

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 0ac44d966465706625e36a5c00eca8c2  
Владелец: Косенко Людмила Петровна  
Действителен: с 17.10.2022 по 10.01.2024



Утверждаю

Директор ГБПОУ РО «РТЭК»

Л.П. Косенко

«22» мая 2023 г.

№ 312/ПКД

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Ростовской области  
«Ростовский торгово-экономический колледж»

по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация - специалист по  
поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения -  
3 года 10 мес.

на базе основного общего  
образования



Индекс	Наименование	Зачеты	Дифзачеты	Экзамены	Объем образовательной программы в академических часах						Промежуточная аттестация	1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 16 недель	4 семестр 24 недели	5 семестр 16 недель	6 семестр 23 недель	7 семестр 16 недель	8 семестр 13 недель	
					всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем													
							всего	лабораторные и практические	курсовая работа	В т.ч.										
										УД, МДК										УП, ПП
	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>				<b>1476</b>		<b>1404</b>	<b>772</b>	<b>0</b>		<b>60</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>612</b>	<b>792</b>					
<b>БУД(В).00</b>	<b>Базовые учебные дисциплины общие (выбора)</b>				<b>1204</b>		<b>1204</b>	<b>694</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>544</b>	<b>660</b>						
БУД.01	Русский язык			2	78		78	40				18	34	44						
БУД.02	Литература	2			117		117	40					51	66						
БУД.03	История		2		136		136	54					51	85						
БУД.04	Обществознание		2		78		78	32					34	44						
БУД.05	География		2		78		78	32					34	44						
БУД.06	Иностранный язык		2		116		116	110					51	65						
БУД.07	Математика			2	181		181	118		60	18		85	96						
БУД.08	Информатика		2		127		127	100					51	76						
БУД.09	Физическая культура	1	2		117		117	108					51	66						
БУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности		1		68		68	20					68							
БУД.11	Физика		2		108		108	40					34	74						
<b>ПУД.00</b>	<b>Профильные учебные дисциплины</b>				<b>200</b>	<b>0</b>	<b>200</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>68</b>	<b>132</b>						
ПУД.01	Химия			2	90		90	36		36	18		34	56						
ПУД.02	Биология			2	78		78	32		32	18		34	44						
	Индивидуальный проект	2			32		32	10		10				32						
<b>ФГОС СПО</b>					<b>4464</b>		<b>2236</b>	<b>1134</b>	<b>46</b>		<b>648</b>	<b>168</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>				<b>488</b>		<b>488</b>	<b>322</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>56</b>	<b>140</b>	<b>60</b>	<b>144</b>	<b>44</b>
ОГСЭ.01	Основы философии		7		48		48	0											48	
ОГСЭ.02	История		5		48		48	0								48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		164		164	164		50					22	28	30	30	32	22
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,4,5	6,7,8		164		164	158		50					22	28	30	30	32	22
ОГСЭ.05	Психология общения		5		32		32	0								32				
ОГСЭ.06	Основы безопасности общества		7		32		32	0											32	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>				<b>206</b>		<b>194</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>56</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия			4	170		158	50		50	12			56	102					

Индекс	Наименование	Зачеты	Дифзачеты	Экзамены	Объем образовательной программы в академических часах						Промежуточная аттестация	1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 16 недель	4 семестр 24 недели	5 семестр 16 недель	6 семестр 23 недель	7 семестр 16 недель	8 семестр 13 недель	
					всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем													
							всего	лабораторные и практические	курсовая работа	В т.ч.										
										практическая подготовка										
УД, МДК	УП, ПП																			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		7		36		36	0									36			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>3554</b>		<b>1554</b>	<b>762</b>	<b>46</b>	<b>762</b>	<b>648</b>	<b>156</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>476</b>	<b>706</b>	<b>376</b>	<b>548</b>	<b>252</b>	<b>264</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				<b>758</b>		<b>674</b>	<b>338</b>	<b>0</b>	<b>338</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>74</b>	<b>24</b>	<b>220</b>	<b>114</b>	<b>206</b>	<b>68</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3	86		74	38		38		12			74					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			7	128		116	34		34		12					20	66	30	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			5	88		76	39		39		12					76			
ОП.04	Организация обслуживания			7	76		64	34		34		12							64	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8		84		84	42		42									48	36
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7	44		32	5		5		12							32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5	108		96	72		72		12			24		72			
ОП.08	Охрана труда		5		32		32	10		10							32			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6		68		68	48		48						20		48		
ОП.11	Основы предпринимательства			8	44		32	16		16		12								32
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				<b>2796</b>		<b>880</b>	<b>424</b>	<b>46</b>	<b>424</b>	<b>648</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>402</b>	<b>682</b>	<b>156</b>	<b>434</b>	<b>46</b>	<b>196</b>
<b>ПМ. 01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			3	300		132	66	0	66	144	24	0	0	276	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3	76		64	28		28		12			64					

