

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЛЕКСАНДРОВСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ПРАВОВОЙ КОЛЛЕДЖ»
ГБПОУ ВО АППК

СОГЛАСОВАНО

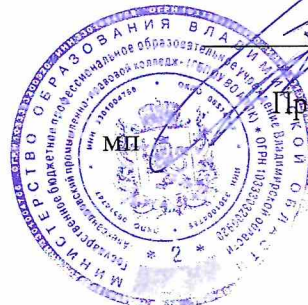
Представитель работодателей региона
Директор ООО «Арфей»



Шевелева Н.В..

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ВО АППК



Д.Е. Жуков

Приказ от 06.06.2025 № 1-290

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный план разработан для реализации образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования; составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (в редакции от 03.07.2024 г.)). (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 22.12.2016 № 44898).

Учебный план является составной и обязательной частью образовательной программы среднего профессионального образования; определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, формы промежуточной аттестации обучающихся.

1. Организация учебного процесса и режим занятий.

Нормативный срок освоения образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 2 года 10 месяцев (147 недель), в том числе каникулы 24 недели, учебные циклы 82 недели (2952 часа).

Срок освоения общеобразовательного учебного цикла при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю – 41 неделя (1476 часов), из них теоретическое обучение - 39 недель (1404 часа), промежуточная аттестация - 2 недели (72 часа).

Срок освоения учебных циклов профессиональной образовательной программы при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю – 82 недели (2952 часа), из них теоретическое обучение - 45 недель (1620 часов), учебная практика 19 недель (684 часа), производственная практика 14 недель (504 часа), промежуточная аттестация - 3 недели (108 часов), государственная итоговая аттестация 1 неделя (36 часов).

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика недель, (час)	Производственная практика по профилю профессии/специальности недель, (час)	Промежуточная аттестация недель	Государственная (итоговая) аттестация недель	Каникулы, недель	Всего недель(по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	-	-	2	-	11	52
II курс	23	9	7	2	-	11	52
III курс	22	10	7	1	-	2	43
Итого	84	19	14	5	1	24	147

Учебный год начинается 1 сентября, заканчивается 29 июня. Продолжительность учебной недели – 5 дней. Продолжительность учебного занятия 45 мин, учебные занятия сгруппированы парами. Учебным планом предусмотрено рассредоточенное изучение

учебных дисциплин и профессиональных модулей. Общая продолжительность каникул составляет 13 недель, из них:

- на 1 курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на 2 курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на 3 курсе 2 недели в зимний период;

2. Использование объема времени образовательной программы.

Образовательная программа СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает циклы: общеобразовательный цикл, общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл (далее - учебные циклы). Для освоения учебных циклов в учебном плане выделен объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

В рамках образовательной программы выделены обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть). Объем обязательной части образовательной программы без учета объема государственной итоговой аттестации составляет 2916 часов (не менее 80 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы). Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии, гигиены", "Основы товароведения продовольственных товаров", "Техническое оснащение и организация рабочего места», "Экономические и правовые основы профессиональной деятельности", "Охрана труда", "Основы калькуляции и учета», "Иностранный язык в профессиональной деятельности", «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура», «Организация предприятий общественного питания»

Дисциплина «Физическая культура» должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний в объеме не менее 40 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с освоением теоретического курса профессиональных модулей (междисциплинарных курсов), производственная практика реализуется по окончании изучения теоретического курса профессиональных модулей (МДК) и освоения учебной практики (УП). Практика по профессиональным модулям разделена на разделы, которые соответствуют отдельным элементам профессиональных модулей (МДК и темы). На 2-ом курсе в 3 семестре реализуется учебная практика по профессиональным модулям ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ. 02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента продолжительность - 3 недели (108 час.), производственная практика – 3 недели (108 час.).

На 2-ом курсе в 4 семестре по завершении производственной практики и полному освоению программы профессиональных модулей ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ. 02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента продолжительность - 6 недель (216 час.), производственная практика – 4 недели (144 час.), обучающиеся сдают экзамены по модулям.

На 3-ем курсе в 5 семестре реализуется учебная практика по профессиональным модулям ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, ПМ.06 Поварское дело, продолжительность учебной практики 4 недели (144 час.), производственная практика – 3 недели (108 час.).

