

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Среднегорлыкское профессиональное училище № 85».

СОГЛАСОВАНО



Заведующая кафе «Уют»

Кравчук С.Н.

26 2023

УТВЕРЖДАЮ



Директор ГБПОУ РО ПУ №85

Колода И.П.

26 2023

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения очная

Квалификация выпускника

Повар 3-4 разряда

Кондитер 3-4 разряда

с. Средний Егорлык

2023 г.

1. Пояснительная записка

Настоящий рабочий учебный план ГБПОУ РО ПУ №85 разработан на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569; Приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Минобрнауки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Минпросвещения России от 14 октября 2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»; Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся"; письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования по образовательным программам среднего профессионального образования»; Письма Минобрнауки Российской Федерации от 17 марта 2015г. № 06-259 «Рекомендации 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 получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- формы проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Организация учебного процесса и режим занятий:

Образовательный процесс организован по шестидневной учебной неделе, объем учебно-производственной аудиторной нагрузки - 36 часов в неделю, самостоятельной работы – 18 часов в неделю в дни теоретических занятий. Для всех видов аудиторных занятий продолжительность академического часа 45 минут через перемену - 10 минут. Виды учебных занятий: уроки теоретического обучения, проходящие в кабинетах, групповые шестичасовые лабораторно - практические занятия по общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам, 36 часовая недельная учебная практика, 36 часовая недельная производственная практика и консультации.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций, приобретении практического опыта в рамках профессиональных модулей и реализуется как рассредоточенно, так и концентрировано. .

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются училищем по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами (аттестационными листами) соответствующих организаций.

При реализации компетентного подхода предусматривается использование в образовательном процессе:

- традиционных форм обучения,
- активных форм проведения занятий (с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий).

- внеаудиторной самостоятельной работы, направленной на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций: задания по составлению компьютерных презентаций с демонстрацией освоенных умений и продуктов деятельности; формирование портфолио обучающегося; задания по сбору информации, ее систематизации и анализу, подготовке сообщений, рефератов, докладов; участие в проектной деятельности, подготовка отчетов по лабораторным работам, учебной практике, решение задач.

Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Для выполнения заданий обучающимся предоставляется возможность доступа в Интернет и использования компьютера в учебном заведении.

Качество подготовки студентов контролируется в ходе текущего контроля (тестирования; устного опроса; защиты лабораторных и практических занятий, наблюдения во время выполнения заданий учебной практики, контрольной работы, защиты рефератов, докладов), промежуточной (дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов квалификационных) и государственной итоговой аттестации. Используется накопительная система оценок.

- Виды государственной итоговой аттестации выпускников: письменная экзаменационная работа выполняется студентами на основании выданных заданий, рассмотренных на заседаниях методической комиссии и утвержденных директором или заместителем директора по учебно-производственной работе и закрепленных за студентами приказом директора училища, выпускная практическая квалификационная работа выполняется студентами в период государственной итоговой аттестации по заданиям, разработанным мастерами производственного обучения,

утвержденных директором или заместителем директора по учебно-производственной работе. Темы выпускных практических квалификационных работ закрепляются за студентами приказом директора. При работе над письменной экзаменационной работой обучающимся оказываются консультации. Консультации проводятся на 7-8 уроках. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные.

Общая продолжительность каникул составляет 35 недель: 8 недель зимних каникул и 27 недель летних каникул, при сроке обучения 3 года 10 месяцев.

Общеобразовательная подготовка

Общеобразовательная подготовка студентов осуществляется с учетом «Письма Минпросвещения Российской Федерации от 01 марта 2023 г. № 05-592 Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 3 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Максимальная нагрузка по общеобразовательным предметам составляет 3078 часов, из них аудиторная 2052 часа и самостоятельная работа студентов 1026 часов, которая организовывается преподавателями по семестрам и курсам.

С учетом срока реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО срок обучения по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих увеличивается на 82 недели, в том числе: 57 недели – теоретическое обучение, 3 недели - промежуточная аттестация, 22 недели – каникулы.

Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы СПО.

