

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «ТККТ»

Аникин А.П. Аникин

«08» июня 2021 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Ростовской области «Тацинский кадетский техникум»

по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

повар – 3-4 разряд;

кондитер – 3-4 разряд.

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения -3 года

10 месяцев на базе основного общего  
образования

профиль получаемого профессионального  
образования – естественнонаучный

Одобрена и рекомендована с целью  
практического применения  
на заседании методической  
комиссии преподавателей професси-  
онального цикла и мастеров произ-  
водственного обучения  
протокол №11 от «08 » июня 2021 г.  
Председатель МК

 Л.А. Мирошникова

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебно-  
производственной работе

 Л.В. Петрова

«08» июня 2021 г.



СОГЛАСОВАНО

Индивидуальный предприниматель

 Гуренко С.Ю.

«08 » июня 2021 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федераль-  
ного государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профес-  
сии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар,  
кондитер, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской  
Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован в Министерстве  
юстиции РФ 22 декабря 2016 г. Регистрационный № 44898

ПООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего про-  
фессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планиру-  
емые результаты освоения образовательной программы, условия образователь-  
ной деятельности.

Профессиональные стандарты:

Приказ Минтруда России от 07.09.2015г. N 597н «Об утверждении профессио-  
нального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России  
21.09.2015 N 38940);

Приказ Минтруда России от 8.09.2015г. N 610н «Об утверждении профессио-  
нального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29 сентября  
2015 г. N 39023).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональ-  
ное образовательное учреждение Ростовской области «Тагинский казачий  
кадетский техникум» (далее - ГБПОУ РО «ТККТ»)

Разработчики: Л.В. Петрова - заместитель директора по учебно-производ-  
ственной работе ГБПОУ РО «ТККТ» государственного бюджетного про-  
фессионального образовательного учреждения Ростовской области «Та-  
гинский казачий кадетский техникум»

Л.А. Мирошникова - мастер производственного обучения государствен-  
ного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ро-  
стовской области «Тагинский казачий кадетский техникум»,

И.А. Проскура - преподаватель государственного бюджетного професси-  
онального образовательного учреждения Ростовской области «Тагинский  
казачий кадетский техникум»

РЕЦЕНЗЕНТЫ: С.Ю. Гуренко, индивидуальный предприниматель (кафе «Фе-  
никс»)

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации ООП СПО**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее - ОПОП) разработан в соответствии с примерной ООП Утвержденной Минобрнауки внесенной в реестр ПООП 31. 03. 2017, федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413, реализуемого в пределах ООП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер относится к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Нормативные основания для разработки основной профессиональной образовательной программы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., № 24480);

Письмо Минобрнауки России от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утверждено Минобрнауки России 20 апреля 2015 г., № 06-830вн);

- Устав ГБПОУ РО «ТККТ».

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

Образовательный процесс регламентирован Уставом ГБПОУ РО «ТККТ» и локальными актами техникума.

Начало занятий - 1 сентября. Общий объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Продолжительность учебной недели — пятидневная. Продолжительность учебного занятия - 45 минут. Общий объем образовательной программы составляет 5904 часа.

Во всех учебных циклах ООП выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое/лабораторное занятие, консультация, лекция), практики (в профессиональном цикле)

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 100 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся (6 недель), которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 60 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 42 академических часов. Для обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья. Для подгрупп девушек возможно использование части учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (36 часов), отведённого на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. Профессиональный цикл включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин(модулей), практики. Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, лабораторных работ, курсовых проектов (работ), лекций, семинаров, учебной и производственной практики, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика и производственная практика проводятся для освоения обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определено в объеме 56 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная практика в объеме 684 часов (19 недель) проводится концентрированно на 2-м, 3-м и 4-м курсах. Производственная практика в объеме 792 часа (22 недели) проводится концентрированно на 2-м, 3-м и 4-м курсах.

Общая продолжительность каникул составляет: 11 недель в учебном году на 1-м, 2-м, 3-курсах, 2 недели на 4-м курсе, в том числе 2 недели в зимний период.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах ООП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Изучение учебных предметов общеобразовательного цикла реализуется рассредоточено одновременно с освоением общепрофессиональных дисциплин в течение 1 -5 семестра

На углубленном уровне изучаются следующие общеобразовательные учебные предметы: информатика, химия, биология.

