

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МЫТИЩИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
Директор ГБПОУ МО
«Мытищинский колледж»
_____ В.В. Карпеев
« 16 » _____ 20 18 г.

Учебный план переутверждён

Директор ГБПОУ МО
«Мытищинский колледж»
_____ В.В. Карпеев
М.П.
« 28 » августа 2020 г.

Учебный план переутверждён

Директор ГБПОУ МО
«Мытищинский колледж»
_____ В.В. Карпеев
М.П.
« 30 » августа 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
*Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Московской области «Мытищинский колледж»*

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ ПОО

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ МО «Мытищинский колледж» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 года) **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»**.

По окончании курса обучения и сдачи квалификационных экзаменов присваиваются квалификации: 16675 Повар; 12901 Кондитер. Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (действующая редакция);
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»**, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 года №384, зарегистрированный Министерством юстиции России 23 июля 2014 г., (регистрационный № 33234), в редакции от 09.04.2015 года;
3. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования» (действующая редакция);
4. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (действующая редакция);
5. Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 года № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ» (действующая редакция);
6. Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (действующая редакция);
7. Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (действующая редакция);
8. Письмо Министерства образования и науки Московской области от 26 марта 2015 г. № 3812/15-05 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой

- специальности или специальности среднего профессионального образования» (действующая редакция);
9. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. №53 (действующая редакция);
 10. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 12.04.2010 г., регистрационный № 16866) (действующая редакция);
 11. Устав ГБПОУ МО «Мытищинский колледж» (действующая редакция);
 12. Базисный учебный план рабочей специальности **19.02.10. «Технология продукции общественного питания».**

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий на всех курсах - 1 сентября, окончание занятий на всех курсах 28 июня.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся в соответствии с ФГОС СПО составляет – 36 академических часов.

На самостоятельную работу обучающихся отводится не более 50% от обязательной аудиторной нагрузки по циклам.

Продолжительность учебной недели - 6 дней.

Продолжительность каникул - 34 недели (26 недель в летний период и 8 недель в зимний период).

Продолжительность занятий – занятия проводятся парами (сдвоенными уроками по 90 мин. с 5-ти минутным перерывом внутри каждого сдвоенного урока и 10-ти минутным перерывом между парами), не более 4-х пар в день.

Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Время, предусмотренное на консультации (из расчета 4 часа в год на 1 обучающегося), распределяется по изучаемым дисциплинам учебным заведением в зависимости от значимости дисциплин в подготовке выпускников.

Организация производственной (профессиональной) практики осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. №291).

Виды практик - учебная и производственная практики. Учебная практика - 504 часа по всем модулям проводится в мастерских и лабораториях учебного

заведения и реализуется концентрировано. Производственная практика, включая преддипломную - 648 часов, концентрированная в конце учебного года, проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике является освоение теоретической части соответствующего профессионального модуля.

1.3. Общеобразовательный цикл

Реализация федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) осуществляется на всех курсах в соответствии с требованиями ФГОС по специальности **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»** и с учётом 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 специальности или специальности среднего профессионального образования» (письмо Министерства образования Московской области от 26 марта 2015 г. № 3812\15-05) (далее - Рекомендации).

В соответствии с пунктом 7.9 ФГОС по специальности **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»** получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В этом случае ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности СПО.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 нед. (1404 часа);
- промежуточная аттестация - 2 нед.
- каникулы 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение распределено образом.

1404 часа на изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, предлагаемые колледжем на основе Рекомендаций.

Учебная дисциплина «Обществознание» в количестве 112 часов распределяется следующим образом: обществознание - 34 часа, право - 34 час, экономика - 44 час.

На общие учебные дисциплины отведено 780 часов, на дисциплины по выбору - 329 часов, на профильные дисциплины – 295 час.

