

Утверждаю
Директор ГАПОУ «Апастовский
аграрный колледж»

Нигматзянов И.А.

«31» августа 2023 г.

Приказ № 60/1 от 31.08.23г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
Государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Апастовский аграрный колледж»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»

Классификация: повар, кондитер
Форма обучения: очная
Срок обучения – 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и МДК | Практика | | | Промежуточная аттестация | ГИА | Каникулы | Всего (по курсам) |
|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|---------------|--------------------------|----------|-----------|-------------------|
| | | Учебная | Производственная | Преддипломная | | | | |
| I | 41 | - | - | - | 2 | - | 11 | 54 |
| II | 27,5 | 8,5 | 4 | - | 1 | - | 11 | 52 |
| III | 16 | 12 | 12 | - | 2 | - | 11 | 53 |
| IV | 20 | 7 | 9 | - | 2 | 2 | 2 | 42 |
| Всего | 104,5 | 27,5 | 25 | - | 7 | 2 | 35 | 201 |

3.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

| № | Наименование |
|----------|--|
| | Кабинеты |
| 1 | Русского языка и литературы |
| 2 | Иностранного языка |
| 3 | Истории |
| 4 | Обществознания |
| 5 | Физики |
| 6 | Химии |
| 7 | Экологии, биологии |
| 8 | ОБЖ |
| 9 | Математики |
| 10 | Информатики |
| 11 | Татарского языка и литературы |
| 12 | Технологии кулинарного производства |
| 13 | Технологии кондитерского производства |
| 14 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 15 | Приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд |
| 16 | Социально-экономических дисциплин |
| | Лаборатории |
| 1 | Микробиологии, санитарии и гигиены |
| 2 | Товароведения продовольственных товаров |
| 3 | Технического оснащения и организации рабочего места |
| | Учебный кулинарный цех |
| | Учебный кондитерский цех |
| | Спортивный комплекс |
| 1 | Спортивный зал |
| 2 | Открытый стадион |
| 3 | Стрелковый тир |
| | Залы |
| 1 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 2 | Актовый зал |

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Апастовский аграрный колледж» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.);

- 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. ст.68;

- Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 № 60252);

- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763).

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.03.2017 № 06-174 (Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям);

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н;
- Закон Республики Татарстан «О языках народов РТ»;
- Письмо Министерства образования и науки РТ 1662/11 от 22.02.2011 года.

Начало учебного года для всех курсов с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – пятидневная, общий объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – 45 минут или группировка парами 1 час 30 мин. (по необходимости). Объем учебной нагрузки студента составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ООП.

Лабораторные работы и практические занятия могут проводиться с делением на подгруппы не менее 12 человек в подгруппе. (Например: иностранный язык, информатика).

Общий бюджет времени на освоение профессии составляет:

- 104,5 недель на аудиторное обучение по учебным дисциплинам и МДК;
- 4,7 недели на самостоятельное обучение;
- 27,5 недель на учебную практику;
- 25 недель на производственную практику;
- 7 недель на консультацию и промежуточную аттестацию;
- 2 недели на государственную итоговую аттестацию;
- 35 недель на каникулы.

Общеобразовательная подготовка ведется с 1 по 4 курс, с одновременным изучением общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1476 часов) распределяется между учебными дисциплинами общеобразовательного цикла с учетом профиля профессионального образования на основе Рекомендации Министерства просвещения РФ № 05-592 от 01.03.2023 г.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину. По дисциплинам общеобразовательного цикла рекомендуемые формы промежуточной аттестации – З(зачет), ДЗ (дифференцированный зачет) или Э (экзамен).

Экзамены проводятся по русскому языку и литературе, математике, информатике, химии, биологии, основам микробиологии, безопасности

жизнедеятельности. По русскому языку и литературе, математике – в письменной форме.

Промежуточная аттестация в виде итоговой контрольной работы проводится по учебным дисциплинам: география, родная литература (татарская) и ведение в проектную деятельность (индивидуальный проект).

Основная образовательная программа по профессии СПО предусматривает изучение профессиональных учебных циклов и разделов: учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация (защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплин «Физическая культура» в объеме не менее 40 часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 76 часов, из которых на освоение основ военной службы – 48 часов. Для подгрупп девушек используется часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Текущий контроль по общепрофессиональным дисциплинам проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация для дисциплин является обязательной и проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т.ч. введенные за счет часов вариативной части ООП, являются обязательными для аттестации элементами ООП, их освоение должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации.

