

Утверждаю

Директор

А.В. Даниленков

01.06.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация "Колледж
мехатроники и пищевой индустрии"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

уровень образования основное общее образование

квалификации:

Повар <-> кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3 г. 10 мес.

год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 г.

№ 1569

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

☐ Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"

A	Промежуточная аттестация
---	--------------------------

К Каникулы

у	Учебная практика (рассредоточенная)
---	-------------------------------------

П Производственная практика

[illegible]

* Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика (распредоточенная)			Производственная практика			Прове- дение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем											
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
I	41	1394	17	578	24	816				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
II	27	918	15	510	12	408											нед.	нед.		
III	19	646	11	374	8	272	2		2	7	2	5	5		5		11	52		
IV	20	680	9	306	11	374	2	1	1	7	4	3	13	2	11		11	52		
Всего	107	3638		1768		1870	6			21			28		6	2	2	43		

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат. часть	вариант
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс					
						самостоятельная	Нагрузка на дисциплины и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация										
							всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК													
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятия				1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 15 нед.	4 сем./трим. 12 нед.	5 сем./трим. 11 нед.	6 сем./трим. 8 нед.	7 сем./трим. 9 нед.	8 сем./трим. 11 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			4140	230	3910	728	1000	0	136	114	34,0 578	34,0 816	34,0 510	34,0 544	34,0 374	34,0 340	34,0 340	34,0 408		
	Общие	9	3	2196	128	2068	662	920												2304	1332
ОУД.01	Русский язык	6	2	1318	96	1222	434	764	0	70	18	498	642	450	370	52	56	0	0		
ОУД.02	Литература		---	128	4	124	76	36		70	18	298	322	274	220	52	56	0	0		
ОУД.03	Иностранный язык	---		184	4	180	120	60		6	6	32	30	32	30						
ОУД.04	Математика	---		180	6	174		174				46	40	44	50						
ОУД.05	История		---	278	4	274	22	240				32	28	28	32	26	28				
ОУД.06	Физическая культура	---		180	6	174	156	18		6	6	68	66	72	68						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	---		200	6	194	2	192				50	60	64							
ОУД.08	Астрономия	-,3		68		68	34	34				36	30	34	40	26	28				
	Индивидуальный проект	-,3		36	2	34	24	10				34	34								
	По выбору из обязательных предметных областей	-,3		64	64							34									
ОУД.09	Русский родной язык	3	1	488	20	468	228	156		58	6										
ОУД.10	Информатика	-,3		88	4	84			0	0	0	112	160	90	106	0	0	0	0		
ОУД.11	Обществознание	---		192	6	186	52	134				84	34	46	48						
	Дополнительные	---		208	10	198	176	22				58	34	46	48						
УП.12	Естествознание	1		390	12	378	0	0				54	42	44	58						
УП.12.1	Физика			390	12	378	0	0				88	160	86	44	0	0	0	0		
УП.12.2	Химия	---		116	4	112						88	160	86	44	0	0	0	0		
УП.12.3	Биология		---	198	4	194						38	38	36							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-,3		76	4	72						50	50	50	44						
		10	1	784	46	738	66	80	0	6	6	80	174	0	32	90	50	154	158	324	460

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат. часть	вариат
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем					1 курс		II курс		III курс		IV курс				
						Нагрузка на дисциплины и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация											
	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК	теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	всего учебных занятий																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-3		132	6	126															
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		-----3	100	10	90						46	80								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-----3		66	4	62				6	6					90				36	96
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-----3		94	6	88												62		36	64
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-3		62	4	58													88		
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-----3		42	2	40							58							36	58
ОП.07	Охрана труда	3		36	2	34														32	30
ОП.08	Физическая культура	-----3		40		40	24	10										24	16	36	6
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-----3		52	2	50		40				34								36	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности./Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-----3		44	4	40	18	18									50	26	14	40	16
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	-----3		48															40		
ОП.12	Экологические основы природопользования	-----3		32	6	42															44
ОП.13	Основы мировых религиозных культур	-3		36		32												42			
П.00	Профессиональный цикл			1160	56	1104	24	12						32							
							0	0	0	60	90	0	0	60	142	232	234	186	250	1980	872