20 часов самостоятельной работы отведено на выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Общеобразовательная подготовка осуществляется концентрировано на 1 курсе. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе освоения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных модулей профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» еженедельно проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Практические работы по дисциплине «Информатика и ИКТ» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрено 1 час самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счёт различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

1.4. Структура циклов ППССЗ

Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов основной профессиональной образовательной программы составляет **3078** часов, в том числе **2052** часа обязательных учебных занятий. На вариативную часть ППССЗ выделено **1296** часов, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены не менее 2 часов аудиторной учебной нагрузки на всех курсах и по 1 часу самостоятельной работы, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях и клубах.

Для подгрупп девушек 35 часов, отведенных на изучение основ военной службы в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», используются на освоение основ медицинских знаний. Для подгрупп юношей в 4 семестре проводятся военные учебные сборы продолжительностью 35 часов.

Учебная практика реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках модулей: ВСЕГО: 504 часа.

| II курс | |
|---|-----------|
| ПМ.01. « Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» | 36 часов |
| III курс | |
| ПМ 02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» | 108 часов |
| ПМ.03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» | 108 часов |
| ПМ.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий» | 72 часа |
| ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 «Кондитер», 16675 «Повар»))» | 180 часов |

Производственная практика реализуется концентрированно в конце учебного года: ВСЕГО 648 часов.

III курс

| | |
|--|-----------|
| ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» | 72 часов |
| ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 "Кондитер", 16675 "Повар")» | 108 часов |
| IV курс | |
| ПМ.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий» | 72 часа |
| ПМ.06 « Организация работы структурного подразделения» | 252 часа |
| Преддипломная практика | 144 часа |

Лабораторные и практические занятия по МДК: «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», «Управление структурным подразделением организации», «Техническое оснащение и организация рабочего места» «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»; «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Технология приготовления супов и соусов», «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы», «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы», «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок», «Технология приготовления сладких блюд и напитков», «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», «Основы калькуляции и учёта», «Деловая культура». проводятся по подгруппам, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

1.5. Формирование вариативной части ППССЗ

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ распределены следующим образом:

- часы вариативной части циклов ППССЗ использованы на увеличение объема профессионального цикла в рамках профессиональных модулей.

| № п/п | Наименование циклов, дисциплин, ПМ и МДК | ФГОС | Вариативная часть | Всего | Обоснование |
|-------|--|------|-------------------|-------|---|
| 1. | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл: | 420 | 15 | 435 | Освоение дополнительных компетенций и получение дополнительных знаний и умений в соответствии со спецификой образовательного учреждения |

| | | | | | |
|---------------|--|-------------|------------|-------------|---|
| 2. | Математический и общий естественнонаучный цикл | 208 | 3 | 211 | Освоение дополнительных компетенций и получение дополнительных знаний и умений в соответствии со спецификой образовательного учреждения |
| 3. | Общепрофессиональные дисциплины | 416 | 61 | 477 | Освоение дополнительных компетенций и получение дополнительных знаний и умений в соответствии со спецификой образовательного учреждения |
| 4. | Профессиональные модули | 1008 | 785 | 1793 | Освоение дополнительных компетенций и получение дополнительных знаний и умений в соответствии со спецификой образовательного учреждения |
| Итого: | | 2052 | 864 | 2916 | |

1.6. Порядок аттестации обучающихся

Формы проведения промежуточной аттестации определены в соответствии с Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования.

В учебном плане (графа 3) установлены следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- дисциплины общеобразовательного цикла – зачет, дифференцированный зачет и экзамен. Экзамены проводятся по дисциплинам: русский язык (письменно) во 2 семестре, математика (письменно) во 2 семестре, химия (устно) во 2 семестре. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится дифференцированный зачет по окончании изучения данной дисциплины. Если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка за семестр выставляется по текущей успеваемости.
- дисциплины общепрофессионального цикла - дифференцированный зачет, экзамен;
- междисциплинарные курсы в составе профессиональных модулей - дифференцированный зачет, экзамен;

– учебная и производственная практики в составе профессиональных модулей – дифференцированный зачет.