По завершению курса общеобразовательной подготовки проводится промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы, девушки медико-санитарная подготовка.

Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть отведена на изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла – 134 часа:

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 15 часов:

Методы изучения морфологии микробов. Роль ферментов в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры тела человека. Пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека и продукты. Основы эпидемиологии инфекционных болезней. Профилактика пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения. Основные причины микробного загрязнения. Причины порчи пищевых продуктов. Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Значение разнообразного питания и смешивания различных продуктов. Способы, витаминизирующие пищу на предприятиях общественного питания. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности. Механизм

всасывания питательных веществ в кровь. Аппетит и голод. Непереносимость пищи. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания. Понятие о цветовом кодировании уборочных зон. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов. Ответственность за несоблюдение санитарного законодательства.

Основы товароведения продовольственных товаров – 32 часа:

Хранение пищевых продуктов. Стандартизация пищевых продуктов. Естественная убыль пищевых продуктов. Штрих- код. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей, бобовых, зерновых, свежих плодов, круп, муки, макаронных изделий, хлеба, хлебобулочных изделий. Консервы овощные и плодово- ягодные. Изучение хозяйственно- ботанических сортов капустных и оценка качества по стандарту. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству в питании нерыбных пищевых морепродуктов и икры, рыбных консервов и пресервов, субпродуктов, мяса птицы, колбасных изделий, мясокопченостей и мясных консервов, растительных масел, коровьего масла, животных топленых жиров и маргарина. Крахмал. Сахар. Виды кондитерских изделий. Какао- порошок. Вкусовые продукты: пряности, приправы Вкусовые продукты: соль, пищевые кислоты, пищевые добавки. Контрольные работы

Техническое оснащение и организация рабочего места – 15

Услуги предприятий общественного питания. Организация работы овощного цеха. Многофункциональное механическое оборудование (куттеры). Оборудование для просеивания муки и приготовления кондитерских изделий. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления кондитерских изделий. Многофункциональное тепловое оборудование. Контрольные работы. Дифференцированный зачет

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности 2 –

Дифференцированный зачет

Охрана труда – 2- *Дифференцированный зачет*

Иностранный язык в профессиональной деятельности – 4 - *Контрольная работа.*

Дифференцированный зачет

Безопасность жизнедеятельности – 1- *Дифференцированный зачет*

Физическая культура – 63 – *Физическое развитие студентов*

профессиональных модулей профессионального цикла – 1234часа

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 100

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 8

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 20

Учебная практика – 36

Производственная практика- 36

*Организация и техническое оснащение работ при приготовлении овощных фаршей. Организация замораживания полуфабрикатов из овощей. Организация хранения субпродуктов из птицы. Организация рабочего места для выполнения нарезки с элементами карвинга. Подготовка рыбы к фаршированию. Сложная нарезка с элементами карвинга. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее; котлетной массы с хлебом и без. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из субпродуктов птицы; крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса диких животных. Приготовление полуфабриката для **фирменных** блюд.*

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 442

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 4

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 186

Учебная практика - 108

Производственная практика -144

Приготовление фирменных холодных супов, супов- пюре с элементами фуртпейринга, прозрачных супов; молочных, сметанных, грибных, соусов с элементами фуртпейринга; фирменных блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей; блюд из бобовых с элементами фуртпейринга; изделий из теста с фаршем с элементами фуртпейринга; фирменных блюд из сыра; фирменных закусок из запеченной рыбы, блюд донской кухни; фирменных блюд из нерыбного сырья; жареных блюд из рыбы донской кухни, блюд из мяса диких животных. Приготовление и подготовка к реализации фирменных крупнокусковых горячих блюд из мяса свинины, мелкокусковых горячих блюд из говядины, блюд из натуральной рубленой массы из дичи и из кролика с элементами фуртпейринга. Приготовление масляных смесей, соусов на растительном масле. Контрольная работа. Дифференцированный зачет