На первом курсе предусмотрено обучение 41 неделя. 17 недель в первом семестре и 24 недели во втором семестре. На первом курсе предусмотрена консультация и промежуточная аттестация 2 недели (72 часа), которая проводится рассредоточено и концентрированно. Студенты сдают экзамены по дисциплинам: русский язык, литература, математика, информатика, химия и биология.

На втором курсе предусмотрено обучение 40 недель. 17 недель в третьем семестре, 23 недели в четвертом семестре. В третьем семестре проводится рассредоточенная учебная практика 1,5 недели: УП 01 – 1 неделя (36 часов), УП 02 – 0,5 недель (18 часов). В четвертом семестре проводится концентрированная учебная практика 2 недели по УП 01 – 72 часа, производственная практика 4 недели по УП.01-144 часа, рассредоточенная

учебная практика 3 недели по УП.02 – 180 часов. Предусмотрена консультация и промежуточная аттестация 1 неделя (36 часов).

В 4 семестре студенты сдают экзамены по дисциплинам: основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены и квалификационный экзамен по ПМ.01.

На третьем курсе на обучение отводится 40 недель. 17 недель в пятом семестре и 23 недели в шестом семестре. В пятом семестре предусмотрено проведение концентрированной учебной практики по УП 02- 3 недели (180 часов) и концентрированной производственной практики по ПП.02 – 6 недель (216 часов). В шестом семестре предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики по УП.04 – 3 недели (108 часов), концентрированной учебной практики по УП 03 – 4 недели (144 часа) и проведение концентрированной производственной практики по ПП .03 – 6 недель (216 часов). Предусмотрена консультация и промежуточная аттестация 2 недели (72 часа).

В 5 семестре студенты сдают экзамены по дисциплине Безопасность жизнедеятельности, квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В 6 семестре студенты сдают квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

На четвертом курсе на обучение отводится 38 недель. 17 недель в седьмом семестре и 21 неделя в восьмом семестре. В седьмом семестре предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики 3 недели (108 часов); по УП 04 – 2 недели (72 часа), по УП 05 – 1 неделя (36 часов) и концентрированной производственной практики по ПМ .04 – 4 недели (144 часа). В восьмом семестре предусмотрено проведение концентрированной учебной практики по УП.05 – 4 недели (144 часа) и проведение концентрированной производственной практики по ПП.05 – 5 недель (180 часов). Предусмотрена консультация и промежуточная аттестация 2 недели (72 часа).

В 7 семестре студенты сдают квалификационный экзамен по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

В 8 семестре студенты сдают квалификационный экзамен по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Государственная итоговая аттестация 2 недели.

Производственная практика оценивается по выполнению соответствующих видов работ предусмотренных в профессиональном модуле. Зачеты по учебной практике и производственной практике по каждому модулю студенты сдают как объединено, так и по отдельности. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики,

включенным в учебный план по профессии Повар, кондитер, должны выставляться итоговые оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»); экзамен (квалификационный) оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (если не учитывать дисциплину физическая культура).

Общий объем каникулярного времени за период обучения составляет 35 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период на каждом курсе.

Обязательная часть основной образовательной программы по циклам составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть не менее 20 процентов (1146 часов) направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

На общепрофессиональный цикл 266 часов:

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 28 часов;
- Основы товароведения продовольственных товаров – 28 часов;
- Техническое оснащение и организация рабочего места – 28 часов;
- Экономические и правовые основы профессиональной деятельности – 28 часов;
- Основы калькуляции и учета – 52 часа;
- Охрана труда – 28 часов;
- Иностранный язык в профессиональной деятельности – 34 часа;
- Безопасность жизнедеятельности – 40 часов.

На профессиональные модули 880 часов:

- МДК01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 32 часа;
- МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 62 часа;
- Учебная практика 01 – 24 часа;
- МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 54 часа;
- МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 168 часов;
- МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 28 часов;
- МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 54 часа;

- Учебная практика 03 – 72 часа;
- МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 46 часов;
- МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 100 часов;
- Учебная практика 04 – 48 часов;
- МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 60 часов;
- МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 132 часа.

