самостоятельной работы:

Общая сумма по ФГОС –ГИА-ПА-(Общеобр+ПА),

5904-72-108-2160=3564

Х(с/р)-20%

Х=3564*20/100%=713 часов (это максимум)

Самостоятельная работа обучающихся для циклов, дисциплин, профессиональных модулей в целом и входящих в их состав междисциплинарных курсов определена в количестве 5,1% (182). Самостоятельная работа предусмотренна только при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных циклов и входят в общую учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем.

Текущий контроль успеваемости предусматривает и контроль самостоятельной работы, предусмотренный ОП

5.2 Общеобразовательный цикл

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования, в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобразования России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 и от 30.08.2010 г. № 889) и Письма Минобрнауки России 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».

Учитывая требования СОО, в состав общих обязательных для освоения общеобразовательных учебных дисциплин по всем профилям профессионального образования входят: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия». Примерной основной образовательной программы среднего общего образования. //Одобрена решением федеральногоучебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) в текст вышеназванных Рекомендаций в редакции2017года вносятся уточнения и дополнения.

п.5 излагается в следующей редакции: При формировании учебных планов по ППКРС, ППССЗ общими для включения в общеобразовательный цикл всех учебных планов являются учебные дисциплины: «Русский язык», «Литература»,

В графе «Общеобразовательные учебные дисциплины (ОУД)» фиксируются две учебные дисциплины – «Русский язык», «Литература». На учебную дисциплину «Русский язык» по всем профилям профессионального образования отводится 114 часов; на учебную дисциплину « Литература» –171час.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО на протяжении всех курсов обучения.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы СПО.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего (полного) общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводятся по русскому языку и литературе *(комплексно)*, математике, биологии и химии. По русскому языку и литературе, математике – в письменной форме, по химии и биологии - в устной.

На основе примерных программ общеобразовательных дисциплин ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России самостоятельно разрабатываются рабочие программы учебных дисциплин, уточняя при необходимости тематические планы, разделы (темы) и их содержание. В рабочих программах учебных дисциплин конкретизируют содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики конкретной профессии СПО, её значимости для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО. Структура рабочих программ сохраняет структуру примерных программ по общеобразовательным дисциплинам для профессий СПО.

5.3 Профессиональный учебный цикл состоит из 5 профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматриваетт освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. На втором курсе во время летних каникул с юношами проводятся учебные сборы. (Пункт 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 13, ст. 1475; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 30, ст. 3111; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 30, ст. 3616; 2013, N 27, ст. 3477).

Цель практики: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Рабочая программа практики разрабатывается мастером производственного обучения группы, рассматривается на заседании цикловой методической комиссии. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25% от профессионального цикла.

Расчет практики:

По учебному плану профессиональный цикл составляет 2740

2740-100%

Х (пр.)-25%

Х=2740*25/100%=685

ИТОГО теоретическая часть ПМ.00 (75%)=2055

Практическая часть ПМ.00 (25%)=685 (это минимум)

Учебная и производственная практика обучающихся на базе основного общего образования составляет 48 недель. Из них учебная практика (22 нед.), производственная (26 нед.). Учебная практика проводится рассредоточено по профессиональному модулю, а производственная-концентрированно. По каждому виду практики определены цели, задачи, формы отчетности, учебные программы. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Индекс практики	Индекс модуля	семестр	Сроки проведения (недели)	Коды формируемых компетенций	Место проведения	Рассредоточенно/ концентрировано	Количество часов
УП.01	ПМ.01	2	3	ОК 1-11; ПК 1.1-1.4	Лаборатория поваров	рассредоточенно	108
ПП.01	ПМ.01	2	2	ОК 1-11; ПК 1.1-1.4	Предприятия работодателей	концентрированно	72
УП. 02	ПМ.02	4	6	ОК 1-11; ПК 2.1 -2.8	Лаборатория поваров	рассредоточенно	216
ПП. 02	ПМ. 02	5	9	ОК 1-11; ПК 2.1 -2.8	Предприятия работодателей	концентрированно	324