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат. часть	вариант	
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем					1 курс		II курс		III курс		IV курс					
						самостоятельная	всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация										
								теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1 сем./ трим. 17 нед.	2 сем./ трим. 24 нед.	3 сем./ трим. 15 нед.	4 сем./ трим. 12 нед.	5 сем./ трим. 11 нед.	6 сем./ трим. 8 нед.	7 сем./ трим. 9 нед.	8 сем./ трим. 11 нед.			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	№3/1	№3/2Э,Эм	208	6	202	0	0	0	12	18	0	0	60	142	0	0	0	0			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		---,Э	64	4	60				6	6			60						270	298	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		---,Э	138	2	136				6	6									48	16	
УП.01	Учебная практика	---,3		180		180				6	6				136							
ПП.01	Производственная практика	---,3		180		180	нед	5	180					72	108					72	66	
	Экзамен по модулю		Эм	6		6		5	180						180					72	108	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	№3/1	№3/2Э,Эм	260	22	238	0	0	0	12	18	0	0	0	0	232	6	0	0			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		---,Э	64	4	60				6	6					60				578	78	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		---,Э	190	18	172				6	6									48	16	
УП.02	Учебная практика	---,3		144		144										172						
ПП.02	Производственная практика	---,3		252		252	нед	4	144											128	62	
	Экзамен по модулю		Эм	6		6	нед	7	252							144				144		
											6					72	180			252		
																	6			6		

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат. часть	вариант	
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				1 курс		II курс		III курс		IV курс						
						Нагрузка на дисциплины и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация												
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК															
					самостоятельная		теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий				1 сем./ трим. 17 нед.	2 сем./ трим. 24 нед.	3 сем./ трим. 15 нед.	4 сем./ трим. 12 нед.	5 сем./ трим. 11 нед.	6 сем./ трим. 8 нед.	7 сем./ трим. 9 нед.	8 сем./ трим. 11 нед.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента	№3/1	№3/2Э,Эм	238	10	228	0	0	0	12	18	0	0	0	0	0	228	0	0			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных		-----Э	64	2	62				6	6						62			330	232	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных		-----Э	168	8	160				6	6									48	16	
УП.03	Учебная практика	-----3		108		108	нед	3	108								160					
ПП.03	Производственная практика	-----3		216		216	нед	6	216											96	72	
	Экзамен по модулю		Эм	6		6					6						108			72	36	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	№3/1	№3/2Э,Эм	196	10	186	0	0	0	12	18	0	0	0	0	0	0	186	0		108	108
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		-----Э	64	4	60				6	6									262	186	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		-----Э	126	6	120				6	6						60			48	16	
УП.04	Учебная практика	-----3		108		108	нед	3	108								120			64	62	
ПП.04	Производственная практика	-----3		144		144	нед	4	144								108			72	36	
																	144			72	72	

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат. часть	вариат
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс					
						Нагрузка на дисциплины и МДК		Практика	Консультации	Промежуточная аттестация											
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК														
												1 сем./ трим. 17 нед.	2 сем./ трим. 24 нед.	3 сем./ трим. 15 нед.	4 сем./ трим. 12 нед.	5 сем./ трим. 11 нед.	6 сем./ трим. 8 нед.	7 сем./ трим. 9 нед.	8 сем./ трим. 11 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
	Экзамен по модулю		Эм	6		6					6							6		6	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	№3/1	№3/2Э,Эм	258	8	250	0	0	0	12	18	0	0	0	0	0	0	0	250		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э	62	2	60				6	6								60	540	78
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э	190	6	184				6	6									46	16
УП.05	Учебная практика	3		144		144	нед	4	144										184		62
ПП.05	Производственная практика	3		216		216	нед	6	216										144		
	Экзамен по модулю		Эм	6		6													216	216	
	Промежуточная аттестация										6								6	6	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)			72																	
	Самостоятельная работа																		72		
Всего				5904	230	3910	дисциплин и МДК		1692	0	30	0	0	72	288	216	504	252	360		
Общее количество консультаций						ВСЕГО	учебной практики		684	0	0	0	0	72	108	144	108	108	144		
Государственная итоговая аттестация:							производст. практики		1008	0	30	0	0	0	180	72	396	144	216		
							экзаменов						0	0	1	4	2	4	1	2	

