

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области  
«Лодейнопольский техникум промышленных технологий»  
(ГБПОУ ЛО «ЛТПТ»)

УТВЕРЖДЕНО  
Распоряжением директора  
№ 91 -рс от «09» июня 2023г

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 Повар, кондитер**

базовой подготовки

Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования с получением среднего общего образования  
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

ФГОС СПО утвержден Приказом Министерства  
образования и науки РФ от 09.12.2016№1369 ((ред. от 17.12.2020)

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких, блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Начало подготовки: 01.09.2023г.

## Пояснительная записка

### 1. Нормативная база реализации ППКРС

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на основе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Лодейнополюский техникум промышленных технологий разработан на основании документов:

- 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 Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 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";
- 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) в редакции от 17.12.2020.года).
- 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 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).

При составлении учебного плана учитывались:

- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Код в реестре 43.01.09-181228.

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.

-Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.01.2021г.№2 (регистрация в Министерстве юстиции РФ 28.01.2021г.№62296).

-Санитарные правила СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020г.№28 (регистрация в Министерстве юстиции РФ 18.12.2020г.№61573).

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

2.1. Учебный год начинается 1 сентября 2023 года и заканчивается в соответствии с учебным графиком. Срок получения СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в очной форме обучения составляет на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – повар ↔ кондитер.

2.2. Нормы учебной нагрузки обучающихся:

- Продолжительность 1 часа учебных занятий составляет 45 минут.

- Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной нагрузки и практику.

Перерыв между занятиями составляет не менее десяти минут, перерыв для организации питания составляет не менее 20 минут.

Численность обучающихся в учебной группе за счёт бюджетных средств устанавливается 25 человек. При изучении иностранного языка и информатики группа делится на подгруппы.

2.3. Объем образовательной программы -5904 часа.

2.4. Каникулы составляют 35 недель.

2.5.Формы и процедуры текущего контроля знаний и умений определяются цикловыми предметными комиссиями, при этом используется пятибалльная оценка знаний и умений обучающихся.

2.6 Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 136 часов на весь период обучения; проводятся перед контрольной работой, дифференцированным зачётом, экзаменом с целью повышения качества образования.

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая проводится в виде демонстрационного экзамена.

### **3.Общеобразовательный цикл**

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППКРС 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 1-4 семестров. На 5 семестр выносятся 20 часов иностранного языка. Расчет продолжительности изучения общеобразовательного цикла произведен исходя из 2170 часов на изучение общеобразовательного цикла (включая промежуточную аттестацию). Предметы «Химия» и «Биология» изучаются на углублённом, уровне. Профильными предметами является «Индивидуальный проект», так как его разработка предусматривает профессиональную направленность, и предмет "Химия в пищевой промышленности», изучение которого направлено на оказание помощи обучающимся в формировании научного подхода к сложным процессам взаимосвязи химического состава пищевых систем, качества и пищевой ценности продуктов питания с технологическими режимами производства, переработки и хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.. Также будет реализоваться предмет, предлагаемый образовательной организацией, «Родная литература», изучаемый с целью сохранения и развития культурного и языкового разнообразия многонационального народа Российской Федерации, формирования российской гражданской идентичности обучающихся. Индивидуальный проект выполняется студентами в основном самостоятельно, 32 часа отведено на аудиторные занятия и 18 часов на самостоятельную работу по подготовке индивидуального проекта. Индивидуальный проект может выполняться по одному или нескольким предметам, а также быть междисциплинарным. Защита индивидуальных проектов планируется в 4 семестре. Экзамены проводятся по учебным предметам: «Русский язык», «Математика», «Химия». По русскому языку и математике в письменной форме, по химии – в устной. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

4. Общепрофессиональный цикл. На дисциплины общепрофессионального цикла определено 726 часов (включая дисциплину «Физическая культура»). Помимо дисциплин, рекомендованных примерной программой, вводятся другие дисциплины. Введение новых дидактических единиц направлено на реализацию дополнительных требований к знаниям, умениям и практическому опыту в соответствии с возросшими требованиями к работникам, которые должны овладеть инновационными способами профессиональной деятельности в условиях рынка. На основании изучения квалификационной характеристики выпускника по специальности экспертной группой от работодателей были даны рекомендации по расширению

профессиональных и общих компетенций в части освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей (видов профессиональной деятельности. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 70 академических часов отводит 70 % объёма времени на освоение основ военной службы (для юношей) .

#### 5. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл представлен модулями ПМ.01 – ПМ.05.

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких, блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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. Темы работ указаны в рабочей программе.

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 реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная . Все виды практик проводятся в рамках профессиональных модулей и направлены на формирование у обучающихся видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО. Учебная практика проводится рассредоточено для освоения обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля, чередуясь с теоретическими занятиями. производственная – концентрированно. Учебная практика составляет 798 часов – 22,5 недель. Производственная практика –1008 часов- 28 недель, проводится 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 организаций.

