Министерство образования Ставропольского края

Утверждаю
Директор
С.Г. Козел
15.06.20

План рассмотрен и одобрен на заседании
Педагогического совета
Протокол № 62 от 15.06.20

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Григорополисский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И. Платова"

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** 09.12.16 **№** 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

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																	А	К	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	А	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	У	У	У	П	П	А	У	У	У	У	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	П	П	П	П	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	А	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	А	К	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	П	П	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	А	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	К	П	П	П	П	У	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение				
	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.		
I	37 1/2	16 5/6	20 2/3	1/2	1/6	1/3	1		1					13	52	25	1
II	35 2/3	16 5/6	18 5/6	1 1/3	1/6	1 1/6	1		1	2		2		12	52	25	1
III	22 1/2	10 2/3	11 5/6	1 1/2	1/3	1 1/6	6	2	4	10	4	6		12	52	25	1
IV	23 1/6	10 2/3	12 1/2	5/6	1/3	1/2	6	4	2	8	2	6	2	3	43	25	1
Всего	**118 5/6**	**55**	**63 5/6**	**4 1/6**	**1**	**3 1/6**	**14**	**6**	**8**	**20**	**6**	**14**	**2**	**40**	199		

учебный план "43.01.09 Повар, кондитер 2020.onf", Код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2020

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Объем ОП	Самост. (с.р.+и.п.)	С преподавателем: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консультации	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1, Семестр 1 (16 5/6 нед): Объем ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2 (21 2/3 нед): Объем ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 3 (16 5/6 нед): Объем ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	36		34.46							36		35.63							36		35.05			
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4		16				1	2278	72	2182	1212	920	20	30	24	62	574	10	542	306	220	10	6		22	714		700	392	280	10	18	6	8	478		462	262	200	
ОДБ	Базовые дисциплины	2		15				1	1584	68	1504	708	756	20	20	12	62	342	6	314	132	166	10	6		22	378		370	166	184	10	10		8	420		404	206	198	
ОДБ.01	Русский язык	4		1					134	2	126	72	50		4	6		28	2	26	12	12		2			28		28	20	8					32		32	18	14	
ОДБ.02	Литература			4					174	2	172	160	12					48	2	46	46						38		38	26	12					54		54	54		
ОДБ.03	Иностранный язык			124					176		176		172		4			46		46		44		2			54		54		52		2			40		40		40	
ОДБ.04	Математика	4		23					298		292	172	116		4	6		42		42	20	22					46		46	24	20		2			94		94	64	30	
ОДБ.05	История			4					344	2	342	162	180					72	2	70	28	42					72		72	30	42					100		100	46	54	
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2					74		74	52		20	2			32		32	22		10				42		42	30		10	2								
ОДБ.07	Физическая культура			1-4					176		176	10	162		4			52		52	4	46		2			52		52	6	44		2			32		32		32	
ОДБ.08	Астрономия			2					38		38	30	6		2												38		38	30	6		2								
ОДБ.09	Родной язык / Родная литература			4					108		108	50	58																							52		52	24	28	
*	Индивидуальный проект (не является предметом)							4	62	62							62	22								22	8								8	16					
ОДП	Профильные дисциплины	2		1					694	4	678	504	164		10	12		232	4	228	174	54					336		330	226	96		8	6		58		58	56	2	
ОДП.01	Информатика			2					110		110	42	66		2			36		36	12	24					74		74	30	42		2								
ОДП.02	Химия	4							296	4	286	218	66		2	6		80	4	76	58	18					90		90	56	34					58		58	56	2	
ОДП.03	Биология	2							288		282	244	32		6	6		116		116	104	12					172		166	140	20		6	6							
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	18	4	22					3374	28	2518	992	982		40	108		38		38	24	12		2			78		72	16	16		4	6		134	6	128	94	34	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	5	4	9					870	6	834	342	480		12	30		38		38	24	12		2												84		84	72	12	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			4					36		36	18	18																							18		18	18		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4							74		68	36	30		2	6																				34		34	22	12	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1					38		38	24	12		2			38		38	24	12		2																	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			8					36		36	28	8																												
ОП.05	Основы калькуляции и учета	5							70		64	54	8		2	6																									
ОП.06	Охрана труда	4							44		38	26	10		2	6																									
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		6					174		168		166		2	6																									
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6							62		56	18	36		2	6																									
ОП.09	Физическая культура			5-8					160		160		160																												
ОП.13	Экологические основы природопользования		8						32		32	32																													
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		5						36	2	34	34																													
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности		8						38	2	36	20	16																												
ОП.13	Основы финансовой грамотности		5						38	2	36	20	16																												
ОП.12	Особенности казачьей кухни			3					32		32	32																								32		32	32		
ПЦ	Профессиональный цикл	13		13					2504	22	1684	650	502		28	78											78		72	16	16		4	6		50	6	44	22	22	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3		3					288	6	192	54	58		8	18											78		72	16	16		4	6		50	6	44	22	22	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	2							42		36	16	16		4	6											42		36	16	16		4	6							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		3					96	6	84	38	42		4	6																				50	6	44	22	22	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Распределение по курсам и семестрам