При освоении программ междисциплинарных курсов в период изучения формой промежуточной аттестации по МДК является дифференцированный зачет, по завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные), направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ ФГОС СПО». Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». К сдаче экзамена (квалификационного) допускаются студенты, успешно освоившие программу междисциплинарного курса и прошедшие учебную и производственную практики.

Количество зачётов, дифференцированных зачётов и экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 18, из них экзаменов - не более 8, без учета зачетов по физической культуре. Успеваемость обучающегося по итогам полугодия, экзамена и дифференцированного зачёта определяется оценками: «5» - *отлично*, «4» - *хорошо*, «3» - *удовлетворительно*, «2» - *неудовлетворительно*.

Зачеты, дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины.

В семестрах, где не предусмотрена промежуточная аттестация по дисциплинам или МДК, используются текущие формы контроля, результат которых учитывается в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или профессионального модуля; при этом могут использоваться рейтинговые и (или) накопительные системы оценивания.

Государственная (итоговая) аттестация (ГИА) согласно ФГОС специальности **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»** проводится в форме выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На Государственную итоговую аттестацию отводится шесть недель, в том числе 4 недели на подготовку выпускной квалификационной работы, 2 недели на защиту работы.

За шесть месяцев до начала Государственной итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с темами письменных экзаменационных работ и программой итоговой аттестации, утверждённой педагогическим советом. К Государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию.

Порядок проведения ГИА определен Положением о ГИА образовательного учреждения в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений СПО, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации.

Целью проведения итоговой аттестации является определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федеральных государственных образовательных стандартов, готовности и способности решать профессиональные задачи и принятия решения о выдаче документа государственного образца.

Задачи итоговой аттестации: определение соответствия знаний, умений и навыков выпускников современным требованиям рынка труда, определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций, личностных качеств в соответствии с потребностями рынка труда.

Написание работы регламентируется соответствующим Положением и методическими рекомендациями по написанию выпускной квалификационной работы, а также Программой Государственной итоговой аттестации по специальности **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»**, разработанной образовательным учреждением.

1.6. Перечень кабинетов, мастерских лабораторий и залов, необходимых для организации образовательного процесса

| № | Наименование |
|----------------------------|---|
| Учебные кабинеты | |
| 1. | социально-экономических дисциплин; |
| 2. | иностранного языка; |
| 3. | информационных технологий в профессиональной деятельности; |
| 4. | экологических основ природопользования; |
| 5. | технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; |
| 6. | безопасности жизнедеятельности и охраны труда. |
| Лаборатории | |
| 7. | химии; |
| 8. | метрологии и стандартизации; |
| 9. | микробиологии, санитарии и гигиены. |
| Учебные цеха | |
| 10. | Учебный кулинарный цех. |
| 11. | Учебный кондитерский цех. |
| Спортивный комплекс | |
| 12. | Спортивный зал |
| 13. | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; |
| 14. | Стрелковый тир |
| Залы | |
| 15. | Библиотека |
| 16. | Читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 17. | Актальный зал |

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях/часах)

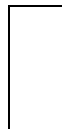
| Курс | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|--------------|--|------------------|---------------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|------------|
| | | | по профилю специальности | преддипломная | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | 39 | | | | 2 | | 11 | 52 |
| 2 | 31 | 6 | 3 | | 1 | | 11 | 52 |
| 3 | 30 | 10 | | | 2 | | 10 | 52 |
| 4 | 20 | 2 | 7 | 4 | 2 | 6 | 2 | 43 |
| Всего | 120 | 18 | 10 | 4 | 7 | 6 | 34 | 199 |

* - ПРАКТИКА РАССРЕДОТОЧЕНА В ТЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ГОДА (по 6 часов еженедельно)