УП.03	ПМ.03	5	3	ОК 1-11, ПК 3.1-3.6	Лаборатория поваров	рассредоточенно	108
ПП.03	ПМ. 03	6	5	ОК 1-11, ПК 3.1-3.6	Предприятия работодателей	концентрированно	180
УП. 04	ПМ.04	7	3	ОК 1-11, ПК 4.1-4.5	Лаборатория поваров	рассредоточенно	108
ПП. 04	ПМ.04	7	4	ОК 1-11, ПК 4.1-4.5	Предприятия работодателей	концентрированно	144
УП.05	ПМ.05	8	7	ОК 1-11, ПК 5.1-5.5	Лаборатория поваров	рассредоточенно	252
ПП.05	ПМ.05	8	6	ОК 1-11, ПК 5.1-5.5	Предприятия работодателей	концентрированно	216

5.3 Формирование вариативной части ОПОП

Расчет вариативной части

таблица 2

ОПОП	срок обучения (год и мес.)	объем программы (часы)	ООП+ПА	ОП	ПМ	ГИА	вариативка (часы)	вариативка %
ППКРС	3 года 10 мес.	5904	2160	324	1980	72	612+756=1368	23,2

Из фонда часов общеобразовательного цикла распределено 612 часов на углубление знаний по общепрофессиональной подготовки.

Вариативная часть ОПОП направлена на усиление профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин.

		Количество часов по ФГОС	Количество часов из общеобразовательного цикла
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		69
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров		56
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места		47
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		50
ОП. 05	Основы калькуляции и учета		40
ОП. 06	Охрана труда		30
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		54
ОП. 10	Основы диетического и детского питания		46
ОП. 11	Этика и психология профессиональной этики		39
ОП. 12	Технология приготовления блюд национальной кухни		64
ОП. 13	Информационные технологии в профессиональной деятельности		103
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	93	14

МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
УП.01	Учебная практика		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	222	
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
УП. 02	Учебная практика		
ПП. 02	Производственная практика		
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	99	
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимент		
УП.03	Учебная практика		
ПП.03	Производственная практика		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	126	
МДК 04.02	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		
УП. 04	Учебная практика		
ПП.04	Производственная практика		
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	216	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
УП.05	Учебная практика		
	ИТОГО	756	612

5.4 Формы проведения промежуточной аттестации

Для проведения промежуточной аттестации в техникуме введена семестровая аттестация.

Учебные дисциплины и профессиональные модули являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла - дифференцированный зачёт, экзамен, комплексный экзамен;

- по дисциплинам общепрофессионального цикла – дифференцированный зачёт, экзамен;
- по междисциплинарному курсу - дифференцированный зачёт, экзамен;
- по учебной и производственной практике – дифференцированный зачёт;
- по профессиональному модулю – экзамен.
- по физической культуре – зачёт (проводится каждый семестр и не учитывается при подсчёте допустимого количества зачётов в учебном году), завершает освоение программы - дифференцированный зачёт.

Промежуточную аттестацию в форме зачёта или дифференцированного зачёта проводят за счёт часов, отведённых на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки.

При концентрированном изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения их освоения.

При рассредоточенном изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей допустимо группировать два экзамена в рамках одной календарной недели, при этом предусматривается не менее двух дней между ними. Это время используется на самостоятельную подготовку к экзаменам и/или на проведение консультаций.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практикам проводится на основании результатов проверочных работ, проводимых в конце каждого полугодия в лабораториях, мастерских, на рабочих местах предприятий в рамках часов, предусмотренных программой.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе семестровой аттестации обучающихся не должно превышать 8, а количество зачётов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачётов по физической культуре).

5.5 Формы проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с Законом Российской Федерации "Об образовании" от 28.12.2012 г. № 273 и приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» государственная итоговая аттестация обучающихся КГБПОУ «Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса» (в дальнейшем Техникум), является обязательной.

Государственная итоговая аттестация обучающихся Техникума проводится по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по окончании курса обучения, имеющих профессиональную завершенность, и заключается в определении соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования.

Государственная итоговая аттестация обучающихся осуществляется государственная аттестационной комиссией, состав которой формируется администрацией Техникума по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по основной профессиональной образовательной программе.

Государственная аттестационная комиссия руководствуется в своей деятельности Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся, Программой государственной итоговой аттестации, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Форма государственной итоговой аттестации выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» - демонстрационный экзамен.

Техникум не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации доводит до сведения обучающихся Положение о государственной итоговой аттестации, Программу государственной итоговой аттестации.

Изменение учебного плана в течение учебного года не допускается.

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	ОУД.01 Русский язык
				[6]	ОУД.02 Литература
2	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
				[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента