

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области  
«Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы  
подготовки специалиста среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная  
Квалификация выпускника:  
специалист по поварскому и кондитерскому делу  
Срок обучения 3 года 10 месяцев  
Профиль получаемого профессионального  
образования: естественнонаучный

ФГОС СПО утвержден Приказом Министерства  
образования и науки РФ от 09.12.2016 №1565

Одобрено педагогическим советом: \_\_\_\_\_ протокол № 7 от «12» апреля 2024 г.

Утверждено распоряжением \_\_\_\_\_

краткое наименование образовательной  
организации: \_\_\_\_\_

ГБПОУ ЛО «ЛПТ» №69-РС от «15» апреля 2024 г.

Согласовано с предприятием-  
работодателем \_\_\_\_\_

наименование организации-  
работодателя \_\_\_\_\_

Начало подготовки: 01.09.2024г.



реквизиты утверждающего документа

реквизиты утверждающего документа

подпись

ФИО

**Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области  
«Лодейнопольский техникум промышленных технологий»**

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**основной профессиональной образовательной программы  
подготовки специалиста среднего звена**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Форма обучения: очная**  
**Квалификация выпускника:**  
**специалист по поварскому и кондитерскому делу**  
**Срок обучения 3 года 10 месяцев**  
**Профиль получаемого профессионального**  
**образования: естественнонаучный**

**ФГОС СПО утвержден Приказом Министерства  
образования и науки РФ от 09.12.2016.№1565**

**Одобрено педагогическим советом:                    протокол № 7 от «12» апреля 2024 г.**

*реквизиты утверждающего документа*

**Утверждено распоряжением                    ГБПОУ ЛО «ЛТПТ» №69-рс от «15» апреля 2024 г.**

*краткое наименование образовательной  
организации:*

*реквизиты утверждающего документа*

**Согласовано с предприятием-  
работодателем**

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
*должность                    подпись                    ФИО*

*наименование организации-  
работодателя*

**Начало подготовки:01.09.2024г.**

## Основные виды деятельности

организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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
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
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
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

## Пояснительная записка

### **1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалиста среднего звена Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167);
- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) (ред. от 17.12.2020);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденный Приказом Минпросвещения от 17.05.2012 № 413. с изменениями от 12.08.2022 № 732.

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Приказ Минобрнауки России от 14 октября 2022 г. № 906 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";

При составлении учебного плана учитывались:

- Примерная основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года,
- Федеральная образовательная программа среднего общего образования (утверждена приказом министерства просвещения РФ от 18 мая 2023г. №371);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России «Рекомендации по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования от 01.03.2023 №05-592.

## **2. Организация учебного процесса и режим занятий**

- 2.1. Учебный год начинается 1 сентября 2024 года. Срок обучения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» в очной форме обучения составляет на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу.
- 2.2. Нормы учебной нагрузки обучающихся:
  - Продолжительность 1 часа учебных занятий составляет 45 мин.;
  - Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной нагрузки и практику.
- 2.3. При реализации программы подготовки специалист по поварскому и кондитерскому делу предусматриваются учебная и производственная практики, которые проводятся в рамках профессиональных модулей и направлены на формирование у обучающихся видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.
- 2.4. Объем образовательной программы -5940 часов.
- 2.5. Каникулы составляют 34 недели, из которых на 1 курсе – 11 недель, на втором – 10,3 недели, на третьем – 10,7 недели, на 4 курсе – 2 недели.
- 2.6. Формы и процедуры текущего контроля знаний и умений определяются предметными цикловыми комиссиями, при этом используется пятибалльная оценка знаний и умений обучающихся.
- 2.7. Консультации предусматриваются в объеме 76 часов на весь период обучения.

### **3.Общеобразовательный цикл**

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», в соответствии с рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования от 01.03.2023 № 05-592. В соответствии с изменениями ФГОС СОО (Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732) преподавание общеобразовательных предметов осуществляется с учётом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования (распоряжение Министерства Просвещения Российской Федерации от 30.апреля 2021 года №. Р-98 «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учётом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»).

Все предметы общеобразовательного цикла изучаются в пределах 1-2 семестров. Расчет продолжительности изучения общеобразовательного цикла произведен, исходя из 1476 часов на изучение общеобразовательного цикла (включая промежуточную аттестацию).

Образовательной программой предусматривается выполнение обучающимися индивидуального проекта. На подготовку к выполнению индивидуального проекта отведено 36 часов (18 часов – теоретическая подготовка. 18 часов – самостоятельная работа). Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателей выбранных для написания проекта предметов. Защита индивидуального проекта проводится на 1 курсе (2 семестр).

Предметы «Химия» и «Биология» изучаются на углублённом уровне. В общеобразовательный цикл введён предмет «Введение в специальность». Цель введения предмета - дать обучающимся первичное представление о получаемой специальности. Также будет реализовываться предмет по выбору «Родная литература», изучаемый с целью сохранения и развития культурного и языкового разнообразия многонационального народа Российской Федерации, формирования российской гражданской идентичности обучающихся .