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 116

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 0

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 8

Учебная практика- 36

Производственная практика – 72

Приготовление и оформление фирменных бутербродов, мясных и рыбных салатов, салатов и закусок из нерыбного водного сырья с элементами фуртпейринга, фирменных холодных соусов, масляных смесей, заливок и маринадов

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 145

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 16

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 21

Учебная практика - 36

Производственная практика -72

Приготовление мороженого, десертов с элементами фуртпейринга, холодных и горячих напитков повышенной сложности, фирменных сладких блюд. Приготовление региональных, фирменных холодных напитков.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 427

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 11

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -200

Учебная практика - 144

Производственная практика - 72

Современные методы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Нормативные и технологические документы для организации приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Правила утилизации отходов, ПЗ Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов для приготовления фирменных блюд. Технология приготовления сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов. Ленка элементов для оформления. Классификация теста. Технология приготовления фирменного теста. ПР Расчет сырья для приготовления мастики, фаршей, глазури, различных видов хлебобулочных изделий, хлеба, кондитерских изделий из вафельного, пряничного, пресного сдобного, песочного, бисквитного, заварного, воздушно-орехового и миндального теста, бисквитных, заварных, воздушно-ореховых, слоеных, крошковых, песочных пирожных, бисквитных, песочных, заварных, воздушно-ореховых, комбинированных тортов. ЛПЗ Приготовление сиропов, помад, карамели, кремов, марципана, посыпок и крошки, фаршей и начинок. Контрольная работа. Дифференцированный зачет. Приготовление фирменного хлеба, мастики, фруктовых и легких обезжиренных тортов

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится по дисциплинам общеобразовательного цикла, общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной практики, производственной практике, профессиональному модулю в целом. Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный.

Конкретные формы промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Изучение дисциплин:

русского языка и литературы, математики: алгебра и начала математического анализа; геометрия заканчивается письменными экзаменами;

химии устным экзаменом;

изучение остальных учебных дисциплин общеобразовательного цикла заканчивается дифференцированными зачетами;

основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – устным экзаменом;

основ товароведения продовольственных товаров – устным экзаменом;

изучение остальных учебных дисциплин общепрофессионального цикла заканчивается дифференцированными зачетами;

Изучение междисциплинарных курсов заканчивается дифференцированным зачетом или экзаменом, учебной и производственной практик - дифференцированным зачетом, профессиональных модулей – экзаменом квалификационным. Оценка зачета учебной практики ставится, используя накопительную систему или при проведении зачета на последнем занятии УП. Оценка зачета по производственной практике ставится с учетом оценки работодателя выставленной в аттестационном листе.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ГБПОУ РО ПУ № 85 самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются и утверждаются ГБПОУ РО ПУ № 85 после согласования с работодателем.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Согласно приказу Минобрнауки России от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования являются:

-демонстрационный экзамен;

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолжности и в полном объеме выполняющий учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалифицированным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются директором ГБПОУ РО ПУ № 85 после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Государственная итоговая аттестация проводится на выпускном курсе.

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	34	3	3		1		11	52
II курс	32	4	4		1		11	52
III курс	21	6	12		2		11	52
IV курс	14	11	12		2	2	2	43
Всего	101	24	31		6	2	35	199

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка, литературы, иностранного языка
2	Истории, обществознания, географии, экологии, основам предпринимательской деятельности
3	Химии, биологии и микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4	ОБЖ, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
5	Математики, физики и астрономии
6	Информатики
7	Социально-экономических дисциплин, технологии кулинарного и кондитерского производства, товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории
8	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
9	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
10	спортивный зал;
11	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	Залы:
12	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
13	актовый зал.
14	Место для стрельбы