Курс	Семестр	Недели	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
Курс 2	Семестр 4	19 5/6 (2) нед				36		35.19						
					16	512		478	252	220		6	18	16
					16	444		416	204	208		4	12	16
						46		40	22	16		2	6	
						34		34	34					
						36		36		36				
						116		110	64	44		2	6	
						100		100	58	42				
						40		40		40				
						56		56	26	30				
					16	16								16
						68		62	48	12		2	6	
						68		62	48	12		2	6	
Курс 3	Семестр 5	12 2/3 (4) нед				316		220	110	66		8	24	
						156		144	94	46		4	12	
						18		18		18				
						40		34	14	18		2	6	
						54		54	54					
						44		38	26	10		2	6	
	Семестр 6	15 5/6 (6) нед				612	8	454	170	210		2	6	
						184	4	174	54	118		2	6	
						48		48		48				
						36	2	34	34					
						38	2	36	20	16				
						428	4	280	116	92				
Курс 4	Семестр 7	14 2/3 (2) нед				828	10	560	188	216		12	42	
						102		96	18	76		2	6	
						20		20		20				
						62		56	18	36		2	6	
						20		20		20				
						726	10	464	170	140		10	36	
	Семестр 8	14 1/2 (6) нед				612	2	526	166	210		6	12	
						90		90		90				
						42		42		42				
						48		48		48				
						522	2	436	166	120		6	12	
						612	2	526	166	210		6	12	
						90		90		90				
						42		42		42				
						48		48		48				
						522	2	436	166	120		6	12	

Курс	Семестр	Недели	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	ЦК	Объем ОП: Обяз. часть	Объем ОП: Вар. часть
Курс 2	Семестр 4	19 5/6 (2) нед				36		35.19									
					16	512		478	252	220		6	18	16			
					16	444		416	204	208		4	12	16			
						46		40	22	16		2	6		1		
						34		34	34						1		
						36		36		36					1		
						116		110	64	44		2	6		1		
						100		100	58	42					1		
															1		
						40		40		40					1		
						56		56	26	30					1		
					16	16								16			
						68		62	48	12		2	6				
															1		
						68		62	48	12		2	6		1		
															1		
																72.61%	27.39%
Курс 2	Семестр 4	19 5/6 (2) нед				316		220	110	66		8	24			2450	924
						156		144	94	46		4	12			454	416
						18		18		18					4	36	
						40		34	14	18		2	6		4	44	30
															4	38	
															4	36	
						54		54	54						4	40	30
						44		38	26	10		2	6		4	44	
Курс 3	Семестр 5	12 2/3 (4) нед				612		454	170	210		2	6		4	42	132
						184	4	174	54	118		2	6				
						48		48		48					1	62	
						36	2	34	34						1	40	120	
						38	2	36	20	16						32	
						428	4	280	116	92						36	
	Семестр 6	15 5/6 (6) нед				828	10	560	188	216		12	42			2	36
						102		96	18	76		2	6			2	36
						20		20		20					4		32
						62		56	18	36		2	6			1996	508
						20		20		20						288	
						726	10	464	170	140		10	36				
Курс 4	Семестр 7	14 2/3 (2) нед				612	2	526	166	210		6	12		4	42	
						90		90		90					4	96	
						42		42		42							
						48		48		48							
						522	2	436	166	120		6	12				
	Семестр 8	14 1/2 (6) нед				756	2	520	224	218		6	18				
						216	2	208	80	126		2	6				
						36		36	28	8							
						64		58		56		2	6				
						46		46		46							
						32		32	32								
						38	2	36	20	16							
						540		312	144	92		4	12				
						756	2	520	224	218		6	18				

