

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«11» июня 2021 года
(Приказ от 11 июня 2021 г. № 271 /у)



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»

Квалификации: повар, кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ (В НЕДЕЛЯХ) ДЛЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

<i>Курсы</i>	<i>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</i>	<i>Учебная практика</i>	<i>Производственная практика по профилю профессии</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>Государственная итоговая аттестация</i>	<i>Каникулы</i>	<i>Всего</i>
I курс	39,5	-	-	0,5	-	11	51
2 курс	33,3	3	2	1,7	-	11	51
3 курс	20,1	8	10	1,4	-	11	50,5
4 курс	23,1	5	8	1,4	2	2	41,5
Всего	116	16	20	5	2	35	194

4. ПЕРЕЧЕНЬ
кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
1	иностранного языка
2	информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4	социально-экономических дисциплин
5	основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
6	экологии
7	технологии кулинарного и кондитерского производства
8	товароведения продовольственных товаров
	Лаборатории:
1	химии
2	организации обслуживания
3	технического оснащения и организации рабочего места
4	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
5	учебный кондитерский цех
6	спортивный зал
7	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
8	актовый зал

5. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

5.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса» разработан на основании:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1569;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями утвержденными приказами Министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. № 31, от 15 декабря 2014 г. № 1580, приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 № 441;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898).

- приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 7 августа 2019 г. № 406;

- приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 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 стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- инструктивно-методического письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 20.07.2020 № 05-772 по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

5.2 Организация учебного процесса и режим занятий

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 год 10 месяцев.

Обязательная программа имеет следующую структуру:

общеобразовательный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего.

Объем образовательной программы распределен в соответствии с ФГОС и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

общеобразовательный цикл – 2052 часа, в том числе 2052 часа обязательной нагрузки;

общепрофессиональный цикл- 1012 часов, в том числе 938 часов обязательной нагрузки;

профессиональный цикл- 2768 часов, в том числе 2716 часов обязательной нагрузки.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППКРС и консультации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели шестидневная. Учебные занятия проводятся парами. Соблюдается модульный подход в обучении.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

При проведении практических занятий возможно деление группы на подгруппы.

Каждый профессиональный модуль включает в себя МДК и различные виды практик, и заканчивается экзаменом (квалификационным).

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Стандартом предусмотрены практики учебная и производственная.

Практика состоит из двух этапов:

учебная практика;

производственная практика. Практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика – 16 недель (576 часов), распределяется следующим образом:

2 курс – 3 недели,

3 курс – 8 недель,

4 курс – 5 недель

Учебная практика в рамках профессиональных модулей реализуется концентрированно или рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (3 недели - 108 часов) на 2 курсе.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (4 недели – 144 часа) на 3 курсе.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (2 недели – 72 часа) на 3 курсе.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (2 недели – 72 часа) на 3 курсе, (1 неделя - 36 часов) на 4 курсе.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4 недели – 144 часа) на 4 курсе;

Производственная практика – 20 недель (720 часов) реализуется на 2 - 4 курсах в рамках:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (2 недели - 72 часа) на 2 курсе;

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (7 недель – 252 часа) на 3 курсе;

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3 недели – 108 часов) на 3 курсе;

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (2 недели – 72 часа) на 4 курсе;

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (6 недель – 216 часов) на 4 курсе.

Оценка качества освоения ППКРС осуществляется следующими формами контроля:

текущий контроль;

самостоятельные работы;

устный опрос;

проверка выполнения письменных домашних заданий;

защита практических работ;

индивидуальные задания;

контрольные работы.

Возможны и другие виды текущего контроля знаний, которые определяются преподавателем.

Промежуточная аттестация:

зачеты;

дифференцированные зачеты;

экзамены

экзамены (квалификационные).

Экзамены проводятся в дни, освобожденные от обязательных занятий; зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены (квалификационные) проводятся за счет времени, выделяемого на промежуточную аттестацию. Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму оценки результатов обучения с участием работодателей. Возможно проведение экзаменов по окончании изучения дисциплины, МДК, ПМ в соответствии календарным графиком без выделения экзаменационной сессии.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

В техникуме применяется 5-и бальная система оценки знаний: «5» – отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно, «2» – не удовлетворительно, «зачтено» – зачет.

В период обучения предусмотрены каникулы:

- на первом курсе по 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели – в зимний период.

5.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики профессии, которой овладевают студенты.

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на первом и втором курсах.

Общеобразовательный цикл включает 12 общеобразовательных учебных предметов (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

Русский язык,
Литература;
Иностранный язык;
Математика;
История;
Физическая культура;
Основы безопасности жизнедеятельности;
Астрономия;
Информатика;
Химия;
Родной язык;
Биология

Общими предметами являются: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Математика», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия».