2.1 План учебного процесса (для ППКРС СПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Семестр	Формы промежуточной аттестации ¹	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр)															
				максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс									
						всего занятий ²	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.								
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10		11		12		13	14	15	16	17	18	19	
О.00	Общеобразовательный цикл		-15\3	3078	1026	2052	818	364	182	450	225	345	192	369	171	192	84	332	172				
ОУД.01	Русский язык	6	-/-/1	175	61	114	44	16	8	20	10	32	16	46	27								
ОУД.02	Литература	6	-/1/-	255	84	171	16	16	8	20	10	32	16	32	16	54	19	17	15				
ОУД.03	Иностранный язык	5	-1\-	255	84	171	159	34	17	42	21	34	17	42	19	19	10						
ОУД.04	Математика	6	-/-1	431	146	285	134	32	16	40	20	28	43	79	33	45	19	61	15				
ОУД.05	История	5	-1\-	237	66	171	85	34		42	21	33	16	43	20	19	9						
ОУД.06	Физическая культура	1-4	-4\-	342	171	171	163	51	51	60	60	51	51	9	9								
ОУД.07	ОБЖ	2	-1\-	86	16	70	8	32	16	38													
ОУД.08	Информатика	3	-1\-	180	36	144	66	32	16	42	20	70											
ОУД.09	Физика	2	-1\-	169	55	114	22	51	34	63	21												
ОУД.10	Химия	4	-/-1	260	80	180	42	32	16	41	21	32	16	75	27								
ОУД.11	Обществознание	5	-1\-	238	67	171	20	34		42	21	33	17	43	20	19	9						
ОУД.12	Биология	6	-1\-	108	36	72	13											72	36				
ОУД.13	География	6	-1\-	108	36	72	18											72	36				

	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																					
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2	-\1\-	60	20	40	24			40	20											
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	-\1\-	138	46	92	54			92	46											
УП. 01	Учебная практика	2	-\1\-	108		108	108			108												
ПП. 01	Производственная практика	2	-\1\-	108		108	108			108												
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		-\3\2	1140	142	998	852					238	91	400	51	360						
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	-\1\-	56	20	36	14					36	20									
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	-\1\-	436	122	314	190					202	71	112	51							
УП. 02	Учебная практика	5	-\1\-	252		252	252							144		108						

ПП. 02	Производственная практика	5	-\1\-	396		396	396							144		252							
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	-\3\2	490	62	428	348										428	62					
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	-\1\-	44	12	32	12										32	12					
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	-\1\-	158	50	108	54										108	50					
УП. 03	Учебная практика	6	-\1\-	108		108	108										108						
ПП. 03	Производственная практика	6	-\1\-	180		180	180										180						
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		-\3\2	451	66	385	317												133	66	252		
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7	-\1\-	72	24	32	15												48	24			

МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7	- 1	127	42	101	66												85	42			
УП. 04	Учебная практика	8	- 1	108		108	108															108	
ПП. 04	Производственная практика	8	- 1	144		144	144															144	
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		- 3 2	1133	186	947	822												467	186	480		
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	- 1	64	21	43	16												43	21			
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	- 1	493	165	328	230												328	165			
УП. 05	Учебная практика	8	- 1	288		288	288												96		192		
ПП. 05	Производственная практика	8	- 1	288		288	288														288		
УП						864	864			108													
ПП						1116	1116																
	Итого		- 37 15	7434	1818	5616	3451	600	300	840	312	612	300	840	276	576	108	828	270	600	252	732	0
ПА.00	Промежуточная			216		216		12		24		12		24		36		36		12		60	

	аттестация																									
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация			72		72																			72	
ГИА.01	В т.ч. защита выпускной квалификационной работы			36																					36	
	Всего		-37\15	7722	1818	5904	3451	612	300	864	312	612	300	864	276	612	108	864	270	612	252	864	0			
ВК.00	Время каникулярное*			35				11				11				11				2						
	Консультации 4 часа на одного обучающегося в год (всего * час.) Государственная (итоговая) аттестация: в форме демонстрационного экзамена.	Всего 7722	дисциплины и МДК	600	300	624	312	600	300	552	276	216	108	540	270	504	252	0	0							
учебной практики					108			144	108	108	96	300														
производств. практики					108			144	252	180	432															
экзаменов			2	2	2	1	4	2	2																	
дифф. Зачетов ¹			2	7	3	1	6	9	2	4																
зачетов																										

* время каникулярное указывается в неделях

¹ - Количество дифференцированных зачетов указано без учета физической культуры