На 3-ем курсе в 6 семестре по завершении производственной практики и полному освоению программы профессиональных модулей ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, ПМ.06 Поварское дело, продолжительность учебной практики 3 недели (108 час.), производственная практика – 4 недели (144 час.), обучающиеся сдают экзамены по модулям. В 6 семестре реализуется учебная практика по подготовке к ДЭ, продолжительность 3 недели (108 час.).

Учебная практика реализуется в учебных лабораториях в колледже, производственная практика – на базе организаций города, соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключенных между колледжем и организациями.

Оценка качества освоения образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 *Повар, кондитер* включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме контрольных проверочных работ, лабораторных и практических работ, письменного и устного опроса, защиты практических и лабораторных работ, защиты отчетов по практике, выполнения внеаудиторных домашних контрольно- практических заданий, рефератов, индивидуальных проектов. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих дисциплин.

Соблюдение значений практикоориентированности учебного процесса: $PrO = (ЛПЗ+КР+УП+ПП+ПДП) / (УНобяз.+УП+ПП+ПДП) \times 100 = (733+1188) / (934+1188) = 78 \%$, что соответствует допустимому значению практикоориентированности для ППКРС - 70-85%

3 Использование вариативной части образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы составляет - 562 часа (не менее 20 % от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы без учета объема государственной итоговой аттестации), дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных профессиональных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

Вариативная часть образовательной программы использована на:

- на включение в учебный план дополнительных дисциплин общепрофессионального цикла:
 - ОП.11.В Информационные технологии в профессиональной деятельности - 68 часов (ОК 02)
 - ОП.12 В Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности – 44 часа (ОК 03, ОК 04)
 - ОП.13 В Родной язык – 44 часа (ОК 05)
 - ОП.14 В Россия - моя история – 36 часов (ОК.06)
- на увеличение часов, отведенных на обязательные дисциплины общепрофессионального цикла – 123 часа

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 21 час.

(ПК.1.1, ПК.2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1)

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров – 10 часов (ПК.1.1 – ПК 1.4, ПК. 2.1 – ПК 2.8, ПК.3.1 – ПК 3.6, ПК.4.1- ПК.4-5, ПК.5.1 – ПК 5.5)

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места – 10 часов (ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1)

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности – 8 часов (ОК.03)

ОП.06 Основы калькуляции и учета – 10 часов (ПК.1.1 – ПК 1.4, ПК. 2.1 – ПК 2.8, ПК.3.1 – ПК 3.6, ПК.4.1- ПК.4-5, ПК.5.1 – ПК 5.5)

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности – 23 часа (ОК.09)

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности – 8 часов (ОК.06)

ОП.10 Организация предприятий общественного питания – 33 часа (ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1)

- на включение в учебный план дополнительных междисциплинарных курсов на освоение профессиональных модулей:

ПМ.06.В Поварское дело - 108 часов

- на увеличение часов, отведенных на освоение профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 18 часов

ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 10 час

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 36 часов

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 30 часов

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 54 часа

4. Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 *Повар, кондитер*, сформирован в соответствии с требованиями ФГОС СОО и естественнонаучным профилем профессии. Общеобразовательный цикл включает обязательные учебные дисциплины в соответствии с ФГОС СОО – «Русский язык», «Литература», «История», «Обществознание», «География», «Иностранный язык», «Математика», «Информатика», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины», «Физика», «Химия», «Биология», в том числе на углубленном уровне изучаются учебные дисциплины «Физика» и «Математика». Дисциплины общеобразовательного цикла изучаются на первом курсе. Объем обязательной учебной нагрузки 1440 часа. В общеобразовательный цикл включен элективный курс – дисциплина «Семьеведение» в объеме 36 часов. Всего объем общеобразовательного цикла – 1476 часов. В рамках общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект. Темы индивидуальных проектов предлагаются по выбору из области дисциплин гуманитарного и естественнонаучного цикла в начале учебного года.

5. Промежуточная аттестация.

Промежуточная аттестация проводится в формах экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов. Все зачёты проводятся за счёт времени, отводимого на изучение учебной дисциплины и междисциплинарного курса, экзамены – в период экзаменационной сессии. Для выполнения требований количество не превышает 8 экзаменов и 10 зачетов и дифференцированных зачетов в год. Если дисциплина, междисциплинарные курсы, практика реализуются несколько семестров, то по завершении каждого семестра выставляется рубежная оценка по результатам текущей успеваемости. При выборе дисциплин для

экзамена образовательная организация руководствуется значимостью дисциплины в подготовке обучающегося по профилю специальности.