Индекс	Наименование	Зачеты	Дифзачеты	Экзамены	Объем образовательной программы в академических часах						Промежуточная аттестация	1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 16 недель	4 семестр 24 недели	5 семестр 16 недель	6 семестр 23 недель	7 семестр 16 недель	8 семестр 13 недель	
					всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем													
							всего	лабораторные и практические	курсовая работа	В т.ч.										
										практическая подготовка										
УД, МДК	УП, ПП																			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		68		68	38	38				68							
УП. 01	Учебная практика		3		72				72				72							
ПП. 01	Производственная практика (по профилю специальности)		3		72				72				72							
	экзамен по модулю				12															
ПМ. 02	<b>Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>			6	492		252	116	16	116	216	24	0	0	0	0	156	312	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		60		60	20	20						60					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6	204		192	96	16	96		12			60		132			
УП. 02	Учебная практика		6К		72					72					36		36			
ПП. 02	Производственная практика (по профилю специальности)		6К		144					144							144			
	Экзамен по модулю				12							12								

Индекс	Наименование	Зачеты	Дифзачеты	Экзамены	Объем образовательной программы в академических часах						Промежуточная аттестация	1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 16 недель	4 семестр 24 недели	5 семестр 16 недель	6 семестр 23 недель	7 семестр 16 недель	8 семестр 13 недель	
					всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем													
							всего	лабораторные и практические	курсовая работа	В т.ч.										
										практическая подготовка										
УД, МДК	УП, ПП																			
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			4	324	168	94	0	94	144	12	0	0	0	312	0	0	0	0	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4		70	70	36		36					70						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4		98	98	58		58					98						
УП. 03	Учебная практика		4		36					36				36						
ПП. 03	Производственная практика (по профилю специальности)		4		108					108				108						
	экзамен по модулю				12						12									
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			6	324	156	66	0	66	144	12	0	0	0	0	0	0	0		



Индекс	Наименование	Зачеты	Дифзачеты	Экзамены	Объем образовательной программы в академических часах							Промежуточная аттестация	1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 16 недель	4 семестр 24 недели	5 семестр 16 недель	6 семестр 23 недели	7 семестр 16 недель	8 семестр 13 недель	
					всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем														всего
							В т.ч.			практическая подготовка											
							лабораторные и практические	курсовая работа	УД, МДК	УП, ПП											
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			8	412	0						256	110	30		0	0	0	0	0	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8К		256		256	110	30	110							122	46	88		
УП. 06	Учебная практика		7		36					36								36			
ПП. 06	Производственная практика (по профилю специальности)		8К		108					108									108		
	экзамен по модулю				12																
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)			4	508	0	244	120	0	0	0	0	0	126	370	0	0	0	0		
МДК 07.01	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих - 16675 повар		4		244		244	120		120				90	154						
УП.07	Учебная практика		4		72					72				36	36						
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)		4		180					180					180						
	Квалификационный экзамен				12																
ПДП.00	Преддипломная практика				144																
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен				216																
Всего					5940		5292						612	792	576	864	576	828	576	468	
Количество недель теоретического и практического обучения											17	22	16	24	16	23	16	13			
Количество часов в неделю											36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00			
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы							Дисциплин и МДК				11	13	10	10	13	11	12	9			
							Квалификационных экзаменов				0	0	0	1	0	0	0	0			
							Экзаменов по модулю				0	0	1	1	0	2	0	2			