По окончании прохождения учебной практики и производственной практики по каждому модулю предусмотрены экзамены по модулю. Формы и процедуры промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения самостоятельно, рассматриваются и утверждаются на заседании методической комиссии, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Фонды оценочных средств позволяют оценить знания, умения и освоенные компетенции обучающихся.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья проведение практик осуществляется с учетом индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

**5. Формирование вариативной части ППКРС.** Вариативная часть образовательной программы использована для увеличения объема часов в целях повышения качества освоения основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС. Вариативная часть образовательной программы реализуется в объеме 1358 часов, что составляет 23 % от общего объема учебных циклов. Вариативная часть учебного плана реализована

следующим образом. Объем общепрофессионального цикла увеличен на 398 часов. Введены новые дисциплины (не предусмотренные примерной программой): «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» (38 часов), изучение которой направлено на формирование функциональной финансовой грамотности, позволяющей анализировать проблемы и происходящие изменения в сфере экономики, вырабатывать на этой основе аргументированные суждения, умения оценивать возможные последствия принимаемых решений; «Информационные технологии в общественном питании» (38 часов), изучение которой объясняется тем, что в сфере общественного питания имеется большой опыт создания и развития автоматизированных систем и технологий.; «Организация обслуживания в общественном питании» (38 часов), «Метрология, стандартизация и сертификация» (38 часов), изучение которой даст обучающимся возможность анализировать деятельность организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей, контролировать качество выполнения заказа, анализировать эффективность обслуживания потребителей, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания: «Эффективное поведение на рынке труда» (38 часов), так как обучающиеся должны иметь представление о совокупности нравственных норм, которые отвечают за регулирование взаимодействия людей, за отношение к обязанностям, за формирование и выполнение профессионального долга»; «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий» (56 часов), так как обучающиеся должны знать характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий. Увеличено количество часов на дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (70 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину) и «Физическая культура» (114 часов).

Увеличено количество часов по профессиональным модулям при изучении междисциплинарных циклов: ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – на 190 часов. ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – на 174 часа. ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – на 200 часов. ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - на 206 часов ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - на 294 часа.

Распределение часов вариативной части представлено в таблице

№	Наименование раздела	Обязательная часть	Вариативная часть	Всего часов
1	Общепрофессиональный цикл	324	402	726
2	Профессиональный цикл	1980	956	2936
3	Междисциплинарные курсы	756	374	1130
4	Учебная и производственная практики	1224	582	1806
5	Промежуточная аттестация	108	-	-
6	Всего по циклам ППКРС	2304	1358	2936

7	ГИА	72	-	72
8	Общеобразовательный цикл	2170	-	2170
9	Итого по ППКРС	4546	1358	5904
	В процентном отношении	77%	23%	100%

Объем времени вариативной части распределен с учётом особенностей развития науки, экономики, техники и технологий, особенностей контингента обучающихся. Объем времени на вариативную часть циклов ОПОП использован в соответствии с потребностями работодателей Лодейнопольского района Ленинградской области.

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».

Если освоение программы на общих основаниях невозможно, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования или выстраивается индивидуальный учебный план.

#### 6. Проведение промежуточной аттестации.

Периодичность промежуточной аттестации определена графиком учебного процесса

Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждому предмету, дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно. В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.10.2022г №906 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» возможны следующие формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет (ДЗ) и экзамен (Э). Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. 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.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой аттестации по модулю является экзамен (проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС). Экзамен по модулю проводится после освоения обучающимся компетенций при изучении теоретического материала по модулю и прохождения практик. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности, образовательной организацией при проведении экзаменов по профессиональным модулям в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели. Оценки по дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям выставляются по следующей системе: «зачтено», «не зачтено» или «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки по дисциплинам, междисциплинарным курсам,

практикам, профессиональным модулям выставляются по следующей системе: «зачтено», «не зачтено» или «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Количество зачетов и экзаменов по курсам распределяется следующим образом:

на 1 курсе проводится 1 экзамен и 3 дифференцированных зачёта;

на 2 курсе – 4 экзамена и 10 дифференцированных зачётов;

на 3 курсе проводится 2 экзамена и 10 дифференцированных зачётов;

на 4 курсе проводится 2 экзамена 10 дифференцированных зачётов.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости для них может быть увеличено время на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

#### **6. Проведение государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов. Содержание заданий и соответствие тематики ВКР должны соответствовать содержанию и результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. По результатам государственной итоговой аттестации присваиваются квалификации и выдается диплом о среднем профессиональном образовании. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

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

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.