Индикс
OK 1
OK 2
OK 3
OK 4
OK 5
OK 6
OK 7
OK 8
OK 9
OK 10
OK 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

	Содержание	
Выбрать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.		
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		
Пользоваться профессиональной документацией на государственной и иностранной языках.		
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.		
Осуществлять приготовление, творческое оформление хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		
Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		

№	Наименование
1	Кабинет технологии кулинарного производства
2	Кабинет технологии кондитерского производства
3	Кабинет безопасности жизнедеятельности
4	Кабинет охраны труда
5	Лаборатория микробиологии, санитарии гигиены
6	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
7	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
8	Учебный кулинарный цех
9	Учебный кондитерский цех

Пояснения		
Нормативная база реализации: Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Товар, кондитер, реализуемого в пределах ППКС.		
Организация учебного процесса и режим занятий: занятия начинаются 1 сентября; пятидневная учебная неделя; объем обязательных (аудиторных) занятий в период теоретического обучения 34 часов в неделю. Занятия группируются парами, продолжительность пары 1 час 30 минут. Система оценок, форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации студентов в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации. Занятия проводятся образовательной организацией при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями профессиональных модулей; практики оцениваются дифференцированным зачетом; по профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации экзамен по модулю, по итогам которого возможно присвоение студенту соответствующей квалификации. Промежуточная аттестация в форме экзамена на 1, 2; 12 неделя на 3 курс и 2 недели на 4 курсе, в т.ч по 2 недели ежегодно отводится на знание канникулы.		
Общеобразовательный цикл: общеобразовательный цикл ОПОП сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и полученной профессии или специальности среднего профессионального образования (№1569 от 9 декабря 2016 г.). Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Индивидуальный проект выполняется в течение первого и второго курсов обучения. Осуществляется на 1,2 курсе одновременно с освоением СПО в течение 82 недели; 52 недели - теоретическое обучение, 3 недели промежуточная аттестация, 26 недель - каникулы.		
Формирование вариативной части: На вариативную часть выделено 1152 часов, что составляет 20 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью расширения и освоения основных видов деятельности данные часы распределены на следующие дисциплины: - общепрофессиональные дисциплины (960 ч.); - на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калкуляции и учет» (30 ч.) , с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи; - на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» (30 ч.) с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций; - на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» (64 ч.) с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций; - на общепрофессиональную учебную дисциплину «Экономические и правовые основы производственной деятельности» (50 ч.) с целью повышения финансовой грамотности обучающихся; - на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве» (96 ч.) с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций; - на общепрофессиональную учебную дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» (6 ч.) с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций; - в целях умения планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере введена учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» (48 ч.); - в целях умения использовать информационные технологии в профессиональной деятельности введена учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» (44 ч.); - в рамках выполнения Плана мероприятий по реализации на территории Калининградской области в 2013-2015 годах Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года введена учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» (32 ч.); - религиозных культур» (36 ч.); - на профессиональные модули (692 ч.); - на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» (154 ч.); - на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (78 ч.); - на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (196 ч.); - на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» (186 ч.); - на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» (78 ч.).		
Составила:		О.Н.Глинская
Зав.учебной частью		