Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Башкирский агропромышленный колледж р.п. Чишмы

СОГЛАСОВАНО
Директор
"ООО "Центр питания"
Н.С.Урманова

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом
ГАПОУ БАК р.п. Чишмы
Г.Ф.Гайнутдинова

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы

подготовки квалифицированных рабочих
по профессии
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

2023-2027 учебные годы

Квалификация: Повар , кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения 3 года 10 мес .
на базе основного общего образования.

Профиль получаемого профессионального образования: естественно- научный

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП СПО Филиала государственного автономного профессионального образовательного учреждения Башкирский агропромышленный колледж р.п. Чишмы

Учебный план основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих Филиала государственного автономного профессионального образовательного учреждения Башкирский агропромышленный колледж р.п. Чишмы разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 22.12.2016 г.) на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05..2012 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 07.06.2012 г.)

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих при очной форме получения образования и квалификации приводится в таблице 1

		Таблица 1.
Образовательная база приёма	**Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)**	**Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования**
на базе основного общего образования	Повар - кондитер	3 года 10 мес.

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

– Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022г № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации21 сентября 2022г №) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Министерства просвещения РФ от 12.08.2022г №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г №413»

– Приказ Министерства просвещения России от 8 ноября 2021г №800 »Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– Приказ 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);

– Приказ 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);

– Приказ 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)

- Приказ 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);
- Приказ 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).
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186 – 03.
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009 г. №59

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях НПО» СанПин 2.4.3.2554-09.
- Устав ГАПОУ Башкирский агропромышленный колледж

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – новый учебный год начинается 1 сентября, окончание – не позднее 1 июля в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – шесть учебных дней с учетом возраста студентов. Учебная нагрузка обучающихся составляет 36 часов в неделю.

Продолжительность учебных занятий – учебное занятие по 45 минут, перерывы от 10 до 30 минут.

Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не планируется.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часа на обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала. Консультации распределяются следующим образом: в первую очередь выделяются часы на консультации по профильным общеобразовательным дисциплинам, оставшиеся часы консультаций распределяются равномерно между дисциплинами с учетом количества часов, отведенных на их изучение.

• период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п. 1 ст. 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ.

Для подгрупп девушек планируется использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Общий объем каникулярного времени составляет 35 недель:
- на первом курсе 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
•

Для промежуточной аттестации на каждом курсе выделяется:

• на 1-м курсе 1 неделя;
• на 2-м курсе 3 недели;
• на 3-м курсе 2 недели.
• на четвертом курсе 1 неделя

Для проведения государственной итоговой аттестации на четвертом курсе предусмотрены 2 недели.

ФГОС среднего общего образования представлен в учебном плане в цикле «Общеобразовательный цикл». В общеобразовательном цикле выделены базовые, профильные и дополнительные учебные предметы.

Для приобретения практического опыта при освоении профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практики. Учебная практика в форме практической подготовки предполагает выполнение видов работ и направлена на:

• формирование у студентов практических профессиональных умений;
• приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;

Производственная практика в форме практической подготовки направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебную практику планируется проводить в форме практической подготовки в рамках профессиональных модулей учебного плана ППКРС по видам профессиональной деятельности рассредоточено, параллельно с освоением теоретического материала.

Производственную практику планируется проводить в форме практической подготовки концентрировано, в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Для проведения промежуточной аттестации по окончании изучения полного курса дисциплины или МДК применяются зачеты, дифференцированные зачеты с выставлением балльных оценок и экзамены (в том числе комплексные), экзамены квалификационные и демонстрационный экзамен по каждому профессиональному модулю. Используется пятибалльная система оценивания уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей с помощью создаваемых фондов оценочных средств.

Дифференцированные зачёты, зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины и (или) междисциплинарного курса.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки от 17 марта 2015 г. № 06-259).

План учебного процесса разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной и производственной практик, каникулярного времени и государственной итоговой аттестации.

Учебная дисциплина " Индивидуальный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается преподавателями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и рекомендаций примерной программы дисциплины. Занятия по учебной дисциплине " Индивидуальный проект" проводятся в учебных кабинетах общеобразовательных дисциплин. Студенты под руководством преподавателя выполняют индивидуальный проект за счет внеаудиторной самостоятельной работы.

