Утверждаю
Директор ГПОУ «ЧТКУ»
_____ Л.В. Мартиросян
«11» июня 2015 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственного профессионального образовательного учреждения «Читинское торгово-кулинарное училище» по профессии среднего профессионального образования
19.01.17. Повар, кондитер

Квалификация: Повар
Кондитер
Форма обучения- очная
Нормативный срок освоения ОПОП:
2 года 10мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

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

№	Наименование
	Общепрофессиональный и профессиональный цикл
1.	Технология кулинарного производства
2.	Технологии кондитерского производства
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4.	Лаборатории
5.	Микробиологии, санитарии и гигиены
6.	Товароведения продовольственных товаров
7.	Учебный кулинарный цех
8.	Учебный кондитерский цех
	Общеобразовательный цикл
1.	Обществознание, право
2.	Естествознание (химия, биология)
3.	Естествознание (физика)
4.	История
5.	Математики
6.	Информатика и ИКТ
7.	Русский язык, литература
8.	Иностранного языка
9.	ОБЖ
10.	Спортивный и тренажерный зал
11.	Спортивная площадка
12.	Стрелковый тир
13.	Актовый зал
14.	Библиотека и читальный зал
15.	Экономика

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ППКРС

Настоящий учебный план Государственного профессионального образовательного учреждения «Читинское торгово-кулинарное училище» (далее - ГПОУ «ЧТКУ») разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г.
2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 389 от 09 апреля 2015г. «О внесении изменений в ФГОС СПО».
3. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012г. «Об утверждении ФГОС среднего общего образования».
4. Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
5. Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
6. Приказа Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
7. Приказа Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;
8. Письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».
9. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
10. Приказа Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. №1199. Приложение №1. «Примерное распределение профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования»
11. Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской

Федерации, реализующих программы общего образования (рег.№ 03-1180 от 29 мая 2007года)

12. Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. (Одобрено решением Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО протокол № 1 от 10 апреля 2014 г.)

13. Устава ГПОУ «ЧТКУ».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация учебного процесса осуществляется на основе графика учебного процесса утвержденного директором училища. В графике предусмотрено количество времени по стандарту на теоретическое обучение, учебную практику, производственную практику, промежуточную и государственную аттестации.

Продолжительность учебной недели – шестидневная, продолжительность занятий – 45 минут, предусмотрена группировка парами занятий по междисциплинарным курсам и дисциплинам общепрофессионального цикла. Максимальная учебная нагрузка учащихся с учетом самостоятельной работы составляет 54 часа в неделю. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки в неделю при освоении ОПОП в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3.1186-03 составляет 36 часов.

Аудиторные занятия

Текущий контроль знаний обучающихся проводится по форме:

- *тестирования;*
- *выполнения индивидуальных письменных заданий;*
- *выполнение практических заданий;*
- *внеаудиторная самостоятельная работа студентов*

Оценка знаний и умений учащихся производится по 5-ти балльной шкале оценок. Преподаватели и мастера производственного обучения, согласна Устава могут использовать рейтинговую и накопительную систему оценивания.

Консультации для студентов очной формы получения образования предусматриваются из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, студентовна базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются при изучении дисциплины. На 3 курсе предусмотрены индивидуальные консультации для проверки выпускных квалификационных работ студентов.

Учебная и производственная практика предусмотрена в конце каждого модуля и количество часов распределено согласно стандарта, учитывая сложность модуля. Учебная практика проходит в производственных цехах училища и далее рассредоточена в предприятиях города. По завершению изучения профессионального

модуля, за счет времени практики, проводится квалификационный экзамен с аттестацией каждого студента, по результатам которого присваивается квалификационный разряд профессии по ОК-016 94.
Суммарный объем практики составляет 41 неделю, из которых 20 недель определено для прохождения производственной практики на предприятиях питания города.

Общая продолжительность каникул при освоении ОПОП ППКРС по профессии 19.01.17. Повар-кондитер со сроком обучения 2 года 10 месяцев при реализации программы общего среднего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования - составляет 24 недели.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ОПОП ППКРС по профессии 19.01.17. Повар-кондитер формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации образовательной программы общего среднего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования.

