
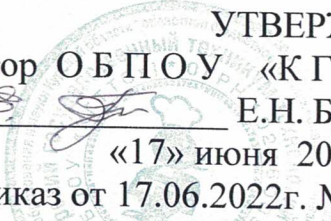


УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»

Е.Н. Брежнев
«17» июня 2022 года
(Приказ от 17.06.2022г. №266/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

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	24-31														
I																∴	=	=																																																
II					0	0										∴	=	=								0	0				6	6	6	6												∴	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=								
III																∴	=	=								0	0	0	0	0	0				6	6	6	6									∴	=	=	=	=	∆	∆	∆	∆	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*
IV				0	0	0				6	6						∴	=	=				0	0		6	6	6	6	6	6	6		∴	x	x	x	x	∆	∆	∆	∆	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*														

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Учебная практика

Подготовка к итоговой государственной аттестации

Промежуточная аттестация

Производственная практика (по профилю специальности)

Государственная итоговая аттестация

Каникулы

Производственная практика (преддипломная)

Неделя отсутствует

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 – 15 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 балльная 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» и один элективный курс «Человек и общество».

В период изучения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Общее количество времени, отводимое на общеобразовательный цикл составляет:

максимальная учебная нагрузка – 1476 часов,

обязательная учебная нагрузка – 1476 часов, из них:

теоретические занятия – 716 часов, лабораторные и практические занятия – 692 часа.

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

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 370 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;

- Основы товароведения пищевых продуктов на 36 часов.

введены дисциплины:

- планирование профессиональной карьеры - 42 часа;

- дизайн, рисование и лепка в профессии - 92 часов.

- основы финансовой грамотности — 48 часов.

на увеличение часов профессионального цикла использовано 876 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 118 часа;

- МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 82 часов;

- МДК 05.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 158 часов;

МДК. 08.01 Технология обслуживания в организациях питания 80 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 30 часов;

- МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента увеличили на 35 часов;

- МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента увеличили на 30 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 (дипломная работа) и демонстрационного экзамена.

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)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	Общеобразовательные учебные предметы		1476		1476	294	716	692	0	0	24	44	612	864	612	864	0	0	0	0
ОУП																				
ОУП.01	Русский язык	-,Э	86		86	18	40	38			2	6	34	52						
ОУП.02	Литература	-ДЗ	124		124	24	80	38			2	4	52	72						
ОУП.03	Иностранный язык	-ДЗ	122		122	24	0	118			2	2	54	68						
ОУП.04	Математика	-,Э	228		228	46	132	86			4	6	84	144						
ОУП.05	История	-ДЗ	124		124	24	76	44			2	2	36	88						
ОУП.06	Физическая культура	-ДЗ	120		120	24	2	118					54	66						
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	48		48	14	26	20				2	48							
ОУП.08	Астрономия	-ДЗ	42		42	8	22	16			2	2		42						
ОУП.09	Информатика	-ДЗ	130		130	26	68	56			2	4	34	96						
ОУП.10	Химия	-,Э	180		180	36	112	60			2	6	72	108						
ОУП.11	Родной язык	ДЗ	42		42	8	22	16			2	2	42							
ОУП.12	Биология	-,Э	120		120	20	68	44			2	6	64	56						
ЭК.01	Человек и общество	-ДЗ	110		110	22	68	38			2	2	38	72						
	Индивидуальный проект	Защита	18	18																
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		418	12	406	84	60	332	0	0	6	8	0	0	162	136	78	42	0	0
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, ДЗ	36		36	8	22	12				2			36					
ОГСЭ.02	История	-, -, ДЗ	36	4	32	8	16	12			2	2			36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, Э	140	6	134	28		130			2	2			82	58				
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, 3,3,3, ДЗ	164		164	32		164							44	42	36	42		
ОГСЭ.05	Психология общения	-, -, -, ДЗ	42	2	40	8	22	14			2	2					42			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		180	8	172	36	102	58	0		4	8			0	60	120	0	0	0

ЕН.01	Химия	-,-,-,Э	144	6	138	28	84	46			2	6				60	84			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-,-,ДЗ	36	2	34	8	18	12			2	2					36			
П.00	Профессиональный учебный цикл		864	36	828	518	456	308		0	18	46	0	0	314	188	176	92	94	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-,-,-,ДЗ	68	4	64	40	36	24			2	2				68				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	-,-,Э	60	2	58	36	30	20			2	6			60					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-,-,Э	74	4	70	44	38	24			2	6			74					
ОП.04	Организация обслуживания	-,-,-,ДЗ	72	4	68	45	36	28			2	2				72				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	-,-,-,-,-,Э	94		94	56	54	32			2	6								94
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	36	2	34	22	18	12			2	2					36			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,Э	98	2	96	59	46	42			2	6				48	50			
ОП.08	Охрана труда	-,-,ДЗ	36	2	34	22	20	12				2			36					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,ДЗ	68	4	64	40	46	16				2			68					
ОП.10	Основы товароведения пищевых продуктов	-,-,Э	76	4	72	45	46	18			2	6			76					
ОП.11	Планирование профессиональной карьеры	-,-,-,-,ДЗ	42	4	38	25	22	14				2					42			
ОП.12	Дизайн, рисование и лепка в профессии	-,-,-,-,-,ДЗ	92	2	90	55	42	46				2							92	
ОП.13	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	-,-,-,-,ДЗ	48	2	46	29	22	20			2	2					48			
ПМ.00	Профессиональные модули		2642	52	2590	2600	752	498	40	1302	23	126	0	0	136	480	238	766	518	504
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-,-,-,Э(к)	282	4	278	276	72	48		140	2	16				282				
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,-,ЭК	68	2	66	68	40	26			2	6				68				
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		64	2	62	64	32	22										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				

МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-, -, -, -, -, КЭ	44	4	40	44	24	16			2	6							44		
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		68	4	64	68	32	24												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	
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	-, -, -, -, -, Э(к)	524	8	516	518	142	90	20	248	4	16	0	0	0	0	0	0	218	306	
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-, -, -, -, -, КЭ	66	4	62	66	40	20			2								34	32	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		200	4	196	200	102	70	20		2	6								112	88
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	144		144	144				142		2								72	72
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	108		108	108				106		2									108
ПМ 05 Э(к)	Экзамен квалификационный	-, -, -, -, -, Э(к)	6		6							6									6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-, -, -, -, -, Э(к)	272	4	268	266	94	52	0	106	2	14			0	0	0	0	74	198	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-, -, -, -, -, Э	158	4	154	158	94	52			2	6							74	84	
ПП.06	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	108		108	108				106		2									108
ПМ 06 Э(к)	Экзамен квалификационный	-, -, -, -, -, Э(к)	6		6							6									6
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар"	-, -, -, Э(к)	334	6	328	328	90	80	0	140	2	16			136	198	0	0	0	0	
МДК.07.01	Приготовление блюд массового спроса	-, -, -, Э	184	6	178	184	90	80			2	6			64	120					
УП.07	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	72		72	72				70		2			72						
ПП 07	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	72		72	72				70		2				72					
ПМ 07 Э(к)	Экзамен квалификационный	-, -, -, Э(к)	6		6							6				6					
ПМ.08	Организация обслуживания в организациях питания	-, -, -, -, Э(к)	338	6	332	332	102	72		140	2	16			0	0	30	308	0	0	