На проведение экзаменов на 1-ом курсе по общеобразовательному циклу предусмотрено 2 недели. Экзамены проводятся в 1 и 2 семестре. В 1-ом семестре обучающиеся сдают экзамены по «Математике» и «Физике», во 2-ом семестре по «Русскому языку», «Математике» и «Физике».

На проведение экзаменов при освоении профессиональной образовательной программы предусмотрено 3 недели. Обучающиеся сдают экзамены по профессиональным модулям ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, ПМ.06.В Поварское дело, по ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Результаты контроля знаний и умений по элементам профессионального модуля оцениваются по 5-ти бальной шкале. Результатом контроля уровня освоения профессионального модуля является решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

6. Консультации.

Предусмотренные учебным планом консультации, проводятся как в период сессии, так и в межсессионное время. Консультации проводятся за счет времени, отведенного на освоение учебных циклов промежуточную аттестацию, консультации, проводимые в межсессионное время. Формы проведения консультаций - по усмотрению преподавателей, как индивидуальные, так и групповые.

7. Форма проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным в колледже. На государственную итоговую аттестацию отводится 1 неделя (36 часов).

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер на 2025 - 2028 год

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	в том числе, час		Учебная нагрузка обучающихся, час								Распределение учебной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам					
				Обязательная часть	Часть, формируемая участниками образовательных отношений (Вариативная)	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		
							Нагрузка на дисциплины и МДК			Практика и производственная и учебная	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр 16 нед. 576 час., 1 нед. ПА	2 семестр 23 нед. 828 час., 1 нед. ПА	3 семестр 17 нед. 612 час.	4 семестр 24 нед. 864 час., 2 нед. ПА	5 семестр 17 нед., 612 час	6 семестр 22 нед., 864 час. 1 нед. ПА, 1 нед. ГИА	
							в том числе по дисциплинам и МДК	теоретического обучения	лабораторных и практических занятий										куросвые работы(проекты)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Объем образовательной программы		2952	2510	324	40	2664	1163	1105		540	16	48	576	828	612	864	612	864
О.00	Общеобразовательный цикл ФГОС СОО		1476	1476	36	32	1404	640	764	0	0	10	30	576	828	0		0	
Обязательные учебные дисциплины			1440	1440	0	32	1368	622	746	0	0	10	30	560	808	0		0	
ОУД6.01	Русский язык	э	94	94		8	78	38	40			2	6	32	46				
ОУД6.02	Литература	дз	118	118			118	59	59					48	70				
ОУД6.03	История	дз	134	134			134	88	46					64	70				
ОУД6.04	Обществознание	дз	86	86			86	46	40					40	46				
ОУД6.05	География	дз	50	50			50	30	20					16	34				
ОУД6.06	Иностранный язык	дз	86	86			86	4	82					40	46				
ОУД6.07	Математика	э/э	226	226		12	260	105	155			4	12	96	164				
ОУД6.08	Информатика	дз	118	118			118	30	88					48	70				
ОУД6.09	Физическая культура	з/дз	78	78			78	18	60					32	46				
ОУД6.10	Основы безопасности и защиты Родины	дз	68	68			68	30	38					32	36				