По выбору из обязательных предметных областей изучаются три предмета: «Информатика», «Химия» и «Родной язык» в соответствии с профилем получаемого образования. Три учебных предмета изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования: «Математика», «Информатика» и «Химия».

В учебный план включен 1 дополнительный учебный предмет, учитывающий специфику специальности: «Биология».

В период изучения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Общее количество времени, отводимое на общеобразовательный цикл составляет:

максимальная учебная нагрузка – 2052 часа;

обязательная учебная нагрузка – 2052 часа, из них:

теоретические занятия – 1112 часов, лабораторные и практические занятия – 886 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия».

5.4 Формирование вариативной части ППКРС

Основная профессиональная образовательная программа включает: вариативную часть в объеме 1170 часов (20,6% от общего объема образовательной программы), которая распределена следующим образом:

на увеличение часов общепрофессионального цикла – 520 часов и 650 часов направлено на увеличение объема профессионального цикла.

Общепрофессиональные дисциплины – 520 часов: введена дисциплина «Планирование профессиональной карьеры» – 38 часов, «Основы финансовой грамотности и предпринимательства» - 68 часов, «Организация приготовления сложных блюд в соответствии со стандартами "Ворлдскиллс"» - 132 часа, «Психология и этика профессиональной деятельности» - 62 часа, «Контроль качества продуктов» - 56 часов, «Дизайн, рисование и лепка в профессии» 88 часов.

Введены отдельные темы (дидактические единицы):

«Техническое оснащение и организация рабочего места» увеличили на 40 часов, «Экономические и правовые основы производственной деятельности» увеличили на 15 часов, «Основы калькуляции и учета» увеличили на 30 часов, «Охрана труда» увеличили на 10 часов, «Иностранный язык в профессиональной деятельности» вывели на 10 часов, «Информационные технологии в профессиональной деятельности» увеличили на 13 часов.

Профессиональные модули – 650 часов: введены отдельные темы МДК.

МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» увеличили на 20 часов,

МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» увеличили на 52 часа.

МДК 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» увеличили на 22 часа.

МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» увеличили на 45 часов,

МДК 03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» увеличили на 22 часа,

МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» увеличили на 62 часа,

МДК 04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков» увеличили на 28 часов,

МДК 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» увеличили на 68 часов,

МДК 05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» увеличили на 30 часов,

МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» увеличили на 145 часов.

Введен МДК 05.03 «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия зарубежной кухни» 114 часов.

6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Результаты освоения видов профессиональной деятельности и квалификацию обучающиеся подтверждают на государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Согласовано:

Заместитель директора по УР

Заместитель директора по УПР

Заведующая учебной частью



Е.В. Никитова

В.В. Минаев

И.Н. Бурцева

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 43.01.09 Повар, кондитер 3г. 10 мес.

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки во взаимодействии с преподавателем							
			Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					Всего во взаимодействии с преподавателем	в том числе в форме практической подготовки	по учебным дисциплинам МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1	2	3	4	5	6	7	8
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий				семестр	семестр	семестр	семестр	семестр	семестр	семестр	семестр
17 недель	23 недели	17 недель	24 недели	17 недель	23 недели	17 недель	23 недели												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОУП	Общеобразовательные учебные предметы		2052		2052	406	1112	886	0	22	40	526	626	521	379	0	0	0	0
	Общие учебные предметы																		
ОУП.01	Русский язык	-, -, -, Э	171		171	34	107	54		4	6	34	48	34	55				
ОУП.02	Литература	-, -, -, ДЗ	243		243	48	177	62		2	2	51	48	58	86				
ОУП. 03	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	182		182	36	0	178		2	2	34	54	34	60				
ОУП.04	Математика	-, -, -, Э	286		286	58	152	124		4	6	47	72	85	82				
ОУП. 05	История	-, -, -, ДЗ	232		232	46	164	64		2	2	48	72	72	40				
ОУП. 06	Физическая культура	3,3,3, ДЗ	172		172	34	2	170				34	46	36	56				
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	72		72	14	51	20			1	34	38						
ОУП.08	Астрономия	-, -, ДЗ	74		74	14	43	30			1			74					
	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей																		
ОУП. 09	Информатика	-, -, ДЗ	190		190	38	123	64		1	2	68	86	36					
ОУП. 10	Химия	-, -, Э	252		252	50	182	60		4	6	92	68	92					
ОУП.11	Родной язык	-, ДЗ	84		84	16	61	20		1	2	38	46						
	Дополнительные учебные предметы																		
ОУП.12	Биология	-, ДЗ	94		94	18	50	40		2	2	46	48						
	Индивидуальный проект	-, Защита	18		18						8								
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1012	74	938	562	480	414	0	14	30	70	138	34	124	106	146	145	175
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, ДЗ	60	4	56	34	37	18			1		56						
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, -, ДЗ	38	4	34	20	21	12			1		34						
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, Э	88	6	82	48	48	24		4	6		82						
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, ДЗ	40	4	36	22	23	12			1				36				
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	76	6	70	42	34	32		2	2	70							
ОП. 06	Охрана труда	-, -, -, ДЗ	38	4	34	20	24	8			2				34				