Выбран естественно-научный профиль профессионального образования в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки от 17 марта 2015 г. N 06-259)

- общеобразовательный цикл введены дополнительные дисциплины с учетом ФГОС среднего общего образования

№	Наименование дисциплины	Всего часов	Обоснование
1	Башкирский язык	72	С целью успешного формирования общих компетенций, предусмотренных ФГОС СПО для успешной профессиональной деятельности

Формирование вариативной части ППКРС

На основании запросов работодателей и решенбия цикловой комиссии вариативная часть образовательной программы (1296 академических часов) направлена на увеличение и расширение объема времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практики) обязательной части и на введение новых учебных дисциплин, профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практики), направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы:

-на увеличение объема времени учебных дисциплин и профессиональных модулей - 616 часов;

- на увеличение практик - 608часов

На введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (ОП.10 Основы финансовой грамотности, ОП 11 Основы рисования и лепки - 72 часа

Детальное распределение вариативной части образовательной программы

Индекс цикла, дисциплины	**Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик**	**Вариативная часть программы**	**Учебный план программы**	**Обоснование распределения вариативной части в соответствии с запросами работодателей**
Расширение объема времени на изучение дисциплин				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	24	60	На основании запросов работодателей
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	24	60	На основании запросов работодателей
ОП.03	Техническое оснащение и	34	70	На основании

	организация рабочего места			запросов работодателей
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4	40	На основании запросов работодателей
ОП.05	Основы калькуляции и учета	28	60	На основании запросов работодателей
ОП.06	Охрана труда	24	60	На основании запросов работодателей
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	24	60	На основании запросов работодателей
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	24	60	На основании запросов работодателей
	Введение новых дисциплин			
ОП.10	Основы финансовой грамотности	36	36	Учебная дисциплина введена на основании Письма Минобрнауки России от 23.12.2016г № 06-1697 О практике введения в образовательные программы СПО компонентов, направленных на изучение финансовой грамотности.
ОП.11	Основы рисования и лепки	36	36	На основании запросов работодателей
ОП.12	Организация обслуживания в ресторане	72	72	На основании запросов работодателей
ОП.13	Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания	52	52	На основании запросов работодателей
ОП.14	Психология и эффективное поведение на рынке труда	31	31	На основании запросов работодателей
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности	36	36	На основании запросов работодателей
ОП.16	Карьерное моделирование	36	36	На основании запросов работодателей
	Профессиональный цикл			
ПМ. 01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных	20	52	На основании запросов работодателей

	полуфабрикатов			
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	20	92	На основании запросов работодателей
УП.01	Учебная практика	36	108	На основании запросов работодателей
ПП.01	Производственная практика	72	144	На основании запросов работодателей
ПМ 02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**			
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	20	52	На основании запросов работодателей
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	160	На основании запросов работодателей
ПМ 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**			
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	44	76	На основании запросов работодателей
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	104	200	На основании запросов работодателей
УП.03	Учебная практика	72	144	На основании запросов работодателей
ПП.03	Производственная практика	174	282	На основании запросов работодателей
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	34	66	На основании запросов работодателей
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	36	100	На основании запросов работодателей
УП.04	Учебная практика	36	108	На основании запросов работодателей

ПП.04	Производственная практика	84	156	На основании запросов работодателей
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	72	На основании запросов работодателей
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	80	208	На основании запросов работодателей
УП.05.	Учебная практика	6	150	На основании запросов работодателей
ПП.05	Производственная практика	128	344	На основании запросов работодателей
	ИТОГО	1296		На основании запросов работодателей

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Экзамены, дифференцированные зачеты по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам проводятся по окончании изучения дисциплин, МДК в течение учебного года. Промежуточная аттестация по профессиональным модулям (ПМ) после освоения всех элементов ПМ (МДК, учебной и производственной практик)предусмотрена в форме демонстрационного экзамена или квалификационного экзамена.

Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся. Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме «Дифференцированного зачета» (ДЗ), Экзамена (Э), по профессиональным модулям (ПМ) в форме экзамена (квалификационного) или демонстрационного экзамена, являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установить соответствие уровня и качества Подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей и проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна

соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу .Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы колледж определяет самостоятельно с учетом ПООП.

В соответствии с ФГОС по ТОП 50 Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Порядок подготовки и проведения ГИА определяется в соответствии с нормативными документами органов управления образованием и Положением о ГИА ГАПОУ БАК, Локальным актом ГАПОУ БАК.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

- **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика преддипломная		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	*(для СПО)*				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	37	1	2	-	1	-	11	52
II курс	31	4	3	-	3	-	11	52
III курс	20	8	11	-	2	-	11	52
IV курс	15	10	13	-	1	2	2	43
Всего	103	23	29	-	7	2	35	199

5.1. учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2023-2027 учебные годы

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам							
			Всего	в т.ч. в форме практ.подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа[1]	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Занятия по дисциплинам и МДК		Практики			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
					Всего по дисциплинам/ МДК	В том числе, ЛПЗ											
0.00	**Общеобразовательный цикл**		**2052**	**407**	**1042**	**1010**			**18**	**426**	**462**	**450**	**341**	**171**	**144**	**0**	**0**
	Базовые		**870**	**146**	**333**	**537**				**256**	**232**	**197**	**179**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОДБ.01	Русский язык	Э/1	114	6	62	52			6	66	42	0	0	0	0	0	0
ОДБ.02	Литература	ДЗ/2	171	14	116	55				40	56	49	26	0	0	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ/2	171	60	0	171				50	44	40	37	0	0	0	0
ОДБ.04	История	ДЗ/2	171	0	121	50				50	45	36	40	0	0	0	0
ОДБ.05	Физическая культура	З/ДЗ/2	171	16	12	159				50	45	36	40	0	0	0	0
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ/2	72	50	22	50				0	0	36	36	0	0	0	0
	Профильные		**477**	**80**	**259**	**218**				**58**	**110**	**171**	**126**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОДП.07	Математика	Э/2	234	36	148	86			6	58	60	64	46	0	0	0	0
ОДП.08	Химия	Э/2	171	42	71	100			6	0	50	71	44	0	0	0	0
ОДП.09	Биология	ДЗ/2	72	2	40	32				0	0	36	36	0	0	0	0
	По выбору из обязательных предметных областей		**705**	**181**	**450**	**255**				**112**	**160**	**82**	**36**	**171**	**144**	**0**	**0**
ОУД.10	Обществознание(включая экономику и право)	**ДЗ/3**	171	11	136	35				0	0	0	0	99	72	0	0
ОУД.11	Информатика	ДЗ/2	134	100	34	100				40	48	46	0	0	0	0	0
ОУД.12	Физика	**ДЗ/2**	144	18	106	38				36	36	36	36	0	0	0	0
ОУД.34	География	ДЗ/3	72	8	42	30				0	0	0	0	36	36	0	0