Объем часов, отведенный на теоретическое обучение (2253 часа), распределен следующим образом:

- на изучение общих предметов – 1128 часов;
- на изучение предметов по выбору из предметных областей - 820 часа;
- на изучение дополнительных учебных курсов по выбору техникума – 248 часов.
- на изучение дополнительных учебных курсов по выбору обучающихся – 57 часов.

Учебным планом предусмотрено выполнение студентами индивидуального проекта по одной из профильных общеобразовательных дисциплин.

#### **1.4. Общепрофессиональный цикл**

Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин в соответствии с общими компетенциями и основными видами деятельности. С целью получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и требований работодателей, за счет часов вариативной части в цикл включены дополнительные дисциплины: «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Организация обслуживания в ресторане», «Основы финансовой грамотности»

На обучение по учебному циклу отводится 892 часа.

#### **1.5. Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация обучающихся реализуется в рамках освоения соответствующих учебных циклов и проводится в следующих формах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Зачет (дифференцированный зачет) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующих учебных предметов, учебных дисциплин или МДК. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На промежуточную аттестацию отводится 6 недель: 0,5 недели на 1-м, 2,5 недели на 2-м, 1,5 недели на 3-м и 1,5 недели на 4-м курсах. Экзамен по профессиональному модулю проводится по окончании учебной и (или) производственной практики.

Всего за период обучения предусмотрено 30 дифференцированных зачетов, 18 экзаменов, при этом соблюдаются требования не превышения 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов в учебном году (дифференцированные зачеты и зачеты по физической культуре в указанное количество не входят).

Консультации для студентов предусмотрены в количестве 148 часов из часов, отведенных на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций – групповые, устные, индивидуальные консультации.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. В учебном плане предусмотрена 2 недели на государственную итоговую аттестацию.

#### **1.6. Формирование вариативной части**

При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая вариативную часть. Согласно ФГОС СПО образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, а также для получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также с учетом примерной образовательной программы. По результатам исследований потребности работодателей была окончательно сформирована вариативная часть.

Вариативная часть программы составляет 1404 часа, которая использована на:

- введение дисциплин общепрофессионального цикла
- ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности (113 часов),
- ОП.11 Организация обслуживания в ресторане (60 часов),
- ОП.12 Основы финансовой грамотности (38 часов);

- увеличение объема времени на освоение дисциплин общеобразовательного цикла – 237 часов;
- увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла – 568 часов;
- введение профессионального модуля ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни – 270 часов;
- увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части цикла – 329 часов.

Индекс	Элементы учебного процесса	Обязательная учебная нагрузка	
		Всего	В том числе лаб. и практ. занятий
1	2	3	4
<b>ОУП.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>237</b>	<b>3</b>
ОУП.10	Химия	130	-
ОУП.11	Биология	107	-
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>568</b>	<b>229</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	56	26
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	60	16
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	60	22
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	57	22
ОП.05	Основы калькуляции и учета	28	13
ОП.06	Охрана труда	6	2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	64	2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6	4
ОП.09	Физическая культура	20	20
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	113	46
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	60	29
ОП.12	Основы финансовой грамотности	38	12
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>599</b>	<b>528</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6	6
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12	-
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	78	24
УП.02	Учебная практика	108	108
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	50	42
УП.03	Учебная практика	36	36
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	4

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	30	8
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	59	30
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	90	32
УП.06	Учебная практика	108	108
ПП.06	Производственная практика	72	72
	<b>Всего</b>	<b>1404</b>	<b>745</b>

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п\п	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
2.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3.	Кабинет русского языка, литературы, иностранного языка
4.	Кабинет математики
5.	Кабинет истории, обществознания, географии, экономики
6.	Кабинет химии, биологии, экологии
7.	Кабинет физики, электротехники
8.	Кабинет информатики
9.	Кабинет основ православной культуры
10.	Кабинет социально-экономических дисциплин
11.	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12.	Кабинет товароведения продовольственных товаров
13.	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Лаборатории:</b>
14.	Учебная кухня ресторана
15.	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
16.	Спортивный зал
17.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
18.	Спортивная площадка
	<b>Залы:</b>
19.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
20.	Актовый зал

Заместитель директора по УПР

Л.В. Петрова

Заместитель директора по УМР

В.А. Гулянская

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях/часах)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Всего учебных недель	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40,5	нет	нет	0,5	нет	40,5	11	52
II курс	30,5	4	4	2,5	нет	38,5	11	52
III курс	25,5	6	8	1,5	нет	39,5	11	52
IV курс	18,5	9	10	1,5	2	37,5	2	43
<b>Всего</b>	<b>115/4140</b>	<b>18/684</b>	<b>22/792</b>	<b>6/216</b>	<b>2/72</b>	<b>156</b>	<b>35</b>	<b>199</b>