В ГПОУ «ЧТКУ» для реализации Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012г. «Об утверждении ФГОС среднего общего образования»в пределах основных профессиональных образовательных программ ПКРС используются программы учебных общеобразовательных дисциплин, предусматривающие их изучение как базовых, так и профильных.

Согласно Перечня профессий среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. №1199, Примерным распределением профессий и специальностей СПО по профилям профессионального образования профессия 19.01.17. Повар-кондитер входит в естественнонаучный цикл. Но учитывая специфику профессиональной деятельности, связанной с обслуживанием потребителей, профессия «Повар, кондитер» предполагает работу в сфере услуг.

Учитывая состояние современного отечественного рынка услуг и развитие индустрии питания в городе профессия «Повар, кондитер» стала востребованной, а выпускники ГПОУ «ЧТКУ» имеют возможность профессионального роста и становления карьеры в сфере услуг, - было принято решение выбрать социально-экономический профиль профессионального образования.

В процессе профессионального обучения и аттестации выпускников Государственная аттестационная комиссия учитывает требования к результатам освоения видами профессиональной деятельности, согласно Профессиональных стандартов по профессиям «Повар», «Кондитер», утвержденные Министерством труда и социальной защиты РФ, в разработке которых принимала участие Федерация Рестораторов и Оттельеров.

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в общеобразовательный цикл включены общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

Учитывая специфику профессии «Повар, кондитер» основным видом профессиональной деятельности которой является хранение, переработка, тепловая обработка продуктов питания, связанная с безопасностью для потребителя, отдельно из учебной дисциплины Естествознания выделена химия (базовый уровень), на изучение которой отведено 100 часов и предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена.

Изучение физики и биологии в рамках учебной дисциплины Естествознание предусмотрено на базовом уровне, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета за счет учебного времени.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов, возможно выполнение студентами индивидуальных проектов по истории и информатике.

Дифференцированные зачеты проводятся - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии.

Индивидуальный проект выполняется студентами в течении 2-х лет в рамках учебного времени и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или учебного проекта: информационного, творческого, социального.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится по следующим учебным дисциплинам: 1. общие дисциплины

обязательные базовые - русский язык и литература;

обязательные профильные - математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия;

2. дисциплины по выбору

обязательные профильные - экономика

- история и обществознание (по выбору студентов).

В рабочих программах конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики профессии. Указываются лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации студентов, рекомендуемые учебные пособия и др., которые согласно Устава ГПОУ «ЧТКУ» преподаватели определяют самостоятельно.

Суммарная обязательная учебная нагрузка студентов по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла составляет 2052 часа.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП ППКРС

Вариативная часть ОПОП ППКРС по профессии 19.01.17. Повар, кондитер составлена на основе анализа требований ФГОС к результатам освоения ОПОП ППКРС (виды деятельности и компетенции), которые отражают цель и задачи ОПОП ППКРС; к структуре ОПОП ППКРС (перечень обязательных дисциплин, модулей, умений, знаний, практического опыта); к условиям реализации ОПОП ППКРС.

филология;
иностранный язык;
общественные науки;
математика и информатика;
естественные науки;
физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности.

Общеобразовательные учебные дисциплин по выбору из обязательных предметных областей: обществознание, естествознание, химия, география - изучаются на базовом уровне.

Математика, информатика, экономика, право изучаются углубленно, с учетом социально-экономического профиля профессионального образования, осваиваемой профессии.

Срок освоения ППКРС для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 82 недели:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед.,

промежуточная аттестация – 3 нед.,

каникулярное время – 22нед.

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки (в час).

Предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла одновременно осуществляется с изучением общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в течении 6 семестров.

Согласно рекомендаций Минобразования РФ решением Методического совета часы «Экологии» распределены на изучение географии и химии и использования часов вариативной части (180 час.) перераспределены на общие базовые и дисциплины по выбору.