ОУД6.11	Физика	э/э	118	118			140	100	40			4	12	48	92				
ОУДу.12	Химия	э/э	118	118		12	78	38	40					32	46				
ОУДу.13	Биология	дз	82	82			38	26	12					16	22				
	Индивидуальный проект	(*)	36	36			36	10	26					16	20				
ЭК.00	Элективные курсы																		
ЭК.01	Семьеведение	(*)	36		36		36	18	18					16	20				
ПП.00	Профессиональная образовательная программа		2952	934	562	28	2934	1031	733	0	1188	30	50	0	0	612	864	612	864
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/9/1	828	495	315	4	828	389	421	0	0	6	8	0	0	198	246	180	204
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	э	87	48	21	4	69	49	20			6	8			33	36		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	56	46	10		56	36	20							22	24	10	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	56	46	10		56	36	20							22	12	10	12
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз	56	48	8		56	32	24									20	36
ОП.05	Охрана труда	дз	44	44	0		44	24	20									20	24
ОП.06	Основы калькуляции и учета	дз	46	36	10		46	25	21							22	24		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	68	45	23		68	6	62							22	24	10	12
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз	44	36	8		44	24	20									20	24
ОП.09	Физическая культура	дз	90	90			90	2	88							22	24	20	24
ОП.10	Организация предприятий общественного питания	дз	89	56	33		89	49	40							33	24	20	12
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	(*)	68		68		68	40	28							22	24	10	12
ОП.12	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	(*)	44		44		44	27	17									20	24
ОП.13	Родной язык	(*)	44		44		44	16	28									20	24
ОП.14	Россия – моя история	(*)	36		36		36	23	13								36		
	Промежуточная аттестация		18				18										18		
П.00	Профессиональный цикл		2124	439	247	24	2106	642	312		1188	24	42	0	0	414	618	432	660
ПМ.00	Профессиональные модули		2088	439	247	24	1998	642	312		1080	24	42	0	0	414	618	432	624
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	э (к)	336	60	9	4	318	100	38	0	180	6	8	0	0	138	198	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	дз (компл)	87	60	9	4	69	50	19			6	8			33	36	0	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	дз (компл)	69	60	9		69	50	19							33	36		
УП.01	Учебная практика	з комплексны й	108	108			108				108					36	72		
ПП.01	Практика производственная	дз	72	72			72				72					36	36		

		комплексны й																	
	Промежуточная аттестация (ПМ.01)		18	18		4						6	8						
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	э (к)	360	59	10	4	342	88	38	0	216	6	8	0	0	138	222		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	дз комплексны й	87	59	10	4	69	30	19			6	8			33	36		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	дз комплексны й	57	46	0		57	38	19							33	24		
УП.02	Учебная практика	з комплексны й	108				108				108					36	72		
ПП.02	Практика производственная	дз комплексны й	108				108				108					36	72		
	Промежуточная аттестация (ПМ.02)		18			4						6	8						
ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	э (к)	336	102	36	4	318	100	38	0	180	6	8	0	0	138	198		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	дз комплексны й	87	50	19	4	69	50	19			6	8			33	36		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	дз комплексны й	69	52	17		69	50	19							33	36		
УП.03	Учебная практика	з комплексны й	108	108	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	36	72		
ПП.03	Практика производственная	дз комплексны й	72	72			72				72					36	36		
	Промежуточная аттестация (ПМ.03)		18			4						6	8						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	э (к)	312	116	30	4	300	92	64		144	2	6					132	180
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	дз комплексны й	90	58	10	4	78	46	32									30	48
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к	дз	78	58	20		78	46	32									30	48

	реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	комплексный																	
УП.04	Учебная практика	3 комплексный	72	72			72				72							36	36
ПП.04	Практика производственная	дз комплексный	72	72			72				72							36	36
	Промежуточная аттестация (ПМ.04)		12			4						2	6						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	э (к)	312	102	54	4	300	238	62		144	2	6					132	180
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дз комплексный	90	50	28	4	78	46	32			2	6					30	48
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дз комплексный	78	52	26		78	48	30									30	48
УП.05	Учебная практика	3 комплексный	72				72				72							36	36
ПП.05	Практика производственная	дз комплексный	72				72				72							36	36
	Промежуточная аттестация (ПМ.05)		12			4						2	6						
ПМ.06	Поварское дело	э (к)	432		108	4	420	24	72		216	2	6					168	264
МДК.06.01	Поварское дело	дз	108		108	4	96	24	72			2	6					60	36
УП.06	Учебная практика	3 комплексный	108				108				108							72	36
ПП.06	Практика производственная	дз комплексный	108				108				108							36	72
УП.07	Учебная практика (подготовка к ДЭ)	3 комплексный	108	108							108								108
	Промежуточная аттестация (ПМ.06)	э (к)	12	12		4						2	6						
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36				36											36	
Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в виде демонстрационного экзамена.								дисциплины и ПМ				576	828	396	504	360	504		
								учебной практики				0	0	108	216	144	216		
								производственной практики				0	0	108	144	108	144		
								экзаменов				2	3	0	4	0	3		
								дифф.зачетов				0	7	0	3	2	8		
								зачетов				0	0	0	3	0	3		

	другие формы промежуточной аттестации (*)	0	2	0	1	0	3
--	---	---	---	---	---	---	---