Индекс	Наименование циклов, предметов, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	В том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам							
						Всего занятий	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Промеж. уточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
							Занятия по дисциплинам/ МДК		Практики	Консультации									
							Всего по дисциплинам/ МДК	В т. ч. лаб. и практик занятия											
1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
<b>Объем образовательной программы</b>		3/ДЗ/Э			<b>50</b>	<b>4090</b>	<b>4090</b>	<b>1426</b>	<b>1476</b>	<b>148</b>	<b>68</b>	<b>612</b>	<b>846</b>	<b>576</b>	<b>810</b>	<b>588</b>	<b>834</b>	<b>606</b>	<b>744</b>
<b>ОУП. 00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>		<b>2361*</b>		<b>-</b>	<b>2253</b>	<b>2253</b>	<b>634</b>		<b>76</b>	<b>32</b>	<b>612</b>	<b>719</b>	<b>389</b>	<b>394</b>	<b>117</b>	<b>22</b>		
ОУПб. 01	Русский язык	4 - Э	132	12	-	114	114	45		14	4	20	23	36	35				
ОУПб .02	Литература	3 - ДЗ	135	6	-	135	135	29				48	53	34	-				
ОУПб. 03	Иностранный язык	4 - ДЗ	210		-	210	210	28				51	55	39	65				
ОУПб. 04	Математика	3 - Э	198	21	-	180	180	92		14	4	68	58	54	-				
ОУПб .05	История	4 - ДЗ	189	10	-	171	171	34		12	6	34	46	34	57				
ОУПб.06	Физическая культура	3, 3, 3, ДЗ	210	3	-	210	210	162				51	69	51	39				
ОУПб. 07	Основы безопасности жизнедеятельности	2 - ДЗ	72	7		72	72	8				34	38						
ОУПб.08	Астрономия	4 - ДЗ	36	-	-	36	36	3				-	-	-	36				
ОУПп .09	Информатика	2 - Э	126	20	-	108	108	70		12	6	51	57						
ОУПп. 10	Химия	5 – Э	368	39	-	350	350	59		12	6	75	71	41	107	56			
ОУП.п 11	Биология	3 - Э	344	34	-	326	326	30		12	6	112	148	66					
ОУПб. 12	Родная литература (русская)	2-ДЗ	36	-		36	36	6					36						
Индивидуальный учебный проект																			
<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>			<b>305</b>		<b>-</b>	<b>305</b>	<b>305</b>	<b>68</b>											
УП.01	Основы обществознания	5-ДЭ	210	13	-	210	210	52				34	42	34	55	45			
УП.02	История донского казачества		38	-	-	38	38	14								16	22		
УП.03	Основы православной культуры		57	-	-	57	57	12				34	23						
	Экология Донского казачества																		

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>		<b>892</b>		<b>40</b>	<b>852</b>	<b>852</b>	<b>378</b>					<b>127</b>	<b>59</b>	<b>98</b>	<b>108</b>	<b>281</b>	<b>133</b>	<b>86</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	4 - ДЗ	92	92	10	82	82	38					26/3 см.р	17/3 см.р	49/4 см.р				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3 - ДЗ	96	86	10	86	86	32					71/5 см.р	25/5 см.р					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4 - ДЗ	96	96	-	96	96	34					30	17	49				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8 - ДЗ	93	21	10	83	83	30									52/4 см.р	23/3 см.р	18/3 см.р
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6 - ДЗ	60		-	60	60	25								28	32		
ОП.06	Охрана труда	6 - ДЗ	42	7	-	42	42	12									42		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8 - ДЗ	100		-	100	100	38								32	32	17	19
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6 - ДЗ	42	8	-	42	42	22								16	26		
ОП.09	Физическая культура	3,3,3,Д3	60	3	-	60	60	60								16	15	17	12
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8 - ДЗ	113		10	103	103	84									38/3 см.р	38/3 см.р	37/4 см.р
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	6 - ДЗ	60	60	-	60	60	29								16	44		
ОП.12	Основы финансовой грамотности	7 - ДЗ	38	3	-	38	38	12										38	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>2579*</b>		<b>10</b>	<b>985</b>	<b>985</b>	<b>348</b>	<b>1440</b>	<b>36</b>	<b>72</b>			<b>128</b>	<b>318</b>	<b>314</b>	<b>531</b>	<b>473</b>	<b>658</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2579</b>		<b>10</b>	<b>985</b>	<b>985</b>	<b>348</b>	<b>1440</b>	<b>36</b>	<b>72</b>			<b>128</b>	<b>318</b>	<b>314</b>	<b>531</b>	<b>473</b>	<b>658</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	4 – Э кв.	<b>276</b>	<b>276</b>	<b>-</b>	<b>114</b>	<b>114</b>	<b>56</b>	<b>144</b>	<b>6</b>	<b>12</b>			<b>128</b>	<b>130</b>				
МДК.01.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4 – Э*	36	36	-	36	36	20						36					
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации	4 – Э*	78	78	-	78	78	36			6			56	22				