Изучение дополнительных часов по дисциплинам, учитывая специфику и возможность училища обеспечат удовлетворение индивидуальных запросов студентов;

общеобразовательную, общекультурную составляющую данной ступени общего образования;

развитие личности студентов, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы;

развитие навыков самообразования и самопроектирования;

углубление, расширение и систематизацию знаний в выбранной области вида деятельности.

Результаты изучения вариативной части дисциплин отражают:

овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;

развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями;

обеспечение профессиональной ориентации студентов.

В связи с тем, что производственная сфера в предприятиях питания меняется значительно быстрее, чем другие отрасли, необходимо учитывать особенности и требования работодателей.

При разработке вариативной части ОПОП ППКРС учтены региональные особенности и потребности формирования дополнительных профессиональных и общих компетенций, связанных с приготовлением блюд для детского и диетического питания, более широкого ассортимента холодных и горячих десертов, а так же блюд зарубежной кухни.На основе этого разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний, приобретаемого практического опыта. Затем были определены номенклатура структурных элементов вариативной части (дисциплин, профессиональных модулей), объем нагрузки по каждому структурному элементу вариативной части, последовательность изучения структурных элементов, согласно разработанному учебному плану и календарному графику учебного процесса.

Структурные элементы вариативной части ОПОП ППКРС по профессии «Повар, кондитер»:

1. Дисциплины ФГОС СПО:
   - калькуляция и учет (32 часа);
   - рисование и лепка (32 часа);
2. Разделы учебных дисциплин:
   - техническое оснащение и организация рабочего места (42 часа);
3. Разделы профессиональных модулей:
   - ПМ.01-ПМ.07 (14 часов - по 2 часа на каждый модуль);
   - ПМ.08 (16 часов);
4. Новый дополнительный профессиональный модуль:
   - ПМ.09 «Приготовление блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания (22 часа)

Объем вариативной части ОПОП ППКРС составил 158 часов (количество часов по теории увеличено в вариативной части по дисциплинам калькуляция и учет на 2 часа; рисование и лепка на 12 часов.Увеличение часов произведено за счет часов производственной практики, согласно требованиям разработки планов учебного процесса).

Формы проведения промежуточной аттестации после изучения дисциплин и междисциплинарных курсов проводится в виде экзаменов по графику учебного процесса, согласно учебного плана.

Государственная итоговая аттестация проводится на третьем курсе, 6 семестре – 2 недели, в виде защиты выпускной квалификационной работы.

1.5. Порядок аттестации студентов

Для определения результатов усвоения студентами ОПОП ППКРС по профессии проводится промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

По итогам прохождения производственной практики обучающиеся выполняют письменную экзаменационную работу по индивидуальному заданию и защищают ее на государственной итоговой аттестации.

Итоговая аттестация проходит в последние 2 недели после завершения производственной практики. Заместителем директора по УПР составляется график итоговой аттестации, в котором отражены:

- количество групп;
- дата и время проведения итоговой аттестации;
- председатель (назначается Министерством образования), члены комиссии (в том числе из числа работодателей).

Разрабатывается программа Государственной итоговой аттестации, оформляется стенд со всей необходимой документацией для подготовки и проведения итоговой аттестации:

- Положение о допуске учащихся, приказы;
- рекомендации по выполнению письменных экзаменационных работ;
- расписание консультаций;
- график проведения итоговой аттестации и т. д.

Проведение ГИА предусматривает выполнение выпускной практической квалификационной работы (пробные работы) по теме письменной экзаменационной работы и защиту письменной работы.

1.6. Проведение мастер-классов

Для успешного освоения первоначальных навыков по профессии "Повар, кондитер" в ГПОУ «ЧТКУ» разработаны программы проведения производственных мастер-классов для учащихся 1 курсов. Проводятся мастерами производственного обучения, закрепленными за учебными группами. Темы мастер-классов определены согласно тематике учебной практики, с учетом изученных МДК на 1 курсе. Время проведения мастер-классов определены в дни с наименьшей нагрузкой по теоретическому обучению. Проводятся на базе лабораторий ГПОУ «ЧТКУ» и столовой. Продолжительной проведения мастер-классов составляет не менее 1 академического часа и проводятся по подгруппам 1 раз в месяц.