Экзамены проводятся по учебным предметам: «Русский язык», «Математика», «Химия» - во 2 семестре. По математике и русскому языку экзамены проводятся в письменной форме, по химии - в устной.

### **4.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.**

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура". Объем дисциплины "Физическая культура" - 164 часа. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" (с учетом состояния их здоровья). Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (в случае незначительных отклонений в здоровье) в учебный план включены дисциплины:

- «Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний»
- «Коммуникативный практикум».

### **5.Профессиональный цикл**

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» определены основные виды деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

-организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

-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;

-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;

-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;

-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;

-организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

- освоение профессий рабочих, должностей служащих: повар, кондитер, пекарь.

Освоение этих видов деятельности представлено модулями ПМ.01 – ПМ.07

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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.

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.

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.

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 .

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Текущий контроль предусматривает проведение лабораторных, практических и контрольных работ, а также тестирование обучающихся по изученным темам, что позволяет проверять сформированность у них профессиональных компетенций. Проводится в устной и письменной формах различного вида в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины;
- оценка компетенций обучающихся.

Степень овладения содержанием обучения задается уровнем его усвоения, измеряющим достигнутое в обучении. Уровни умений и знаний проявляются через ту или иную учебную деятельность.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика. Учебная практика проводится рассредоточено для освоения обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля, чередуясь с теоретическими занятиями.. Учебная практика составляет 588 часов. Производственная практика –936 часов- 26 недель.

Производственная практика проводится концентрированно в организациях различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых техникумом с каждой организацией, куда направляются обучающиеся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организации.

По окончании прохождения учебной практики и производственной практики по каждому модулю предусмотрены экзамены.

По ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» проводится квалификационный экзамен.

## 6. Вариативная часть

Вариативная образовательной программы составляет 30 % (1296 ч.) и использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу согласно получаемой специальности. 326 часов отведено на изучение дополнительных дисциплин:

дисциплина	Количество часов	обоснование
Организация производства на предприятиях общественного питания	34	Дисциплина дает возможность познакомиться с сущностью организации производства предприятий общественного питания, устанавливает базовые знания для получения профессиональных навыков.

Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий	88	Дисциплина даёт возможность ознакомление с основами эстетики и дизайна оформления кондитерских и кулинарных изделий; подготовке студентов к применению основ эстетики и дизайна оформления кондитерских и кулинарных изделий в последующей практической деятельности
Бухгалтерский учёт в общественном питании	96	Дисциплина даёт возможность получения целостного представления о бухгалтерском учете как системе сплошного, непрерывного, документального отражения всех хозяйственных операций, получение навыков использования бухгалтерского учета как важнейшей функции управления хозяйственной деятельностью предприятий общественного питания.
Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	36	Дисциплина даёт возможность получения знаний о финансовой жизни современного общества, способах получения информации, позволяющей анализировать социальные ситуации и принимать индивидуальные финансовые решения; получение студентами комплексных знаний в области права, учета, налогообложения, финансов, маркетинга, менеджмента и приобретение практических навыков создания и развития собственного бизнеса
Эффективное поведение на рынке труда	36	Дисциплина даёт возможность оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи: поиск работы, трудоустройство, адаптацию на рабочем месте, и готовность решать подобные вопросы в различных ситуациях и выходить из них.
Метрология, стандартизация и сертификация	36	Дисциплина даёт возможность освоения современных мировоззренческих концепций и принципов в области метрологии, стандартизации и сертификации, приобретения навыков для применения их в практической деятельности.

970 часов вариативной части отведены на усиление дисциплин и практик профессиональных модулей, на освоение которых отводится 2698 часов

### **7. Проведение промежуточной аттестации.**

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. В техникуме созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий, контрольных работ или в режиме тестирования.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком и включает дифференцированный зачет, экзамен. В учебном процессе применяются комплексные виды контроля. При реализации ППСЗ в семестрах, в которых промежуточная аттестация включает более чем два экзамена, запланировано использование модульно-компетентного подхода в профессиональном образовании. При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен по модулю - проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Экзамен по модулю проводится после освоения обучающимся компетенций при изучении теоретического материала по модулю и прохождения практик.



В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестации) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно.

Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину, проводятся в устной или письменной форме, применяется лабораторный контроль, компьютерной тестирование, решение ситуационных задач.

Промежуточная аттестация в форме экзаменов проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На 1 курсе проводится 3 экзамена, 10 дифференцированных зачётов. На 2-4 курсах проводится 8 экзаменов, 18 дифференцированных зачётов, выполняются 2 курсовые работы. В указанное количество не входят дифференцированные зачёты по физической культуре и практике

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

## **8. Проведение государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация является обязательной. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) для выпускников, осваивающих программ подготовки специалистов среднего звена (Приказ Минпросвещения России №800 от 08.11.2021 года).