Индекс	Наименование	Зачеты	Дифзачеты	Экзамены	Объем образовательной программы в академических часах						1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 16 недель	4 семестр 24 недели	5 семестр 16 недель	6 семестр 23 недель	7 семестр 16 недель	8 семестр 13 недель		
					всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем												Промежуточная аттестация	
							всего	лабораторные и практические	курсовая работа	В т.ч.										
										практическая подготовка										
					УД, МДК	УП, ПП														
	Выполнение дипломного проекта (работы) с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)						Экзаменов по дисциплине, МДК			4	2	1	3	1	3	1				
	Защита дипломного проекта (работы) с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)						Дифференцированных зачетов (без учета физической культуры)	1	6	3	7	4	6	5	5					
							Зачетов (без учета физической культуры)	0	2	0	0	0	0	0	0					

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
<i>Кабинеты:</i>	
1	русского языка и литературы, русского языка и культуры речи
2	истории, обществознания
3	географии
4	физики
5	химии
6	биологии, экологии
7	социально-экономических дисциплин;
8	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
9	иностранного языка;
10	информационных технологий в профессиональной деятельности;
11	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
12	экологических основ природопользования;
13	технологии кулинарного и кондитерского производства;
14	организации хранения и контроля запасов и сырья;
15	организации обслуживания;
16	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
<i>Лаборатории:</i>	
1	химии;
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
3	учебный кондитерский цех.
<i>Спортивный комплекс:</i>	
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
<i>Залы:</i>	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

## 4. Пояснительная записка

### 4.1. Нормативная база

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Ростовский торгово-экономический колледж» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09.12.2016 г, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 2012.2016) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказа Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный №66211);
- Приказа Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- Стандарты World Skills Russia TO 2020 НЧ Выпечка хлебобулочных изделий, ТО 2020 НЧ Кондитерское дело, ТО 2020 НЧ Поварское дело
- ПС Повар, утвержден приказом Минтрудсоцзащиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610 н. ПС Кондитер, утвержден приказом Минтрудсоцзащиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597 н

### 4.2. Общие требования по организации образовательного процесса

Учебный план составлен с учетом следующих условий:

- учебная неделя - шестидневная;
- учебные занятия сгруппированы парами по 1,5 часа;
- консультации (групповые устные) проводятся перед экзаменами по расписанию учебной части, а групповые устные, индивидуальные устные проводятся по графикам, утвержденным председателями ЦМК.

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме 164 часа. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяется локальным актом «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ РО "РТЭК"».

Для учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяют входной контроль. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, МДК. Текущий контроль успеваемости может проводиться на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики учебной дисциплины, МДК, сформированных профессиональных и общих компетенций. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения.

Текущий контроль успеваемости может осуществляться в следующих формах: устный опрос (фронтальный, индивидуальный и комбинированный) на уроках, лекциях, практических и семинарских занятиях; проверка выполнения письменных домашних заданий, практических и расчетно- графических работ; защита практических, лабораторных работ, рефератов; проверка диктантов (предметных и технических), сочинений; участие в деловой игре; контрольные работы; тестирование, в т.ч. компьютерное; контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме); семинарские занятия; коллоквиумы; тестирование в Интернет-тренажере; самоконтроль; взаимопроверка. Возможны и другие виды текущего контроля успеваемости, которые определяются преподавателями и методической службой колледжа.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации в рамках сессии (экзаменов, сконцентрированных в рамках календарной недели), включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. По завершении освоения программ профессиональных модулей предусмотрены экзамены по модулям. Квалификационный экзамен проводится по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 10 недель (360 часа), объем производственной практики составляет 21 неделю (900 часов), включая часы (144 часа) на производственную практику (преддипломную), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) реализуются по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и проводятся в рамках профессиональных модулей концентрированно.