График учебного процесса по профессии «Повар, кондитер»
со сроком обучения 2 года 10 месяцев

курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль				Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				Сводные данные по бюджету					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	Теория	Экз сессия	Практика	ГИА	Каникулы	Всего
1													У	У	У	У	У	К	К															Э	У	У	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	25	1	14	-	11	52
2													У	У	У	У	У	К	К																		Э	У	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	29	1	11	-	11	52
3																		К	К				Э	Э	Э	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	Г	Г													20	3	16	2	2	43

Обозначение

	Теоретическое обучение	Э	Экзам. сессия	У	Учеб.практика (производственное обучение)	П	Практика произв.	Д	Квалиф практика	Г	Гос. итог.аттестация	К	Каникуль

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
по профессии «Повар, кондитер» (срок обучения 2 года 10 месяцев)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	26	7	7		1	-	11	52
II курс	29	6	5		1	-	11	52
III курс	21	8	8		3	1	2	43
Всего	76	21	20		5	1	24	147

3. Учебный план

План учебного процесса ГПОУ «ЧТКУ» по профессии «Повар, кондитер»

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля (по семестрам)		Учебная нагрузка обучающихся, ч.					Распределение по курсам и семестрам					
						Обязательная			Курс 1		Курс 2		3 курс	
							в том числе							
		Экзамены	Дифференц. зачеты	Максимальная	Самостоятельная	Всего	Теор. обучение	Лаб. занятия	1 семестр 17 недель	2 семестр 23 недели	3 семестр 17 недель	4 семестр 23 недели	5 семестр 17 недель	6 семестр 4 недель
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
ОУД	**Общеобразовательный цикл**	**6**	**7**	**3078**	**1025**	**2052**	**1536**	**294**	**298**	**381**	**317**	**521**	**535**	
	Общие дисциплины	**3**	**3**	**1904**	**634**	**1269**	**1076**	**193**	**243**	**276**	**209**	**405**	**136**	
	Базовые дисциплины	***2***	***3***	***1476***	***492***	***984***	***806***	***178***	***183***	***216***	***163***	***286***	***136***	
ОУД.01	Русский язык и литература	Э		571	190	381	381		61	95	70	155		
ОУД.02	Иностранный язык		ДЗ	257	86	171	171		31	30	20	28	62	
ОУД.03 *	История	Э (по выб.)		257	86	171	169	2	35	34	20	32	50	
ОУД.04	Физическая культура		ДЗ	283	94	189	19	170	36	42	36	51	24	
ОУД.05	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ	108	36	72	66	6	20	15	17	20		
	Профильные дисциплины	***1***		***428***	***142***	***285***	***270***	***15***	***60***	***60***	***46***	***119***		
ОУД.06	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э		428	142	285	270	15	60	60	46	119		
	По выбору из обязательных	**3**	**4**	**1174**	**391**	**783**	**460**	**101**	**55**	**105**	**108**	**116**	**399**	
	Базовые дисциплины	***2***	***2***	***661***	***220***	***441***	***400***	***41***	***25***	***75***	***38***	***61***	***242***	
ОУД.07	Обществознание	Э (по выб.)		171	57	114	114						114	
ОУД.08	Естествознание		ДЗ	192	64	128	118	10					128	
ОУД.09	Химия	Э		150	50	100	85	15	25	75				
ОУД.10	География		ДЗ	148	49	99	83	16			38	61		
	Профильные дисциплины	***1***	***2***	***513***	***171***	***342***	***60***	***60***	***30***	***30***	***70***	***55***	***157***	
ОУД.11 *	Информатика		ДЗ	180	60	120	60	60	30	30	30	30		
ОУД.12	Экономика	Э		171	57	114							114	
ОУД.13	Право		ДЗ	162	54	108					40	25	43	
ОП	**Общепрофессиональный цикл**		**7**	**414**	**138**	**276**	**228**	**46**	**62**	**94**	**24**		**64**	**32**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		ДЗ	48	16	32	22	10		32				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		ДЗ	48	16	32	4	32	32					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		ДЗ	126	42	84	79	5	30	30	24			

