

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «КГТТС»  
  
Е.Н. Брежнев  
«17» июня 2022 года  
(Приказ от 17 июня 2022 г. № 266 /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

## 2. График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август						
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23
I																∕	∕	∕																																	
II																∕	∕	∕									0	0	0	0	0	0			6	6															
III			0	0	0	0			6	6	6	6	6	6		∕	∕	∕					0	0			6	6	6						0	0															
IV			0			6			6				0	0		∕	∕	∕			0	0							6	6	6	6	6	6							∕	∕									

Обозначения:



Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам



Учебная практика



Промежуточная аттестация



Производственная практика (по профилю профессии)



Государственная итоговая аттестация



Каникулы



Производственная практика (преддипломная)



Неделя отсутствует

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

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
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
	<b>Лаборатории:</b>
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 41 час,

МДК 03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» увеличили на 26 часов,

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 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий												
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	
<b>ОУП</b>	<b>Общеобразовательные учебные предметы</b>		<b>2052</b>		<b>2052</b>	<b>406</b>	<b>1112</b>	<b>886</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>40</b>	<b>526</b>	<b>626</b>	<b>521</b>	<b>379</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	<b>Общие учебные предметы</b>																			
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						
	<b>Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей</b>																			
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							
	<b>Дополнительные учебные предметы</b>																			
ОУП.12	Биология	- ДЗ	94		94	18	50	40		2	2	46	48							
	Индивидуальный проект	-, Защита	18		18						8									
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1022</b>	<b>74</b>	<b>948</b>	<b>568</b>	<b>488</b>	<b>416</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>80</b>	<b>138</b>	<b>34</b>	<b>124</b>	<b>110</b>	<b>142</b>	<b>145</b>	<b>175</b>	
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	86	6	80	48	42	34		2	2	80								

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 "Ворлдскиллс"	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	138	6	132	80	62	66		2	2									132
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2758</b>	<b>52</b>	<b>2706</b>	<b>2676</b>	<b>784</b>	<b>498</b>	<b>1276</b>	<b>38</b>	<b>110</b>	<b>0</b>	<b>88</b>	<b>37</b>	<b>351</b>	<b>484</b>	<b>702</b>	<b>443</b>	<b>601</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	-,-,-,-,Э(к)	<b>356</b>	<b>6</b>	<b>350</b>	<b>352</b>	<b>86</b>	<b>60</b>	<b>176</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>88</b>	<b>37</b>	<b>225</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
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	120	4	116	116	60	48		2	6		42	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					
<b>ПМ 02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</b>	-,-,-,-,Э(к)	<b>618</b>	<b>8</b>	<b>610</b>	<b>602</b>	<b>122</b>	<b>68</b>	<b>392</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>126</b>	<b>484</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
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	144	4	140	140	86	46		2	6				60	80				
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				



