

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«11» июня 2021 года
(Приказ от 11.06.2021г. №271/у)



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

областного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Курский государственный техникум технологий и сервиса»

Квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу

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</i>		<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>Государственная итоговая аттестация</i>	<i>Каникулы</i>	<i>Всего</i>
			<i>по профилю специальности</i>	<i>преддипломная (для СПО)</i>				
I курс	40	-	-	-	1	-	11	52
II курс	31,4	4	4	-	1,6	-	11	52
III курс	28,4	6	6		1,6	-	10	52
IV курс	16,2	5	8	4	1,8	6	2	43
Всего	116	15	18	4	6	6	34	199

4. ПЕРЕЧЕНЬ

кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	экологических основ природопользования
6	технологии кулинарного и кондитерского производства
7	организации хранения и контроля запасов и сырья
8	организации обслуживания
9	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
10	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
11	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	химии
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал

5. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

5.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565;
- международных требований к подготовке повара и кондитера по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia, с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- 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

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев (199 недель), в том числе:

- Обучение по учебным циклам 117 недель
- Учебная практика обучающихся 15 недель
- Производственная практика обучающихся 18 недель
- Производственная практика (преддипломная) 4 недели
- Промежуточная аттестация обучающихся 6 недель
- Государственная итоговая аттестация обучающихся 6 недель
- Каникулы 34 недели

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

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

ППССЗ предусматривает изучение следующих) циклов:

общеобразовательный;

общий гуманитарный и социально-экономический;

математический и общий естественнонаучный;

профессиональный;

государственная итоговая аттестация.

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

Общеобразовательный цикл состоит из учебных предметов; общепрофессиональный цикл – из учебных дисциплин. Профессиональный цикл образован профессиональными модулями.

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 ППССЗ. 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. Производственная практика состоит из: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика – 14 недель (540 часов), распределяется следующим образом:

2 курс – 4 недели,

3 курс – 6 недель,

4 курс – 5 недель.

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

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2 недели - 72 часа) на 2 курсе.

- ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2 недели – 72 часа) на 3 курсе.

- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2 недели – 72 часа) на 3 курсе.

- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1 неделя – 36 часов) на 4 курсе.

- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3 недели – 144 часа) на 4 курсе.

- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" (2 недели – 72 часа) на 2 курсе;

- ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания (2 недели – 72 часа) на 3 курсе.

Производственная практика – 18 недель (648 часов) реализуется на 2, 3 и 4 курсах в рамках:

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2 недели - 72 часа) на 2 курсе;

- ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2 недели – 72 часа) на 3 курсе;

- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2 недели – 72 часа) на 3 курсе;

- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2 недели – 72 часа) на 4 курсе;

- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3 недели – 108 часов) на 4 курсе.

- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (3 недели – 108 часов) на 4 курсе.
 - ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" (2 недели – 72 часа) на 2 курсе.
 - ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания (2 недели-72 часа) на 3 курсе.
- Производственная практика (преддипломная) – 4 недели (144 часа) реализуется на 4 курсе.
Оценка качества освоения ППСЗ 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).

Зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены (квалификационные) проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Экзамены проводятся в дни, освобожденные от обязательных занятий. 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» – неудовлетворительно, «зачтено» – зачет.

В период обучения предусмотрены каникулы:

- на первом и втором курсах по 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 ППССЗ формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики специальности, 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 – 1404 часа,

обязательная учебная нагрузка – 1404 часов, из них:

теоретические занятия – 688 часов, лабораторные и практические занятия – 664 часа.

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

5.4 Формирование вариативной части ППССЗ

Основная профессиональная образовательная программа включает: вариативную часть в объеме 1368 часов (30,6% от общего объема образовательной программы на базе среднего общего образования), которая распределена следующим образом:

на увеличение часов общего гуманитарного и социально-экономического цикла использовано 20 часов:

- иностранный язык в профессиональной деятельности увеличили на 20 часов.