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		ДЗ	48	16	32	29	3					32	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ	48	16	32	22	10					32	
ОП.06	Калькуляция и учет		ДЗ	48	16	32	32			32				
ОП.07	Рисование и лепка		ДЗ	48	16	32	16	16						32
	Профессиональный цикл	**3**	**25**	**2089**	**205**	**1884**	**1792**	**92**	**252**	**353**	**271**	**307**	**13**	**688**
ПМ	***Профессиональные модули***	*3*	*24*	*2035*	*187*	*1848*	*1790*	*58*	*252*	*353*	*271*	*307*	*13*	*652*
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	**Э(К) комп**		**107**	**12**	**95**	**91**	**4**						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов		ДЗ	35	12	23	19	4	23					
УП.01	Учебная практика		ДЗ	36		36	36		36					
ПП.01	Производственная практика		ДЗ	36		36	36			36				
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**	**Э(К) комп**		**182**	**13**	**169**	**162**	**7**						
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		ДЗ	38	13	25	18	7	25					
УП.02	Учебная практика		ДЗ	72		72	72		72					
ПП.02	Производственная практика		ДЗ	72		72	72			72				
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**	**Э(К) комп**		**180**	**12**	**168**	**164**	**4**						
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		ДЗ	36	12	24	20	4	24					
УП.03	Учебная практика		ДЗ	72		72	72		72					
ПП.03	Производственная практика		ДЗ	72		72	72			72				
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**	**Э(К) комп.**		**188**	**15**	**173**	**169**	**4**						
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы			44	15	29	25	4		29				
УП.04	Учебная практика			72		72	72			72				
ПП.04	Производственная практика			79		72	72			72				
ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	**Э(К) комп**		**246**	**22**	**224**	**220**	**4**						
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		ДЗ	66	22	44	40	4			44			
УП.05	Учебная практика		ДЗ	108		108	108				108			
ПП.05	Производственная практика		ДЗ	72		72	72					72		
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	**Э(К) комп**		**94**	**7**	**87**	**84**	**3**						
МДК.06.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок		ДЗ	22	7	15	12	3			15			
УП.06	Учебная практика		ДЗ	36		36	36				36			
ПП.06	Производственная практика		ДЗ	36		36	36					36		
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**	**Э(К) комп**		**87**	**5**	**82**	**80**	**2**						
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		ДЗ	15	5	10	8	2			10			
УП.07	Учебная практика		ДЗ	36		36	36				36			

ПП.07	Производственная практика		ДЗ	36		36	36					36		
ИМ.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	**Э(К) комп.**		**846**	**90**	**756**	**726**	**30**						
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		ДЗ	270	90	180	150	30			22	69	13	76
УП.08	Учебная практика		ДЗ	288		288	288							288
ПП.08	Производственная практика		ДЗ	288		288	288							288
ПМ.09	**Приготовление блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания**	**Э(К) комп.**		**105**	**11**	**94**	**94**							
МДК.09.01	Технология приготовления блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания		ДЗ	33	11	22	22					22		
УП.09	Учебная практика		ДЗ	36		36	36					36		
ПП.09	Производственная пркгика		ДЗ	36		36	36					36		
ФК.00	**Физическая культура**		**ДЗ**	**54**	**18**	**36**	**34**	**2**						**36**
Всего:		**9**	**39**	**5113**	**1368**	**4212**	**3778**	**434**	**432**	**504**	**432**	**612**	**612**	**144**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**													1 неделя

Консультации на учебную группу по 4 часа на 1 человека в учебном году. Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа с 15.06 по 30.06.2018 г.	**Всего**	**Дисциплин и МДК**	**432**	**504**	**432**	**612**	**612**	**144**
		Учебной практики	**180**	**72**	**180**	**36**		**288**
		Произв. практики		**252**		**180**		**288**
		Экзаменов (в т.ч. экзаменов)		**2**		**3**	**2**	**1**
		Дифф. зачетов	**5**	**5**	**6**	**3**	**7**	**2**

*** работа по проекту**