учебный план "43.01.09 Повар, кондитер 2020.onf", Код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2020

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Объем ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	С преподавателем: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консультации	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1, Семестр 1 (16 5/6 нед): Объем ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2 (21 2/3 нед): Объем ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 3 (16 5/6 нед): Объем ОП	Самост.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия
УП.01.01	Учебная практика			4		РП	☑	час	72		72	нед			2			час			нед						час		36	нед	1					час			нед		
ПП.01.01	Производственная практика			4		РП	☐	час	72		72	нед			2			час			нед						час			нед						час			нед		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4							6							6																									
	Всего часов по МДК								138		120																														
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3					640	10	366	116	102		4	12																									
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5					34	2	32	14	18																												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6							204	8	190	102	84		4	6																									
УП.02.01	Учебная практика			6		РП	☑	час	144		144	нед			4			час			нед						час			нед						час			нед		
ПП.02.01	Производственная практика			6		РП	☐	час	252		252	нед			7			час			нед						час			нед						час			нед		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6							6							6																									
	Всего часов по МДК								238		222																														
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3					416		296	120	100		4	12																									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6					32		32	22	10																												
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6							198		192	98	90		4	6																									
УП.03.01	Учебная практика			6		РП	☑	час	72		72	нед			2			час			нед						час			нед						час			нед		
ПП.03.01	Производственная практика			6		РП	☐	час	108		108	нед			3			час			нед						час			нед						час			нед		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6							6							6																									
	Всего часов по МДК								230		224																														
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3		2					364	2	272	102	92		6	18																									
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7							42	2	34	24	8		2	6																									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7							172		166	78	84		4	6																									
УП.04.01	Учебная практика			7		РП	☑	час	72		72	нед			2			час			нед						час			нед						час			нед		
ПП.04.01	Производственная практика			7		РП	☐	час	72		72	нед			2			час			нед						час			нед						час			нед		
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7							6							6																									
	Всего часов по МДК								214		200																														
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		2					796	4	558	258	150		6	18																									
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6							92	4	82	50	30		2	6																									
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8							338		332	208	120		4	6																									

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Распределение по курсам и семестрам																																																ЦК	Объем ОП	
Курс 2												Курс 3																		Курс 4																				
			Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6									Семестр 7									Семестр 8											
			19 5/6 (2) нед									12 2/3 (4) нед									15 5/6 (6) нед									14 2/3 (2) нед									14 1/2 (6) нед											
						в том числе									в том числе									в том числе									в том числе									в том числе								
Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
			час		36	нед	1					час			нед						час			нед						час			нед						час			нед						4	72	
			час		72	нед	2					час			нед						час			нед						час			нед						час			нед						4	72	
			6							6																																						4	6	
												366	2	220	86	62					274	8	146	30	40		4	12																					582	58
												34	2	32	14	18																																4	34	
												116		116	72	44					88	8	74	30	40		4	6																				4	146	58
			час			нед						час		72	нед	2					час		72	нед	2					час			нед						час			нед						4	144	
			час			нед						час		144	нед	4					час		108	нед	3					час			нед						час			нед						4	252	
																					6							6																				4	6	
																					416		296	120	100		4	12																					320	96
																					32		32	22	10																							4	32	
																					198		192	98	90		4	6																				4	102	96
			час			нед						час			нед						час		72	нед	2					час			нед						час			нед						4	72	
			час			нед						час			нед						час		108	нед	3					час			нед						час			нед						4	108	
																					6							6																				4	6	
																					6							6		358	2	272	102	92		6	12												262	102
																														42	2	34	24	8		2	6											4	42	
																														172		166	78	84		4	6											4	70	102
			час			нед						час			нед						час			нед						час		72	нед	2					час			нед						4	72	
			час			нед						час			нед						час			нед						час		72	нед	2					час			нед						4	72	
																					6							6																				4	6	
												62	2	60	30	30					30	2	22	20			2	6		164		164	64	28					540		312	144	92		4	12			544	252
												62	2	60	30	30					30	2	22	20			2	6																				4	44	48
																														92		92	64	28					246		240	144	92		4	6		4	134	204