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	38	4	34	20		32			2						34			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,ДЗ	40	4	36	22	25	10			1						36			
ОП.09	Физическая культура	-,-,-,-,ДЗ	40		40	24		40									40			
ОП.10	Контроль качества продуктов	-,-,-,Э	62	6	56	34	30	18		2	6				56					
ОП.11	Планирование профессиональной карьеры	-,-,-,-,-,ДЗ	42	4	38	22	23	14			1								38	
ОП.12	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	-,-,-,ДЗ	72	4	68	40	47	18		2	1				68					
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	78	6	72	44	30	40			2						72			
ОП.14	Дизайн, рисование и лепка в профессии	-,-,-,-,-,-,ДЗ	94	6	88	52	43	42		2	1								45	43
ОП.15	Психология и этика профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ	68	6	62	38	33	28			1									62
ОП.16	Организация приготовления сложных блюд в соответствии со стандартами "Ворлдскилле"	-,-,-,-,-,-,ДЗ	138	6	132	80	62	66		2	2									132
ПМ.00	Профессиональные модули		2768	52	2716	2676	784	508	1276	38	110	0	98	37	351	488	698	443	601	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-,-,-,Э(к)	366	6	360	352	90	66	176	6	22	0	98	37	225	0	0	0	0	
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,-,Э	48	2	46	46	26	12		2	6		46							
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,-,Э	130	4	126	126	64	54		2	6		52	37	37					
УП.01	Учебная практика	-,-,-,ДЗ	108		108	108			106		2				108					
ПП 01	Производственная практика	-,-,-,ДЗ	72		72	72			70		2				72					
ПМ 01 Э(к)	Экзамен квалификационный		8		8					2	6				8					
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	-,-,-,-,Э(к)	622	8	614	606	122	72	392	6	22	0	0	0	126	488	0	0	0	
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,Э	70	4	66	66	36	22		2	6				66					
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,-,Э	148	4	144	144	86	50		2	6				60	84				
УП.02	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	144		144	144			142		2				144					
ПП. 02	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ	252		252	252			250		2				252					
ПМ 02 Э(к)	Экзамен квалификационный	-,-,-,-,Э(к)	8		8					2	6				8					
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-,Э(к)	416	8	408	400	122	88	176	6	16	0	0	0	0	0	408	0	0	

МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,-,-,КЭ	52	4	48	48	29	14		2	3						48		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,-,-,КЭ	176	4	172	172	93	74		2	3						172		
УП 03	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	72			70		2						72		
ПП 03	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	108		108	108			106		2						108		
ПМ 03 Э(к)	Экзамен квалификационный	-,-,-,-,-,Э(к)	8		8					2	6						8		
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-,Э(к)	490	12	478	470	160	114	176	6	22	0	0	0	0	0	290	188	0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,-,-,-,-,Э	72	6	66	66	40	18		2	6						66		
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-,Э	230	6	224	224	120	96		2	6						152	72	
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	108		108	108			106		2						72	36	
ПП 04	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	72			70		2							72	
ПМ 04 Э(к)	Экзамен квалификационный	-,-,-,-,-,Э(к)	8		8					2	6							8	
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-,Э(к)	874	18	856	848	290	168	356	14	28	0	0	0	0	0	0	255	601
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-,Э	72	6	66	66	44	12		4	6						66		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-,Э	310	6	304	304	176	118		4	6							81	223
МДК 05.03	Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия зарубежной кухни	-,-,-,-,-,Э	124	6	118	118	70	38		4	6						36	82	
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	144		144	144			142		2							72	72
ПП 05	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	216		216	216			214		2								216
ПМ 05 Э(к)	Экзамен квалификационный	-,-,-,-,-,Э(к)	8		8					2	6								8
	Консультации																		
ПА.00	Промежуточная аттестация	5 нед.										5	16	17	44	19	27	26	26
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	2 нед.	72																72
ВК.00	Время каникулярное	35 нед.																	
	Учебная нагрузка (в неделю)											36	36	36	36	36	36	36	36
	ВСЕГО		5904	126	5706	3644	2376	1808	1276	74	180	612	864	612	864	612	864	612	864
	Самостоятельная работа	3,5 нед.		126								16	2	20	10	18	20	24	16
												612	864	612	684	216	612	404	504

государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной
 квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с 17.06.2025 по 30.06.2025 г.

15Э, 5 ЭК, 33Дз

ВСЕГО

Учебной практики				108	144	144	108	72
Производственная практика				72	252	108	72	216
Экзамены (к)				1	1	1	1	1
Экзаменов		2	1	5	1	2	2	2
Дифф. зачетов	1	3	3	7	5	4	4	4
Зачетов								