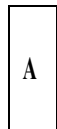
3. График учебного процесса

| Курс | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | | Январь | | | | | Февраль | | | | | Март | | | | | Апрель | | | | | Май | | | | | Июнь | | | | | Июль | | | | | Август | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|----------|------|-------|-------|-------|---------|-------|-------|-------|---|--------|-------|-------|-------|-------|---------|-------|-------|-------|---|--------|-------|-------|-------|----|---------|-------|-------|-------|--|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|------|---|-------|-------|-------|-------|-----|------|-------|-------|-------|---|-------|-------|-------|-------|---|--------|-------|-------|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-05 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-02 | | 03-09 | 10-16 | 17-23 | 24-30 | 01-07 | 08-14 | 15-21 | 22-28 | 29-04 | | 05-11 | 12-18 | 19-25 | 26-01 | | 02-08 | 09-15 | 16-22 | 23-01 | | 02-08 | 09-15 | 16-22 | 23-29 | 30-05 | 06-12 | 13-19 | 20-26 | 27-3 | | 04-10 | 11-17 | 18-24 | 25-31 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-05 | | 06-12 | 13-19 | 20-26 | 27-02 | | 03-09 | 10-16 | 17-23 | 24-31 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | 17 | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | 17 | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | 8 | | У | У | У | У | У | У | П | П | П | А | К | К | | | | | | 18 | | | | | | | | | | | | У | У | У | У | У | У | А | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | 10 | | | | У | У | А | П | П | П | К | К | П | П | П | | | | 6 | | | | | | | | П | П | П | П | А | Д | Д | Д | Д | И | И | И | И | И | И | И | И | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

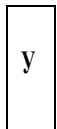
Обозначения:



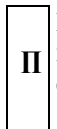
Теоретическое обучение



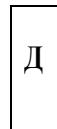
Промежуточная аттестация



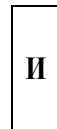
Учебная практика (рассредоточенная)



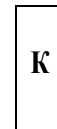
Производственная практика (по профилю специальности)



Производственная практика (преддипломная)



Итоговая государственная аттестация



Каникулы

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | |
|----------------|--|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------------------|----------------|-----------------------|-----------------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----|
| | | | максимальная | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | | |
| | | | | | всего занятий | в т. ч. | | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр | |
| | | | | | | Лекций, уроков | лаб. и практ. занятий | курсовая работа | 17 | 22 | 17 | 22 | 8 | 18 | 10 | 6 |
| | | | | | | | | нед | нед | нед | нед | нед | нед | нед | нед | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | | 733 | 298 | 435 | 105 | 330 | 0 | 0 | 0 | 119 | 88 | 56 | 108 | 40 | 24 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | -Дз | 90 | 30 | 60 | 54 | 6 | | | | | | 24 | 36 | | |
| ОГСЭ.02 | История | Дз | 76 | 25 | 51 | 43 | 8 | | | | 51 | | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | З,Дз,- Дз,З, | 243 | 81 | 162 | 0 | 162 | | | | 34 | 44 | 16 | 36 | 20 | 12 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | З,Дз,- Дз,З, | 324 | 162 | 162 | 8 | 154 | | | | 34 | 44 | 16 | 36 | 20 | 12 |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | | 316 | 105 | 211 | 137 | 74 | 0 | 0 | 0 | 85 | 110 | 16 | 0 | 0 | 0 |
| ЕН.01 | Математика | Дз | 76 | 25 | 51 | 29 | 22 | | | | 51 | | | | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | -Дз | 90 | 30 | 60 | 48 | 12 | | | | | 44 | 16 | | | |
| ЕН.03 | Химия | -Э | 150 | 50 | 100 | 60 | 40 | | | | 34 | 66 | | | | |
| П.00 | Профессиональный цикл: | | 3325 | 1055 | 2270 | 1420 | 770 | 80 | 0 | 0 | 408 | 594 | 216 | 540 | 320 | 192 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл: | | 716 | 239 | 477 | 269 | 208 | 0 | 0 | 0 | 153 | 88 | 144 | 72 | 20 | 0 |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | Дз | 77 | 26 | 51 | 35 | 16 | | | | 51 | | | | | |
| ОП.02 | Физиология питания | -Дз | 84 | 28 | 56 | 38 | 18 | | | | 34 | 22 | | | | |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов сырья | -Э | 84 | 28 | 56 | 28 | 28 | | | | 34 | 22 | | | | |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Дз | 72 | 24 | 48 | 4 | 44 | | | | | | 48 | | | |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | Э | 96 | 32 | 64 | 54 | 10 | | | | | | 64 | | | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | Дз | 66 | 22 | 44 | 32 | 12 | | | | | 44 | | | | |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | -Дз | 84 | 28 | 56 | 34 | 22 | | | | | | | 36 | 20 | |
| ОП.08 | Охрана труда | З | 51 | 17 | 34 | 24 | 10 | | | | 34 | | | | | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | -Дз | 102 | 34 | 68 | 20 | 48 | | | | | | 32 | 36 | | |