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

.Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведение государственной итоговой аттестации осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдаются документы установленного образца.

## **9.Сводные данные по бюджету времени**

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности			
1 курс	41	-	-	-	11	52
2 курс	32,6	5	4	-	10,4	52
3 курс	20	8,4	13		10,6	52
4 курс	23	3	9	6	2	43
Всего	116,7	16,3	26	6	34	199

#### 10. Учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Теоретическое и практич. обучение по учебным предметам, дисциплинам и МДК	ПРАКТИКА		Итого недель без учёта каникул	Каникулы							
	Учебная практика		производственная		ГИА																																																							
	Учебная практика	производственная	ГИА																																																									
1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	часов	неделя	в неделях					
1																																																					1476	41					41	11
2					У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	1174	32,6	5	4			41,6	10,4
3																																																	722	20	8,4	13			41,4	10,6				
4					У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	828	23	3	9,0	6	41	2					
	Итого																																																4200	116,7	16,3	26,0	6,0	165,0	34,0					
																																																в часах												
																																																5940												
																																																часы	4200	588	936	216								
																																																1524												

## Обозначения

Теоретическое обучение		Промежуточная аттестация	А	Учебная практика	У	Производственная практика	П	Государственная итоговая аттестация	Г	Экзамен по модулю	Э	Каникулы	К
------------------------	--	--------------------------	---	------------------	---	---------------------------	---	-------------------------------------	---	-------------------	---	----------	---

### 1. Учебный план. 1 курс

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации			Трудоёмкость при очной форме обучений (часов)										Распределение по курсам	
		экзамены	Дифференцированные зачёты	другие формы	Всего занятий	Обязательная аудиторная нагрузка									1 курс	
						в том числе.									1	2
						обязательная часть	вариативная часть	самостоятельная работа	во взаимодействии преподавателем	в форме практической подготовки	другие виды учебных консультаций	промежуточная	17 недель	24 недели		
	Общеобразовательные учебные предметы				1476	1034 (70%)	442 (30%)	72	1404	697	675	18	14	612	864	
ОУП.01	Русский язык	2			100	70	30	8	92	52	30	6	4	34	66	
ОУП.02	Литература		2		108	76	32	2	106	44	62			44	64	
ОУП.03	Иностранный язык		2		108	76	32	4	104	93	11			34	74	
ОУП.04	Математика	2			178	124	54	8	170	60	100	6	4	78	100	

ОУП.05	Информатика		2		108	76	32	8	100	55	45			36	72
ОУП.06	История		2		116	100	16	10	106	30	76			36	80
ОУП.07	Обществознание		2		90	63	27	2	88	34	54			50	40
ОУП.08	География		1		52	36	16		52	12	40			52	
ОУП.09	Физика		2		90	63	27		90	29	61			36	54
ОУП.10	Химия (углублённый уровень)	2			162	113	49	8	154	86	56	6	6	62	100
ОУП.11	Биология (углублённый уровень)		2		108	76	32	2	106	31	75			34	74
ОУП.12	Физическая культура/Адаптивная физическая культура		1,2		82	58	24		82	78	4			34	48
ОУП.13	Основы безопасности и защита Родины		2		68	50	18		68	36	32			30	38
<b>ДУП.00</b>	Дополнительные учебные предметы														
ДУП.01	Индивидуальный проект		1		36		36	18	18	11	7			18	18
ДУП.02	Введение в специальность			1	34		34	2	32	16	16			34	
<b>ПВ.00</b>	Предметы по выбору														
ПВ.01	Родная литература			1	36		36		36	30	6				36
	<b>Часов в неделю</b>													36	36
	экзаменов		3												
	дифференцированных зачетов		10												
	другие формы промежуточной аттестации		2												

Учебный план. 2-4 курсы.

1	2 Элементы учебного процесса, учебные дисциплины	Распределе ние по семестрам форм аттестации				Трудоемкость при очной форме обучения, ч						Курсы/семестры					
		3 экза-менов	4 диффер зачеты	5 курсовая работа	6 контр. работы	7 Всего	8 Самост. работа	9 аудиторные	10 в форме практической подготовки	в том числе		2 курс		3 курс		4 курс	
										11 консультации	12 Экзамен	13 3 сем. 17 нед	14 4 сем. 24 нед	15 5 сем. 13 нед	16 6 сем. 12 нед	17 7 сем. 17 нед	18 8 сем. 10 нед
<b>ОГЭС.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>					<b>432</b>	<b>12</b>	<b>414</b>	<b>320</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>88</b>	<b>126</b>	<b>44</b>	<b>70</b>	<b>46</b>	<b>58</b>
ОГЭС.01	Основы философия		4			36	2	34					36				
ОГЭС.02	История		3			36	2	34	4			36					
ОГЭС.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		4, 6	164	6	152	152	6		24	28	14	40	21	37
ОГЭС.04	Физическая культура		4,6,8			164		164	164			28	30	30	30	25	21
ОГЭС.05	Психология общения/Коммуникативный практикум		4			32	2	30					32				
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>					<b>180</b>	<b>10</b>	<b>158</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия	4			3	144	10	122	30	6	6	44	100				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		3			36		36				36					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>					<b>612</b>	<b>28</b>	<b>556</b>	<b>250</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>148</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>116</b>	<b>108</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3				64	3	52	34	3	6	64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4				96	4	82	34	4	6		96				
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	7				64	3	52	15	3	6					64	
ОП.04	Организация обслуживания		8		7	64	2	62	34							22	42

ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8		7	96	6	90	42						30	66	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний		6			32	2	30	3					32			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		3	96	6	90	30			52	44				
ОП.08	Охрана труда		3			32	2	30	10			32					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6			68		68	48					68			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>					2698	62	2526	1674	26	90	260	450	568	708	290	422
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>					226	4	206	124	4	12	0	0	226	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5*				32		32	8					32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					80	4	66	8	4	6			80			
УП.01	Учебная практика		5			36		36	36					36			
ПП.01	Производственная практика		5			72		72	72					72			
	экзамен по модулю	5				6					6			6			
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>					342	4	322	246	4	12	0	0	342	0	0	0

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5*		5		34		34						34			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					92	4	78	36	4	6			92			
УП.02	Учебная практика		5			102		102	102					102			
ПП.02	Производственная практика		5			108		108	108					108			
	экзамен по модулю	5				6					6			6			
<b>ПМ.03</b>	<b>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</b>					348	14	318	254	4	12	0	0	0	348	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*				44	4	40						44			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					100	10	80	56	4	6			100			
УП.03	Учебная практика		6			90		90	90					90			
ПП.03	Производственная практика		6			108		108	108					108			
	экзамен по модулю	6				6					6			6			
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и</b>					360	8	342	292	4	12	0	0	0	360	0	0



	<i>подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>															
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6*			40	2	38							40		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				62	6	46	40	4	6				62		
УП.04	Учебная практика		6		72		72	72						72		
ПП.04	Производственная практика		6		180		180	180						180		
	экзамен по модулю	6			6					6				6		
<b>ПМ.05</b>	<b><i>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</i></b>				362	4	340	264	6	12	0	0	0	0	212	150
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7*			54		54								54	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации				86	4	70	48	6	6					86	

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента															
УП.05	Учебная практика		7		72		72	72							72	
ПП.05	Производственная практика		8		144		144	144								144
	экзамен по модулю	8			6					6						6
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>				350	4	330	274	4	12	0	0	0	0	78	272
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	8		8	128	4	114	58	4	6					78	50
УП.06	Учебная практика		8		36		36	36								36
ПП.06	Производственная практика		8		180		180	180								180
	экзамен по модулю	8			6					6						6
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</b>				710	24	668	470	0	18	260	450	0	0	0	0
МДК.07.01	Поварское дело (Повар код 16675)		3		122	4	118	48			122					
МДК.07.02	Кондитерское дело (Кондитер код 12901)		4		120	10	110	50			66	54				
МДК.07.03	Пекарское дело (Пекарь код 16472)		4		126	10	116	48				126				
УП.07	Учебная практика		4		180		180	180			72	108				
ПП.07	Производственная практика		4		144		144	144				144				
	экзамен (квалификационный)	4			18					18		18				
	Вариативная часть				326	18	286	110	10	12	36	70	0	0	160	60
ВОП.01	Организация производства на		4		34	2	32	4				34				

	предприятиях общественного питания																							
ВОП.02	Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий	8				88	6	72	38	4	6				50	38								
ВОП.03	Бухгалтерский учёт в общественном питании	8				96	4	80	32	6	6				74	22								
ВОП.04	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности		7			36	2	34	12						36									
ВОП.05	Эффективное поведение на рынке труда		4			36	2	34	12				36											
ВОП.06	Метрология, стандартизация и сертификация		3			36	2	34	12				36											
	ГИА															216								
	Всего					4248	130	3940	2384	58	126	612	886	612	878	612	648							
588	учебная практика											72	108	138	162	72	36							
936	производственная практика												144	180	288		324							
	экзамены по модулю												18	12	12		12							
	самостоятельная работа											13	50	8	26	9	24							
	консультации											3	18	4	8	16	16							
																		экзамен по дисциплине	1	2		1	1	3
																		комплексный экзамен			2	2	1	
																		дифференцированный зачёт	5	7		2	1	3
																		другие формы	2	1		1	2	
																		курсовая работа			1			1