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Объем ОП	Самост. (с.р.+и.п.)	С преподавателем: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консультации	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
УП.05.01	Учебная практика			8		РП	☑	час	144		144	нед	4				
ПП.05.01	Производственная практика			8		РП	☐	час	216		216	нед	6				
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8							6							6	
	Всего часов по МДК								430		414						
	Учебная и производственная практики							час	1224		1224	нед	34				
	Учебная практика							час	504		504	нед	14				
	Концентрированная							час				нед					
	Рассредоточенная							час	504		504	нед	14				
	Производственная практика							час	720		720	нед	20				
	Концентрированная							час	720		720	нед	20				
	Рассредоточенная							час				нед					
	Государственная итоговая аттестация							час	72		72	нед	2				
	Защита выпускной квалификационной работы							час	72		72	нед	2				
	Проведение государственных экзаменов							час				нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О								30								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								40								
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	22	4	38				1	5724	100	4700	2204	1902	20	70	132	62

Индекс	Наименование	Курс 1, Семестр 1 (16 5/6 нед)									Семестр 2 (21 2/3 нед)									Семестр 3 (16 5/6 нед)					
		Объем ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия
УП.05.01	Учебная практика	час			нед						час			нед						час			нед		
ПП.05.01	Производственная практика	час			нед						час			нед						час			нед		
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю																								
	Всего часов по МДК																								
	Учебная и производственная практики	час			нед						час		36	нед	1					час			нед		
	Учебная практика	час			нед						час		36	нед	1					час			нед		
	Концентрированная	час			нед						час			нед						час			нед		
	Рассредоточенная	час			нед						час		36	нед	1					час			нед		
	Производственная практика	час			нед						час			нед						час			нед		
	Концентрированная	час			нед						час			нед						час			нед		
	Рассредоточенная	час			нед						час			нед						час			нед		
	Государственная итоговая аттестация	час			нед						час			нед						час			нед		
	Защита выпускной квалификационной работы	час			нед						час			нед						час			нед		
	Проведение государственных экзаменов	час			нед						час			нед						час			нед		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О	6									18														
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	2									4														
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	10	580	330	232	10	8		22	792		772	408	296	10	22	12	8	612	6	590	356	234	
	Экзамены (без учета физ. культуры)										**2**														
	Зачеты (без учета физ. культуры)																								
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**3**									**5**									**3**					
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																								
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																								
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																								

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Распределение по курсам и семестрам																																																ЦК	Объем ОП	
Курс 2												Курс 3																		Курс 4																				
			Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6									Семестр 7									Семестр 8											
			19 5/6 (2) нед									12 2/3 (4) нед									15 5/6 (6) нед									14 2/3 (2) нед									14 1/2 (6) нед											
						в том числе									в том числе									в том числе									в том числе									в том числе								
Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
			час			нед						час			нед						час			нед						час		72	нед	2					час		72	нед	2					4	144	
			час			нед						час			нед						час			нед						час			нед						час		216	нед	6					4	216	
																																							6							6		4	6	
			час		108	нед	3					час		216	нед	6					час		360	нед	10					час		216	нед	6					час		288	нед	8							
			час		36	нед	1					час		72	нед	2					час		144	нед	4					час		144	нед	4					час		72	нед	2							
			час			нед						час			нед						час			нед						час			нед						час			нед								
			час		36	нед	1					час		72	нед	2					час		144	нед	4					час		144	нед	4					час		72	нед	2							
			час		72	нед	2					час		144	нед	4					час		216	нед	6					час		72	нед	2					час		216	нед	6							
			час		72	нед	2					час		144	нед	4					час		216	нед	6					час		72	нед	2					час		216	нед	6							
			час			нед						час			нед						час			нед						час			нед						час			нед								
			час			нед						час			нед						час			нед						час			нед						час		72	нед	2							
			час			нед						час			нед						час			нед						час			нед						час		72	нед	2					4	36	36
			час			нед						час			нед						час			нед						час			нед						час			нед								
			6																																															
			8									2									12									6									6											
		16	828		698	362	286		14	42	16	612	8	454	170	210		2	6		828	10	560	188	216		12	42		612	2	526	166	210		6	12		828	2	520	224	218		6	18			4764	960
			7									**1**									**6**									**3**									**3**											
												2																											**2**											
			7									**1**									**6**									**2**									**3**											