ОУД.14	Экология	ДЗ/3	72	4	60	12				0	0	0	0	36	36	0	0
ОДД.15	Родной язык и,(или) государственный язык РБ	ДЗ/1	72	0	72	0				36	36	0	0	0	0	0	0
ИП	Индивидуальный проект		40	40	0	40				0	40	0	0	0	0	0	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**799**	**415**	**374**	**415**	**-**	**-**	**0**	**80**	**60**	**76**	**0**	**156**	**243**	**136**	**48**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ/1	60	25	35	25			0	60	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ/1	60	27	33	27			0	20	40	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ/1	60	15	45	15			0	0	20	40	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ/4	40	11	29	11			0	0	0	0	0	0	0	40	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ/3	60	23	37	23			0	0	0	0	0	60	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ/3	60	24	36	24			0	0	0	0	0	0	60	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ/3	60	58	2	58			0	0	0	0	0	0	60	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ/3	60	41	19	41			0	0	0	0	0	60	0	0	0
ОП.09	Физическая культура	ДЗ/3	40	38	2	38			0	0	0	0	0	0	40	0	0
ОП.10	Основы финансовой грамотности	ДЗ/2	36	11	25	11			0	0	0	363	0	0	0	0	0
ОП.11	Основы рисования и лепки	ДЗ/4	36	17	19	17			0	0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.12	Организация обслуживания в ресторане	ДЗ/4	72	43	29	43			0	0	0	0	0	0	0	0	48
ОП.13	Низкоколарийные блюда и блюда лечебного питания	ДЗ/3	52	25	27	25			0	0	0	0	0	0	52	0	0
ОП.14	Психология и эффективное повелдение на рынке труда	ДЗ/3	31	11	20	11			0	0	0	0	0	0	31	0	0
ОЛП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ/4	36	30	6	30			0	0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.16	Карьерное моделирование	ДЗ/3	36	16	10	16			0	0	0	0	0	36	0	0	0
П.00	**Профессиональный цикл**		**2979**														**-**
ПМ. 00	**Профессиональные модули**				**337**												**-**
ПМ. 01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**Э/1**	**144**	**60**	**84**	**60**	**252**			**52**	**92**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ/1	52	20	32	20				52	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ/2	92	40	52	40				0	92	0	0	0	0	0	0
УП. 01	*Учебная практика*	*ДЗ/1*	*108*	*108*	*0*	*0*	*108*	*0*	*0*	*54*	*54*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*
ПП. 01	*Производственная практика*	*ДЗ/1*	*144*	*144*	*0*	*0*	*144*	*0*	*0*	*0*	*144*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*
ПА	***Комплексный экзамен/ ДЭ***																
ПМ 02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э/2**	**213**	**88**	**125**	**88**	**364**			**0**	**0**	**14**	**199**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ/2	53	28	25	28				0	0	14	39	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ/2	160	60	100	60				0	0	0	160	0	0	0	0
УП. 02	*Учебная практика*	*ДЗ/2*	*144*	*144*	*0*	*0*	*144*	*0*	*0*	*0*	*0*	*72*	*72*	*0*	*0*	*0*	*0*
ПП. 02	*Производственная практика*	*ДЗ/2*	*222*	*222*	*0*	*0*	*222*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*222*	*0*	*0*	*0*	*0*
ПА	***Комплексный экзамен /ДЭ***																
ПМ 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э/3**	**278**	**150**	**128**	**150**	**472**			**0**	**0**	**0**	**0**	**125**	**153**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ/3	78	32	46	32				0	0	0	0	78	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ/3	200	118	82	118				0	0	0	0	47	153	0	0
УП. 03	*Учебная практика*	*ДЗ/3*	*160*	*160*	*0*	*0*	*160*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*160*	*0*	*0*	*0*
ПП. 03	*Производственная практика*	*ДЗ/3*	*312*	*312*	*0*	*0*	*312*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*312*	*0*	*0*
ПА	***Комплексный экзамен/ДЭ***																

ПМ 04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**Э/4**	**166**	**82**	**84**	**82**	**264**			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**166**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ/4	66	32	34	32				0	0	0	0	0	0	66	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ/4	100	50	50	50				0	0	0	0	0	0	100	0
УП. 04	*Учебная практика*	*ДЗ/4*	*108*	*108*	*0*	*0*	*108*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*108*	*0*
ПП. 04	*Производственная практика*	*ДЗ/4*	*156*	*156*	*0*	*0*	*156*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*156*	*0*
ПА	***Комплексный экзамен/ДЭ***																
ПМ 05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**Э/4**	**280**		**130**	**150**				**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**46**	**234**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ/4	72	22	50	22				0	0	0	0	0	0	46	26
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ/4	208	128	80	128				0	0	0	0	0	0	0	208
УП. 05	*Учебная практика*	*ДЗ/4*	*150*	*150*	*0*	*0*	*150*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*150*
ПП. 05	*Производственная практика*	*ДЗ/4*	*336*	*336*	*0*	*0*	*336*	*00*		*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*336*
ПА	***Комплексный экзамен/ДЭ***																
	Итого по семестрам									***612***	***852***	***612***	***834***	***612***	***852***	***612***	***768***
	ВСЕГО		**5832**		**5754**		**1838**			**1464**		**1446**		**1464**		**1380**	
ПА	Промежуточная аттестация		108							12		30		12		24	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена		36													36	
	Итого		**5904**							1476		1476		1476		1476	
Государственная (итоговая) аттестация						Дисциплин и МДК				12(504)	14 (708)	13 (540)	11 (540)	8 (452)	8(540)	6(348)	3(282)

Демонстрационный экзамен	Учебной практики	108	0	72	72	160	0	108	150
	Производственной практики	0	144	0	222	0	312	156	336
	Экзаменов	0	2	0	3	0	1	1	1
	Дифференцированных зачетов	0	3	3	7	5	10	8	2