на увеличение часов общепрофессионального цикла использовано 430 часов:

- микробиология, физиология питания, санитария и гигиена увеличили на 30 часов;

- техническое оснащение организаций питания увеличили на 35 часов;

- основы экономики, менеджмента, маркетинга увеличили на 25 часов;

- информационные технологии в профессиональной деятельности увеличили на 62 часа;

- Организация хранения и контроль запасов сырья увеличили на 58 часов.

введены дисциплины:

- основы товароведения пищевых продуктов 76 часов;

- основы финансовой грамотности и предпринимательства 48 часов;

- планирование профессиональной карьеры - 36 часов;

- дизайн, рисование и лепка в профессии - 60 часов.

на увеличение часов профессионального цикла использовано 918 часов:

введены МДК:

- МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 66 часа;

- МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 172 часов;

- МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 108 часа;

- МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 72 часов;

- МДК 05.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 148 часов;

МДК. 08.01 Технология обслуживания в организациях питания 80 часов;

МДК.08.02 Технология обслуживания за барной стойкой 105 часов.

Введены отдельные темы (дидактические единицы) МДК:

- МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов увеличили на 20 часов;

- МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента увеличили на 25 часов;

- МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента увеличили на 20 часов;

На увеличение часов учебной и производственной практик использовано 102 часа.

6.Формы проведения государственной итоговой аттестации

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


Формой проведения государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Согласовано:

Заместитель директора по УР

Заместитель директора по УПР

Заведующая учебной частью

 **Е.В. Никитова**

 **В.В. Минайлов**

 **И.Н. Бурцева**

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия	Курсовые работы (проекты)				17 недель	24 недели	17 недель	24 недели	17 недель	25 недели	17 недель	24 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		1404		1404	278	688	664	0	0	14	38	538	656	164	46	0	0	0	0
ОУП.01	Русский язык	-,Э	86		86	18	40	38			2	6	34	52						
ОУП.02	Литература	-,ДЗ	124		124	24	80	41			1	2	52	72						
ОУП.03	Иностранный язык	-,ДЗ	122		122	24	0	119			1	2	54	68						
ОУП.04	Математика	-,-,Э	228		228	46	134	86			2	6	54	70	58	46				
ОУП.05	История	-,Э	124		124	24	75	42			1	6	56	68						
ОУП.06	Физическая культура	-,ДЗ	120		120	24	2	118					54	66						
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	72		72	14	38	32				2	34	38						
ОУП.08	Астрономия	ДЗ	72		72	14	45	24			1	2	72							
ОУП.09	Информатика	-,ДЗ	104		104	20	51	50			1	2	34	70						
ОУП.10	Химия	-,-,Э	180		180	36	112	60			2	6	60	56	64					
ОУП.11	Родной язык	-,ДЗ	80		80	16	53	24			1	2	34	46						
ОУП.12	Биология	-,-,ДЗ	92		92	18	58	30			2	2		50	42					
	Индивидуальный проект	-,Защита	18																	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		436	18	418	84	67	339	0	0	4	8	0	0	152	146	78	42	0	0
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,ДЗ	40	4	36	8	21	12			1	2			36					
ОГСЭ.02	История	-,ДЗ	40	4	36	8	21	12			1	2			36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,Э	146	6	140	28		137			1	2			82	58				
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,-,3,3,3,ДЗ	164		164	32		164							34	52	36	42		
ОГСЭ.05	Психология общения	-,-,-,ДЗ	46	4	42	8	25	14			1	2					42			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		190	10	180	36	111	58	0		3	8			0	60	120	0	0	0
ЕН.01	Химия	-,-,-,Э	150	6	144	28	90	46			2	6			60	84				

ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-,-,ДЗ	40	4	36	8	21	12			1	2				36				
П.00	Профессиональный учебный цикл		896	44	852	531	485	312		0	13	44	74	190	150	114	170	60	94	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-,ДЗ	68	4	64	38	37	24			1	2	30	34						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	-,Э	100	4	96	58	48	40			2	6	44	52						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-,-,Э	78	4	74	44	42	24			2	6			74					
ОП.04	Организация обслуживания	-,-,-,ДЗ	70	4	66	40	33	30			1	2				66				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	-,-,-,-,-,Э	98	4	94	56	56	30			2	6							94	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	40	4	36	22	21	12			1	2					36			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,Э	100	2	98	58	45	48			1	4					98			
ОП.08	Охрана труда	-,ДЗ	38	2	36	22	30	4				2		36						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	72	4	68	40	56	10				2		68						
ОП.10	Основы товароведения пищевых продуктов	-,-,Э	80	4	76	45	48	20			2	6		76						
ОП.11	Планирование профессиональной карьеры	-,-,-,-,ДЗ	40	4	36	22	18	16				2					36			
ОП.12	Дизайн, рисование и лепка в профессии	-,-,-,-,-,ДЗ	62	2	60	36	28	30				2						60		
ОП.13	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	-,-,-,ДЗ	50	2	48	50	23	24			1	2				48				
ПМ.00	Профессиональные модули		2654	54	2600	2552	766	486	40	1302	23	126	0	0	136	480	238	766	512	468
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-,-,-,Э(к)	288	6	282	276	75	48		140	3	16				282				
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,-,ЭК	70	2	68	68	43	24			1	6				68				
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		68	4	64	64	32	24			2						64			
УП.01	Учебная практика	-,-,-,ДЗ	72		72	72				70		2				72				
ПП 01	Производственная практика	-,-,-,ДЗ	72		72	72				70		2				72				
ПМ 01 Э(к)	Экзамен квалификационный	-,-,-,Э(к)	6		6							6				6				
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-,-,-,-,Э(к)	386	8	378	372	122	76	20	140	4	16	0	0	0	0	208	170	0	0

МДК 02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,-,-,КЭ	58	4	54	54	38	14			2	6					32	22		
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		178	4	174	174	84	62	20		2						104	70		
УП.02	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	72				70		2					72			
ПП. 02	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	72				70		2						72		
ПМ 02 Э(к)	Экзамен квалификационный	-,-,-,-,-,Э(к)	6		6							6						6		
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-,-,-,-,-,Э(к)	296	8	288	282	81	48	0	140	3	16	0	0	0	0	0	288	0	0
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,-,-,КЭ	40	4	36	36	21	14			1	6						36		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		106	4	102	102	60	34			2							102		
УП 03	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	72				70		2						72		
ПП 03	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	72				70		2						72		
ПМ 03 Э(к)	Экзамен квалификационный	-,-,-,-,-,Э(к)	6		6							6						6		
ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-,-,-,-,-,Э(к)	228	8	220	214	54	42	0	104	4	16	0	0	0	0	0	0	220	0
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-,-,-,-,-,КЭ	42	4	38	38	23	14			1	6							38	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		72	4	68	68	31	28			3								68	
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	36		36	36				34		2							36	
ПП 04	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72	72				70		2							72	
ПМ 04 Э(к)	Экзамен квалификационный	-,-,-,-,-,Э(к)	6		6							6							6	

ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.																																	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.																																	
ВК.00	Время каникулярное	35 нед.													602	846	606	868	606	468															
	Учебная нагрузка (в неделю)	1 нед.												36	36	36	36	36	36	36															
	ВСЕГО		5940	126	5454	3481	2117	1859	40	1302	57	216	612	864	612	864	612	900	612	864															
	Самостоятельная работа	3,5 нед.											0	18	10	18	6	32	6	36															
	Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа) Выполнение дипломной работы с 20.05.2025 г. по 16.06.2025 г. (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 17.06.2025 г. по 30.06.2025 г. (всего 2 нед.)														Дисциплины и МДК																				
																												0	0	72	72	72	144	108	72
																												0	0	0	144	0	216	72	216
																												0	0	0	2		3	1	2
																												0	3	3	4	2	3	2	2
	21Э, 8 ЭК, 41Дз														Экзаменов																				
																												1	9	3	8	4	6	3	3
															Зачетов																				
															0	0	0	0	0	0															