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОДБ	**Базовые дисциплины**												
ОДБ.01	Русский язык												
ОДБ.02	Литература												
ОДБ.03	Иностранный язык												
ОДБ.04	Математика												
ОДБ.05	История												
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОДБ.07	Физическая культура												
ОДБ.08	Астрономия												
ОДБ.09	Родной язык / Родная литература												
*	Индивидуальный проект (не является предметом)												
ОДП	**Профильные дисциплины**												
ОДП.01	Информатика												
ОДП.02	Химия												
ОДП.03	Биология												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 01.** **ПК 1.2.** **ПК 3.2.** **ПК 5.3.**	**ОК 02.** **ПК 1.3.** **ПК 3.3.** **ПК 5.4.**	**ОК 03.** **ПК 1.4.** **ПК 3.4.** **ПК 5.5.**	**ОК 04.** **ПК 2.1.** **ПК 3.5.**	**ОК 05.** **ПК 2.2.** **ПК 3.6.**	**ОК 06.** **ПК 2.3.** **ПК 4.1.**	**ОК 07.** **ПК 2.4.** **ПК 4.2.**	**ОК 08.** **ПК 2.5.** **ПК 4.3.**	**ОК 09.** **ПК 2.6.** **ПК 4.4.**	**ОК 10.** **ПК 2.7.** **ПК 4.5.**	**ОК 11.** **ПК 2.8.** **ПК 5.1.**	**ПК 1.1.** **ПК 3.1.** **ПК 5.2.**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01. ПК 1.4. ПК 3.4. ПК 5.5.	ОК 02. ПК 2.1. ПК 3.5.	ОК 03. ПК 2.2. ПК 3.6.	ОК 04. ПК 2.3. ПК 4.1.	ОК 05. ПК 2.4. ПК 4.2.	ОК 06. ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07. ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 09. ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10. ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.2.	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.3.	ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.4.
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01. ПК 1.4. ПК 3.4. ПК 5.5.	ОК 02. ПК 2.1. ПК 3.5.	ОК 03. ПК 2.2. ПК 3.6.	ОК 04. ПК 2.3. ПК 4.1.	ОК 05. ПК 2.4. ПК 4.2.	ОК 06. ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07. ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 09. ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10. ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.2.	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.3.	ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.4.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01. ПК 1.4. ПК 3.4. ПК 5.5.	ОК 02. ПК 2.1. ПК 3.5.	ОК 03. ПК 2.2. ПК 3.6.	ОК 04. ПК 2.3. ПК 4.1.	ОК 05. ПК 2.4. ПК 4.2.	ОК 06. ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07. ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 09. ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10. ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.2.	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.3.	ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.4.
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	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. ПК 2.2. ПК 4.2.	ОК 02. ПК 2.3. ПК 4.3.	ОК 03. ПК 2.4. ПК 4.4.	ОК 04. ПК 2.5. ПК 4.5.	ОК 05. ПК 2.6. ПК 5.2.	ОК 06. ПК 2.7. ПК 5.3.	ОК 07. ПК 2.8. ПК 5.4.	ОК 09. ПК 3.2. ПК 5.5.	ОК 10. ПК 3.3.	ПК 1.2. ПК 3.4.	ПК 1.3. ПК 3.5.	ПК 1.4. ПК 3.6.
ОП.06	Охрана труда	ОК 01. ПК 1.4. ПК 3.4. ПК 5.5.	ОК 02. ПК 2.1. ПК 3.5.	ОК 03. ПК 2.2. ПК 3.6.	ОК 04. ПК 2.3. ПК 4.1.	ОК 05. ПК 2.4. ПК 4.2.	ОК 06. ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07. ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 09. ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 10. ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.2.	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.3.	ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.4.
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01. ПК 2.2.	ОК 02. ПК 2.3.	ОК 03. ПК 2.4.	ОК 04. ПК 2.5.	ОК 05. ПК 2.6.	ОК 09. ПК 2.7.	ОК 10. ПК 2.8.	ПК 1.1. ПК 3.1.	ПК 1.2. ПК 3.2.	ПК 1.3. ПК 3.3.	ПК 1.4. ПК 3.4.	ПК 2.1. ПК 3.5.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		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 08.	ОК 09.	ОК 10.			
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.13	Экологические основы природопользования												
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии												
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ПК 1.1.									
ОП.13	Основы финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 11.									
ОП.12	Особенности казачьей кухни	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.											
ПЦ	**Профессиональный 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.**										
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**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.**										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 11.	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.01.01	*Учебная практика*	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.								
ПП.01.01	*Производственная практика*	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 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.							
УП.02.01	*Учебная практика*	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.02.01	*Производственная практика*	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 и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	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 и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1.	ПК 3.2.										
УП.03.01	*Учебная практика*	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.						
ПП.03.01	*Производственная практика*	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.						