	кулинарных полуфабрикатов																		
УП.01	Учебная практика	3 – ДЗ	72	72				72	72					36	36				
ПП.01	Производственная практика	4 – ДЗ	72	72					72						72				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	6 – Э кв.	<b>700</b>	<b>700</b>	-	<b>250</b>	<b>250</b>	<b>102</b>	<b>432</b>	<b>6</b>	<b>12</b>				<b>188</b>	<b>314</b>	<b>180</b>		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5 – Э*	44	44	-	44	44	16							44				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5 – Э*	206	206	-	206	206	86			6					206			
УП.02	Учебная практика	5 - ДЗ	180	180				180	180							72	108		
ПП.02	Производственная практика	6 - ДЗ	252	252					252						72		180		
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	6 – Э кв.	<b>418</b>	<b>418</b>	-	<b>184</b>	<b>184</b>	<b>86</b>	<b>216</b>	<b>6</b>	<b>12</b>					<b>49</b>	<b>351</b>		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 – Э*	38	38	-	38	38	16								38			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6 – Э*	146	146	-	146	146	70			6					11	135		
УП.03	Учебная практика	6 - ДЗ	108	108				108	108									108	
ПП.03	Производственная практика	6 - ДЗ	108	108					108									108	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	8 – Э кв.	<b>294</b>	<b>294</b>	-	<b>132</b>	<b>132</b>	<b>48</b>	<b>144</b>	<b>6</b>	<b>12</b>							<b>204</b>	<b>72</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7 – Э*	38	38	-	38	38	12										38	
МДК.	Процессы приготовления,	7 – Э*	94	94	-	94	94	36			6							94	

04.02	подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																			
УП.04	Учебная практика	7 - ДЗ	72	72				72	72									72		
ПП.04	Производственная практика	8 - ДЗ	72	72					72									72		
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	8 – Э кв.	<b>603</b>	<b>603</b>	-	<b>225</b>	<b>225</b>	<b>104</b>	<b>360</b>	<b>6</b>	<b>12</b>							<b>269</b>	<b>316</b>	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8 – Э*	38	38	-	38	38	14										38		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8 – Э*	187	187	-	187	187	90			6							87	100	
УП.05	Учебная практика	7 - ДЗ	144	144				144	144									144		
ПП.05	Производственная практика	8 - ДЗ	216	216					216										216	
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни</b>	8 – Э кв.	<b>288</b>	<b>278</b>	<b>10</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>32</b>	<b>180</b>	<b>6</b>	<b>12</b>								<b>270</b>	
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	8 - Э	90	70	10	80	80	32			6								90/10 см.р	
УП.06	Учебная практика	8 - ДЗ	108	108				108	108										108	
ПП.06	Производственная практика	8 - ДЗ	72	72					72										72	
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>72</b>																	
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена		72	72																
	Промежуточная аттестация		<b>216</b>										<b>18</b>	<b>36</b>	<b>54</b>	<b>24</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>48</b>	
													<b>612</b>	<b>846</b>	<b>576</b>	<b>810</b>	<b>588</b>	<b>834</b>	<b>606</b>	<b>744</b>
<b>Объем образовательной программы всего</b>			<b>5904*</b>		<b>50</b>								<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>792</b>

\*в том числе вариативная часть и ПА  
Э\* экзамен комплексный

всего		Дисциплин и МДК	612	828	540	594	468	468	396	270
		Учебной практики	-	-	36	108	108	108	216	108
		Производственной практики	-	-	-	144	-	288	-	360
		Экзаменов	-	1	2	4	2	3	1	5
		Дифференцированных зачетов	-	2	2	6	2	7	3	7
		Зачетов	1	1	1	-	1	1	1	-