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;

- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ОПП в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в развитии студенческого самоуправления работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ОПП;

- обучающимся должна быть представлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса;

Реализация ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

На государственную итоговую аттестацию отводиться 2 недели (72 часа). Проводиться в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программе СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии 13 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися

компетенции при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

После окончания полного курса обучения и успешного прохождения ГИА выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации «Повар, кондитер» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

| ..Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | Объем образовательной программы (академических часов) | | | | | | | | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.) | | | | | | | |
|----------|--|--------------------------------|--------------------------|----------|---|--------------------------------|--|----------------|-------------------------|---------------------|--------------|--------------------------|---|------------------------|---|--|---|---|--|--|
| | | Зачеты | Дифференцированный зачет | Экзамены | Всего | Самостоятельная учебная работа | Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями | | | | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | |
| | | | | | | | Всего учебных занятий | в том числе | | Учебная и производ. | Консультации | Промежуточная аттестация | 1 сем 17 нед. (17 т/о) | 2 сем 24 нед. (24 т/о) | 3 сем 17 нед. (15, 5 нед т/о +1, 5не д УП +П А) | 4 сем 23 нед. (12 нед. т/о+ 7 нед. УП+ ПП+ ПА) | 5 сем 17 нед. (6 нед.т/о+5 нед. УП+ ПП+ ПА) | 6 сем 23 нед. (10 нед т/о + 7 нед. УП +6 нед ПП + ПА) | 7 сем 17 нед. (10 нед. т/о+ 3 нед. УП+ 4 нед. ПП + ПА) | 8 сем 21 нед. (10 нед т/о+ 4 нед. УП+ 5нед ПП+ ПА+ 2нед ГИА) |
| | | | | | | | | Теоретического | Лаб. и практич. занятия | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| ОУД.00 | Общеобразовательный цикл | 1 | 6 | 6 | 1476 | | 1404 | 662 | 742 | | 38 | 34 | 612 | 864 | | | | | | |
| ОУД.01 | Русский язык | | | 2 | 72 | | 64 | 38 | 26 | | 4 | 4 | 38 | 34 | | | | | | |
| ОУД.02 | Литература | | | 2 | 108 | | 100 | 80 | 20 | | 4 | 4 | 54 | 54 | | | | | | |
| ОУД.03 | Иностранный язык | | 2 | | 144 | | 140 | | 140 | | 4 | | 72 | 72 | | | | | | |
| ОУД.04 | Математика | | | 2 | 230 | | 218 | 118 | 100 | | 4 | 8 | 98 | 132 | | | | | | |
| ОУД.05 | История | | 2 | | 108 | | 106 | 88 | 18 | | 2 | | 68 | 40 | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|---|----------|----------|----------|------------|-----------|------------|------------|------------|--|-----------|-----------|----|-----|------------|------------|-----------|----------|-----------|------------|
| ОУД.06 | Физическая культура | 1 | 2 | | 72 | | 72 | 6 | 66 | | | | 36 | 36 | | | | | | |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | | 2 | | 68 | | 66 | 24 | 42 | | 2 | | 30 | 38 | | | | | | |
| ОУД.08 | Обществознание | | 2 | | 72 | | 70 | 40 | 30 | | 2 | | 36 | 36 | | | | | | |
| ОУД.09 | Информатика | | | 2 | 144 | | 134 | 52 | 82 | | 4 | 6 | 56 | 88 | | | | | | |
| ОУД.10 | Физика | | 2 | | 108 | | 104 | 50 | 54 | | 4 | | | 108 | | | | | | |
| ОУД.11 | Химия | | | 2 | 104 | | 94 | 48 | 46 | | 4 | 6 | 52 | 52 | | | | | | |
| ОУД.12 | Биология | | | 2 | 72 | | 62 | 34 | 28 | | 4 | 6 | 36 | 36 | | | | | | |
| ОУД.13 | География | | | | 72 | | 72 | 40 | 32 | | | | 36 | 36 | | | | | | |
| ОУД.14 | Родная литература (татарская) | | | | 70 | | 70 | 40 | 30 | | | | | 70 | | | | | | |
