*Приложение 1*

**Учебный план с учетом дуального обучения**

| **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Обязательная аудиторная** | **Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **в т. ч.** |  |  | **1 курс** | **2 курс** | **3 курс** | **4 курс** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **всего занятий** | **занятий на уроках** | **практических лабораторных работ и занятий** | **курсовых работ (проектов)** | **учебная** | **производственная (по профилю специальности)** | 1 сем  17 недель | 2 сем22 недели | 3  сем 11 недель | 4сем 16 недель | 5 сем 16 недель | 6  сем  18 недель | 7 сем 14 недель | 8сем 10 недель |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | **Обязательная часть циклов ОПОП** |  |  |  |  |  |  |  |  | **396** | **576** | **432** | **648** | **504** | **360** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **458** | **122** | **336** |  |  |  |  |  | **99** | **95** | **96** | **72** | **56** | **40** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 48 | 48 |   |   |   |   |   |   |   |   | 48 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОГСЭ.02 | История | 48 | 48 |   |   |   |   |   |   | 33 | 15 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | 162 |   | 162 |   |   |   |   |   | 22 | 32 | 24 | 36 | 28 | 20 |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 162 | 8 | 154 |   |   |   |   |   | 22 | 32 | 24 | 36 | 28 | 20 |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | 38 | 18 | 20 |   |   |   |   |   | 22 | 16 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | **208** | **142** | **66** |  |  |  |  |  | **66** | **48** | **58** | **36** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.01 | Математика | 44 | 44 |   |   |   |   |   |   | 44 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 36 | 36 |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 36 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ЕН.03 | Химия | 128 | 62 | 66 |   |   |   |   |   | 22 | 48 | 58 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **2250** | **1240** | **962** | **48** | **360** | **792** |  |  | **231** | **433** | **278** | **540** | **448** | **320** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | **554** | **262** | **292** |  |  |  |  |  | **110** | **112** | **60** | **68** | **84** | **120** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 33 | 17 | **14/2** |   |   |   |   |   | 17/**14/2** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОП.02 | Физиология питания | 33 | 25 | **8** |   |   |   |   |   | 25/**8** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья  | 70 | 42 | **28** |   |   |   |   |   | 22 | 20/**28** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 104 | 24 | 80 |   |   |   |   |   |   |   |   | 10/**26** | 8/**20** | 6/**34** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | 32 | 26 | **6** |   |   |   |   |   |   | 26/**6** |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 68 | 28 | 40 |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 14/**14** | 14/**26** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 68 | 28 | 40 |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 14/**14** | 14/**26** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.08 | Охрана труда | 78 | 33/**15** | 15/**15** |   |   |   |   |   | 12/**10** | 22/**10** | 14/**10** |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | 68 | 20/**4** | **40/4** |   |   |   |   |   |   |   | 14/**22** | 10/**22** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **1696** | **978** | **670** | **48** | **360** | **648** |  |  | **121** | **321** | **218** | **472** | **364** | **200** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **150** | **104** | **46** |  |  | **72** |  |  | **22** | **128** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 150 | 104 | **46** |   |   |   |   |   | 22 | 82**/46** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |   |   |   |   |   | **72** |   |   |   | **72** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.02** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | **292** | **188** | **104** |  |  | **180** |  |  | **99** | **193** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 292 | 188 | **104** |   |   |   |   |   | 49/**50** | 139/**54** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) |   |   |   |   |   | **180** |   |   |   | **180** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | **456** | **232** | **200** | **24** |  | **144** |  |  |  |  | **218** | **238** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 456 | 232 | **200** | 24 |   |   |   |   |   |   | 118/**100** | 138/**100** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) |   |   |   |   |   | **144** |   |   |   |   |   | **144** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.04** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **434** | **234** | **200** |  |  | **126** |  |  |  |  |  | **234** | **140** | **60** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 434 | 234 | **200** |   |   |   |   |   |   |   |   | 174/**60** | 60/**80** | **60** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) |   |   |   |   |   | **126** |   |   |   |   |   | **72** | **36** | **18** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.05** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | **130** | **70** | **60** |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  | **70** | **60** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 130 | 70 | **60** |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 40/**30** | 30/**30** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) |   |   |   |   |   | **72** |   |   |   |   |   |   | **36** | **36** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** | **114** | **70** | **20** | **24** |  | **36** |  |  |  |  |  |  | **84** | **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | 114 | 70 | **20** | 24 |   |   |   |   |   |   |   |   | 50/**10** | 20/**10** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) |   |   |   |   |   | **36** |   |   |   |   |   |   |   | **36** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** |  |  |  |  | **360** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.07 | Учебная практика |   |   |   |   | **360** |   |   |   | **216** |  | **144** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ. 08** | **Способы поиска работы** | **40** | **24** | **16** |  |  | **6** |  |  |  |  |  |  |  | **40** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.08.01 | Планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области  | 40 | 24 | **16** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 24/**16** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| УП.08 | Производственная практика  | 6 |   |   |   |   | **6** |   |   |   |   |   |   |   | **6** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ. 09** | **Основы предпринимательства** | **80** | **56** | **24** |  |  | **12** |  |  |  |  |  |  | **70** | **10** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.09.01 | Открытие собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области  | 80 | 56 | **24** |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 56/**14** | **10** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| УП.09 | Производственная практика  | 30 |   |   |   |   | **12** |   |   |   |   |   |   |   | **12** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | **Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ** | **2916** | **1504** | **1364** | **48** |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | **Итого** | **4320** | **2554** | **1718** | **48** | **396** | **792** | **612** | **792** | **396** | **576** | **432** | **648** | **504** | **360** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПДП.** | **Производственная практика (преддипломная)** |  |  |  |  |  | **144** |  |  |  |  |  |  |  | **4 нед.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная (итоговая) аттестация** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **6 нед.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1. Программа базовой подготовки** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | **1.1. Выпускная квалификационная работа (дипломный проект)** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы с 18.05 по 14.06  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **4 нед.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ГИА .02 | Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 28.06 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **2 нед.** |
| К.00 | Консультации 4 часа на одного студента на каждый учебный год (не более 400 часов) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Обязательная аудиторная** | **Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** |
|
|  | **в т. ч.** |  |  | **1 курс** | **2 курс** | **3 курс** | **4 курс** |
|  | **всего занятий** | **занятий на уроках** | **практических лабораторных работ и занятий** | **курсовых работ (проектов)** | **учебная** | **производственная (по профилю специальности)** | 1 сем  17 недель | 2 сем22 недели | 3  сем 11 недель | 4сем 16 недель | 5 сем 12 недель | 6  сем  18 недель | 7 сем 14 недель | 8сем 10 недель |
|  | **ВСЕГО** | **Дисциплин и МДК** | 396 | 576 | 432 | 648 | 504 | 360 |
| **Учебной практики** | 216 |  | 144 |  |  |  |
| **Производственной /преддипломной практики** |  | 252 |  | 216 | 72 | 108/4нед. |
| **Экзаменов** |  | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| **Курсовых проектов** |  |  |  | 1 |  | 1 |
| **Дифференцированных зачетов** |  | 5 |  | 3 | 1 | 5 |
| **Зачетов** |  | 1 |  | 1 |  |  |