## 8..Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	формы промежуточной аттестации			всего	Объём образовательной программы в час в т.ч.:					Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
		Экзамены	Дифференцированный зачёт	Другие формы		Самостоятельная работа	консультации	аудиторные часы	В форме практической подготовки	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
											1 ем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8		12	14	15	16	17	18	19	20	21	
<b>Объём образовательной программы</b>																		
	<b>Общеобразовательные учебные предметы</b>				<b>2170</b>	<b>18</b>	<b>74</b>	<b>2060</b>	<b>1034</b>	<b>6+18</b>	<b>612</b>	<b>592</b>	<b>378</b>	<b>568</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП.01	Русский язык	4		2	146		16	124	62	6	34	42	20	50				
ОУП.02	Литература		4	2	144		6	138	59		50	50	17	27				
ОУП.03	Иностранный язык		5	2,4	180		4	176	125		34	36	34	56	20			
ОУП.04	Математика	4		2	270		16	248	155	6	70	80	34	86				
ОУП.05	Информатика		3	1,2	144		2	142	72	2	60	48	36					
ОУП.06	История		4	2	170		2	168	40		32	44	34	60				

ОУП.07	Обществознание		4	2	136		2	134	57		34	32	22	48				
ОУП.08	География		2	1	110		2	108	34		58	52						
ОУП.09	Физика		3	2	140		2	138	35		60	48	32					
ОУП.10	Химия (углублённый уровень)	4		1,2,3	228		16	206	71	2+ 6	62	50	44	72				
ОУП.11	Биология (углублённый уровень)		4	1,2	144		4	140	53	2	42	32	22	48				
ОУП.12	Физическая культура		2,4		164			164	155		34	48	34	48				
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности		2	1	72		2	70	36		42	30						
ПП	Профильные предметы																	
ИП	Индивидуальный проект		3		50	18		32	20				32	18				
ПП.01	Химия в пищевой промышленности		4		36									36				
ППО	Предметы, предлагаемые образовательной организацией								30									
ПОО.01	Родная литература		4		36			36	30				17	19				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				726	28	2	690	352	6	0	68	0	0	58	304	64	232
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2			68	2	2	58	18	6		68						

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		6		38	2		36	16						38		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		6		38	2		36	12						38		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности /Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний		8		38	2		36	8								38
ОП.05	Основы калькуляции и учёта		6		38	2		36	12						38		
ОП.06	Охрана труда		6		38	2		36	10						38		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		38	2		36	35						38		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6		70	2		68	48					34	36		
ОП.09	Физическая культура		6,8		114			114	111					24	40	26	24
ОП 10.	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности		8		38	2		36	12								38
ОП.11	Информационные технологии в общественном питании		8		38	2		36	18								38
ОП.12	Организация обслуживания в общественном питании		8		38	2		36	8								38
ОП.13	Метрология, стандартизация и сертификация		7		38	2		36	12							38	
ОП.14	Эффективное поведение на рынке труда/Коммуникативный практикум		6		38	2		36	12						38		

ОП.15	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий		8		56	2		54	20									56
	<b>Профессиональные модули</b>				2936	86	60	2730	2284	60	0	204	234	296	524	560	534	584
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>				438	14	12	400	311	12	0	204	234	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2		34			34	20			34						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3			182	14	12	150	75	6		116	66					
	Практическая подготовка																	
УП.01	Учебная практика		3		108			108	108			54	54					
ПП.01	Производственная практика		3		108			108	108				108					
	Экзамен по модулю	3			6					6			6					
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				730	20	12	686	588	12	0	0	0	296	434	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		34			34	12					34				

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5			198	20	12	160	84	6				112	86			
	Практическая подготовка																	
УП 02	Учебная практика		5		240			240	240					150	90			
ПП 02	Производственная практика		5		252			252	252						252			
	Экзамен по модулю	5			6					6					6			
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				508	12	12	472	390	12	0	0	0	0	100	408	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		34			34	23						34			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			180	12	12	150	74	6					66	114		
	Практическая подготовка																	
УП 03	Учебная практика		6		144			144	144							144		
ПП 03	Производственная практика		6		144			144	144							144		
	Экзамен по модулю	6			6					6						6		

<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких, блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>				446	10	12	412	341	12	0	0	0	0	0	152	294	0
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		6		34			34	16							34		
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков	7			154	10	12	126	73	6						70	84	
	Практическая подготовка																	
УП 04	Учебная практика		7		108			108	108							48	60	
ПП 04	Производственная практика		7		144			144	144								144	
	Экзамен по модулю	7			6					6							6	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>				814	30	12	760	654	12	0	0	0	0	0	0	254	584
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7		34			34	10								34	

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		6	216	30	12	168	86	6							124	92
	Практическая подготовка																	
УП 05	Учебная практика		8		198			198	198								96	102
ПП 05	Производственная практика		8		360			360	360									360
	Экзамен по модулю	8			6					6								6
	ГИА																	72
	всего				5832	132	136	5480	3670	84	612	864	612	864	612	864	612	864
	ГИА				72						36	36	36	36	36	36	36	36
	всего				5904													
								ТЕОРИЯ			612	810	444	714	264	522	306	324
	УП	798									54	54	150	90	192	156	102	
	ПП	1008										108		252	144	144	360	
	всего	1806										6		6	6	6	6	
								экзамены		9	0	1	1	3	1	1	1	
								дифф.зачёт		39	0	3	5	7	3	7	3	
								Другие формы аттестации		14	3	10	1	0	0	0	0	