| ОУД.15 | Индивидуальный проект | | | | 32 | | 32 | 4 | 28 | | | | | 32 | | | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 0 | 7 | 2 | 762 | 12 | 712 | 442 | 270 | | 32 | 12 | | | 340 | 218 | 30 | 0 | 46 | 128 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | | | 4 | 98 | | 88 | 60 | 28 | | 4 | 6 | | | 68 | 30 | | | | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | | 4 | | 102 | | 98 | 66 | 32 | | 4 | | | | 72 | 30 | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | 4 | | 102 | | 98 | 50 | 48 | | 4 | | | | 68 | 34 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|----------|-----------|----------|-------------|------------|-------------|------------|------------|-------------|-----------|-----------|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | | 8 | | 64 | | 60 | 52 | 8 | | 4 | | | | | | | | 64 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | | 4 | | 108 | | 104 | 88 | 16 | | 4 | | | 64 | 44 | | | | |
| ОП.06 | Охрана труда | | 4 | | 102 | | 98 | 78 | 20 | | 4 | | | 68 | 34 | | | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 8 | | 70 | 6 | 60 | | 60 | | 4 | | | | | | | 26 | 44 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | | | 5 | 76 | 6 | 60 | 42 | 18 | | 4 | 6 | | | 46 | 30 | | | |
| ОП.09 | Физическая культура | | 8 | | 40 | | 40 | | 40 | | | | | | | | | 20 | 20 |
| П.00 | Профессиональный цикл | 0 | 12 | 5 | 3414 | 158 | 1296 | 872 | 424 | 1890 | 58 | 40 | | 272 | 610 | 582 | 828 | 566 | 556 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 0 | 12 | 5 | 3414 | 158 | 1296 | 872 | 424 | 1890 | 58 | 40 | | 272 | 610 | 582 | 828 | 566 | 556 |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 0 | 3 | 1 | 504 | | 244 | 140 | 90 | 252 | 14 | 8 | | 214 | 290 | | | | |
| МДК01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | 3 | | 78 | | 74 | 40 | 34 | | 4 | | | 78 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|---|----------|----------|----------|------------|-----------|------------|------------|-----------|------------|-----------|----------|--|--|-----------|------------|------------|------------|--|--|
| МДК 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 4 | | 174 | | 170 | 100 | 76 | | 4 | | | | 100 | 74 | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | | 4 | | 108 | | | | | 108 | | | | | 36 | 72 | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | | 4 | | 144 | | | | | 144 | | | | | | 144 | | | | |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 0 | 3 | 1 | 960 | 14 | 344 | 264 | 80 | 594 | 14 | 8 | | | 58 | 320 | 582 | | | |
| МДК.0 2.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 4 | | 120 | | 116 | 94 | 22 | | 4 | | | | 40 | 80 | | | | |
| МДК 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 5 | | 246 | 14 | 228 | 170 | 58 | | 4 | | | | | 60 | 186 | | | |
| УП.02 | Учебная практика | | 5 | | 378 | | | | | 378 | | | | | 18 | 180 | 180 | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | | 5 | | 216 | | | | | 216 | | | | | | | 216 | | | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 0 | 3 | 1 | 600 | 36 | 186 | 116 | 70 | 360 | 10 | 8 | | | | | | 600 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------|-----------|-----------|-------------|------------|-------------|--------------|---|------------|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 0 | 3 | 1 | 700 | 64 | 258 | 150 | 108 | 360 | 10 | 8 | | | | | | 144 | 556 | |
| МДК.0 5.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 8 | | 106 | 20 | 86 | 60 | 26 | | | | | | | | | 54 | 52 | |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 8 | | 220 | 44 | 172 | 90 | 82 | | 4 | | | | | | | 54 | 166 | |
| УП.05 | Учебная практика | | 8 | | 180 | | | | | 180 | | | | | | | | 36 | 144 | |
| ПП.05 | Производственная практика | | 8 | | 180 | | | | | 180 | | | | | | | | | 180 | |
| ГИА. 00 | Государственная итоговая аттестация-защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | 72 | |
| | ИТОГО | 1 | 25 | 13 | 5724 | 170 | 3456 | 197 | 1480 | 189 | 12 | 80 | 612 | 864 | 612 | 828 | 612 | 828 | 612 | 756 |
| Государственная итоговая аттестация: Защита выпускной квалификационной работы, выполняемая в виде демонстрационного экзамена 2 недели (72 часа) | | | | | | | | Всего | Часы дисциплин и МДК (в т.ч. консультации и экзамены) | | | | 612 | 864 | 558 | 432 | 216 | 360 | 360 | 360 |
| | | | | | | | | | Часы учебной практики | | | | - | - | 54 | 252 | 180 | 252 | 108 | 144 |