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | |
|-----------|--|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------------------|----------------|-----------------------|-----------------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----|
| | | | максимальная | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная | | | I курс | | II курс | | III курс | | | | |
| | | | | | всего занятий | в т. ч. | | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр | |
| | | | | | | Лекций, уроков | лаб. и практ. занятий | курсовая работа | нед | нед | нед | нед | нед | нед | нед | нед |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | | 2609 | 816 | 1793 | 1151 | 562 | 80 | 0 | 0 | 255 | 506 | 72 | 468 | 300 | 192 |
| ПМ.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Эк | 132 | 44 | 88 | 56 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 88 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Э | 132 | 44 | 88 | 56 | 32 | | | | | 88 | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | Дз | 36 | | 36 | | | | | | | 36 | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика по профилю специальности | | 0 | | 0 | | | | | | | 0 | | | | |

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | |
|--|---|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------------------|--------------------|-----------------------|-----------------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------|
| | | | максимальная | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | | |
| | | | | | всего занятий | в т. ч. | | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр | |
| | | | | | | Лекций, уроков | лаб. и практ. занятий | курсовая работа | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | 9 | 10 | 14 | 15 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| | Всего часов теоретического обучения по циклам ППСЗ (без общеобразовательного цикла): | | 4374 | 1458 | 2916 | 1662 | 1174 | 80 | 0 | 0 | 612 | 792 | 288 | 648 | 360 | 216 |
| | Всего часов теоретического обучения по циклам ППСЗ (с учётом общеобразовательного цикла): | | 6480 | 2160 | 4320 | 2652 | 1588 | 80 | 612 | 792 | 612 | 792 | 288 | 648 | 360 | 216 |
| | Всего практики (без преддипломной): | 28 нед. | 1008 | 0 | 1008 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 288 | 216 | 144 | 324 |
| | Всего практики (с учётом практики преддипломной): | 32 нед. | 1152 | 0 | 1152 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 288 | 216 | 144 | 468 |
| <p>Консультации 4 часа в год на 1 обучающегося</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация</p> <p>Выпускная квалификационная работа, в том числе подготовка выпускной квалификационной работы с 16.05. по 14.06.; защита выпускной квалификационной работы с 15.06. по 28.06.</p> | | | Всего | | | Дисциплины и МДК | | | 13 | 13 | 7 | 7 | 9 | 8 | 9 | 5 |
| | | | | | | Учебной практики | | | | | | 36 | 180 | 216 | 72 | |
| | | | | | | Производ. практики | | | | | | | 108 | | 72 | 468 |
| | | | | | | Экзаменов | | | 5 | | 3 | | 5 | | 3 | |
| | | | | | | Дифф. зачетов | | | 8 | | 8 | | 9 | | 9 | |
| | | | | | | Зачетов | | | | | 2 | | 1 | | 1 | |