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
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	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.										
МДК.04.02	Процессы 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 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
УП.04.01	*Учебная практика*	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.							
ПП.04.01	*Производственная практика*	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.05.01	*Учебная практика*	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.							
ПП.05.01	*Производственная практика*	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.							
	Государственная итоговая аттестация	**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 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.**									
	Защита выпускной квалификационной работы	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 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.									
	Проведение государственных экзаменов	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 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.									

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Общеобразовательный цикл:
	Кабинеты:
1	русского языка
2	литературы
3	иностранного языка
4	математики
5	истории
6	основ безопасности жизнедеятельности
7	астрономии
8	информатики
9	химии
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	товароведения 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 ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ "Григорополисский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И. Платова" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, введенным в действие приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898). Рабочий учебный план разработан в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства образования Российской Федерации 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" и Уставом ГБПОУ «Григорополисский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И.Платова». Учебный план вводится с 01.09.2019 г.
Продолжительность учебной недели - шестидневная. Для всех видов аудиторной нагрузки академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия в техникуме проводятся в форме пары из двух объединенных академических часов. Длительность пары 1 час 30 минут. Продолжительность перемен между занятиями 5 минут, между парами 10 минут.
Система контроля предусматривает следующие его виды: входной, текущий, рубежный, остаточный, итоговый. Используются такие формы контрольных процедур, как экзамен, зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа (тестирование), защита реферата и др.
В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) 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.
Учебные группы делятся на подгруппы при проведении учебных занятий по иностранному языку; при проведении практических занятий по информатике и ИКТ; при проведении лабораторных работ и практических занятий по МДК (не более 30%).
Учебная практика проводится рассредоточено. Производственная практика проводится концентрированно.
Система контроля предусматривает следующие его виды: входной, текущий, рубежный, остаточный, итоговый. Используются такие формы контрольных процедур, как экзамен, зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа (тестирование), защита реферата и др. Промежуточная аттестация проходит рассредоточенно.
После изучения ПМ предусмотрены экзамены (квалификационные).
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Общеобразовательный цикл:
Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии с учетом профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с рекомендациями Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО (письмо от 17 марта 2015 года № 06-259), а также с в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ №464 от 14.06.2013 года (ред. от 15.12.2014).
Индивидуальный проект (индивидуальное исследование или учебный проект) выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной) в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, отведенного учебным планом на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по циклам БД и ПД.
Вариативная часть общеобразовательного цикла в количестве 792 часа распределена следующим образом: индивидуальный проект - 260 часов, в общепрофессиональный цикл 532 часа.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Формирование вариативной части ОПОП:
Вариативная часть основной профессиональной программы СПО составляет 1144 часа, в том числе профессиональная подготовка - 612 часов и общеобразовательная подготовка - 532 часа. Она распределена следующим образом: в общепрофессиональном цикле ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров - 32 часа, ОП.05 Основы калькуляции и учета - 30 часов, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 132 часа, ОП.09 Физическая культура - 120 часов, ОП.10 Основы карвинга - 128 часов, ОП.11 Основы молекулярной кухни - 128 часов, ОП.12 Особенности казачьей кухни - 30 часов. В цикл ПМ добавлено 508 часов: ПМ.02 - МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 58 часов, ПМ.03 - МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 96 часов, в ПМ.04 - МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 102 часа, в ПМ.05 - МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 48 часов, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 204 часа; ГИА - 36 часов.

Согласовано		
Председатели цикловых комиссий:		
Общеобразовательных дисциплин		Г.Ю.Филимонова
Агро-технических дисциплин		Н.А.Макиева
Бухгалтерских и экономических дисциплин		О.Г.Исраелян
Рабочих профессий		Н.А.Рогова