Курсовые работы предусмотрены в рамках профессиональных модулей: ПМ 02 по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и ПМ.06 по МДК.06.02 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 68 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для подгрупп девушек предусмотрено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, по основам медицинской службы.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

#### **4.3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл программы подготовки среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело формируется в соответствии с Методическими рекомендациями по реализации среднего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (социально-экономический профиль) (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 14.04.2021 № 05-401).

#### **4.4. Формирование вариативной части ОПОП**

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов, требований регионального рынка труда (по согласованию с работодателями) и использован как на увеличение объема часов самостоятельной работы и часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем для расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части учебных дисциплин цикла ОГСЭ, общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей так и для введения таких дополнительных компетенций, как

- уметь Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.;
- использовать необходимые нормативно-правовые документы, защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности с правовой точки зрения (учебная дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»);
- собирать и регистрировать статистическую информацию; проводить первичную обработку и контроль материалов наблюдения; выполнять расчеты статистических показателей и формулировать основные выводы .

В целях выполнения требований Приказа от 5 августа 2020 года N 885/390 О практической подготовке обучающихся:

«Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности» - введены УП.01, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05.

«Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности» - введены ПП.01, ПП.05

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям осуществлено в соответствии с общими и профессиональными компетенциями по согласованию с работодателями следующим образом:

---

Учебные циклы, учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Форма распределения часов вариативной части	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	
		всего	в том числе лабор. и практ. занятия
<b>ОГСЭ.00. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>56</b>	<b>0</b>
История	увеличен объем времени инвариативной части	12	0
Философия		12	0
Основы безопасности общества	введена новая учебная дисциплина	32	0
<b>ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>14</b>	<b>14</b>
Химия	увеличен объем времени инвариативной части	14	14
<b>П.00. Профессиональный учебный цикл</b>		<b>938</b>	<b>522</b>
<b>ОП.00. Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>74</b>	<b>30</b>
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	увеличен объем времени инвариативной части	10	6
Организация хранения и контроль запасов и сырья		20	0
Техническое оснащение организаций питания		12	12
Основы предпринимательства	введена новая учебная дисциплина	32	12
<b>ПМ.00. Профессиональные модули</b>		<b>864</b>	<b>492</b>
<b>1. ПМ.01, в том числе</b>		<b>64</b>	<b>46</b>
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	увеличен объем времени инвариативной части	32	20
МДК 02.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		32	26
<b>2. ПМ.02, в том числе</b>		<b>132</b>	<b>68</b>
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	увеличен объем времени инвариативной части	26	14
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		106	54
<b>3. ПМ.03, в том числе</b>		<b>100</b>	<b>64</b>
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	увеличен объем времени инвариативной части	38	26
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		62	38
<b>4. ПМ.04, в том числе</b>		<b>104</b>	<b>76</b>

МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	увеличен объем времени инвариативной части	28	14
МДК 04.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		76	62
<b>5. ПМ.05, в том числе</b>		<b>60</b>	<b>50</b>
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	увеличен объем времени инвариативной части	18	14
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		42	36
<b>6. ПМ.06, в том числе</b>		<b>160</b>	<b>68</b>
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	увеличен объем времени инвариативной части	160	68
УП.06 Учебная практика	увеличен объем времени инвариативной части	0	0
<b>7. ПМ.07, в том числе</b>		<b>244</b>	<b>120</b>
МДК 07.01 Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих - 16675 повар	увеличен объем времени инвариативной части	244	120
ПП.07 Производственная (по профилю специальности) практика	увеличен объем времени инвариативной части	0	0
<b>Проведение промежуточной аттестации</b>		<b>216</b>	
	<b>всего</b>		<b>1224</b>

Вид контроля	Семестр	Наименование дисциплин, МДК, практик
комплексный дифференцированный зачет	6	УП.02 Учебная практика, ПП.02 Производственная (по профилю специальности) практика
комплексный дифференцированный зачет	6	УП.04 Учебная практика, ПП.04 Производственная (по профилю специальности) практика
комплексный дифференцированный зачет	8	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; УП.05 Учебная практика, ПП.05 Производственная (по профилю специальности) практика
комплексный дифференцированный зачет	8	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала ПП.06 Производственная (по профилю специальности) практика