

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области

**«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»

/Ю.А.Митько/

2021г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования*

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на 2021-2024 учебные года

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 2 года 10 мес.
на базе среднего общего образования

Екатеринбург
2021 г.

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, Приказа министерства Просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», Профессиональных стандартов: «Повар» (код 33.011), утвержденный приказом Министерством труда № 610-н от 08.08.2015 г., «Кондитер» (код 33.010) , утвержденный приказом Министерством труда № 597-н от 07.09.2015 г., «Пекарь» (код 33.014), утвержденный приказом Министерством труда № 914-н от 01.12.2015г. (3-й и 4-й уровни квалификации) и международных требований.

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчики:

И.Н.Субботина-заместитель директора по УР

И.Г. Кофман – заведующий отделением

Рассмотрен на заседании методического совета протокол № 35
от « 15 » марта 2021 г.

Согласовано:

Зам. директора по УР И.Н. Субботина

Зам.директора по УПР С.Е.Костромина

Зам.директора по УМР Д.В. Бугуева

Заведующий отделением ППССЗ И.Г.Кофман

« 15 » марта 2021 г.

Представители работодателя:

Сергей А.В.
« 22 » марта 2021 г.

Сергей А.В.
« 22 » марта 2021 г.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «ТИПУ «Кулинар» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.);
2. Приказа министерства Просвещения Российской Федерации от 17.12.2020г. № 747 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
3. Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273, ст.68;
4. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
5. Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 15.05.2015г.)
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, утвержденными приказом №1138 от 17.11.2017г. Министерством образования и науки РФ);
7. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914-н;
8. Профессиональный стандарт «Повар» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610-н;

9. Профессиональный стандарт «Кондитер» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597-н;

10. Профессиональные стандарты: «Руководитель предприятия общественного питания» № 281-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015г;

11. Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.06.2014г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. №1199(с изменениями и дополнениями);

12. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

13. Приказ Министерства Науки и ВО РФ, Министерства Просвещения РФ №885/390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся»;

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Разработчик ФУМО, 2017 г.

2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.12.2010г. №189 (ред. От 24.11.2015г.) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы)) (зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011г. №19993)

3. Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки кадров и ЛПО Минобрнауки России от 20.02.2017г. № 06-156 « О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных

государственных образовательных стандартов среднего профессионального образовательного образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиями специальностям;

4. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов утвержденных Министерством образования и науки РФ от 22 января 2015г. № ДЛ-1/05 вн.;

Учебный план имеет следующую структуру:

-Учебный план подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;

-Государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- Шестидневная рабочая неделя;
- Продолжительность учебной недели – 36 часов, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Во всех циклах учебной программы выделяется объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (теоретические занятия, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, промежуточная аттестация) и самостоятельные работы обучающихся. Аудиторными занятиями называются работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.;
- Занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;
- Текущий контроль результатов подготовки осуществляется согласно «Положению о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
- Организация консультаций – индивидуальные, групповые, предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося в год (не более 100 часов в год);
- Каникулы запланированы в объёме 23 недели: 1 курс – 2 недели в зимний период, 9 недель в летний период, 2 курс – 2 недели в зимний период, 8 недель в летний период, 3 курс – 2 недели в зимний период.

1.3. Учебный план подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Образовательная деятельность при освоение отдельных компонентов образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело организуется в форме практической подготовки в виде практических, лабораторных работ,

практикумов, учебной и производственной практики. Практическая подготовка организуется как в учебных аудиториях, лабораториях ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» так и в организациях осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы.

Учебный план подготовки ССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело состоит из:

- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- Математический и естественнонаучный цикл;
- Общепрофессиональный цикл;
- Профессиональный цикл;
- Государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО, Программой ГИА. Форма проведения ГИА – защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационный экзамен.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривается освоение основ военной службы (для юношей) и основ медицинских знаний (для девушек) – 70% от общего объема времени, отведенного на дисциплину.

Подготовка и защиты курсовых работы предусмотрены по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала».

В учебную программу включены дисциплины для изучения обучающимися с инвалидностью:

- Психологическая адаптация при трудоустройстве для обучающихся с инвалидностью;
- Формирование трудовой успешности.

Общий объем по дисциплине «Физическая культура» составляет 164 часа: 2 часа в неделю при теоретическом обучении. Для обучающихся с инвалидностью и лиц с ОВЗ «Физическая культура» проводится с учётом их особенностей здоровья.

Учебная и производственная практика:

В профессиональный цикл образовательной программы входят учебная, производственная и преддипломная практики. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Преддипломная практика проводится непосредственно по окончании освоения учебной программы.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме: учебная и производственная - 1224 часа (34 недели), преддипломная – 144 часа (4 недели), что составляет 53% от профессионального цикла образовательной программы.

1. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана и предприятиях общественного питания в объеме 13 недель (468 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- 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 – 2 недели (72 часа),
- 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 - 2 недели (72 часа),
- 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— 1 неделя (36 часов),
- 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— 2 недели (72 часа),
- ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) — 3 недели (108 часов),
- ПМ. 08. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели — 1 неделя (36 часов).

Учебная практика не предусмотрена в ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (согласно примерной программе).

2. Производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 21 недели (756 часов), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:

- ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 2 недели (72 часа),
- 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 – 5 недель (180 часов),
- 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 - 3 недели (108 часов),
- 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— 2 недели (72 часа),

- 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— 3 недели (108 часов),

- ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала — 3 недели (108 часов),

- ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) — 3 недели (108 часов),

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

3. Преддипломная практика организуется на предприятиях общественного питания 4 недели (144 часа) и завершается дифференцированным зачетом;

По завершению профессиональных модулей проводится дифференцированный зачет или экзамен по МДК и экзамен по завершению производственной практики, по ПМ 08. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели предусмотрен комплексный экзамен.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Основная программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки состоит из инвариантной составляющей в объеме **2952** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 70% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **1296** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 30% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована:

1. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 98 часов.

Введение новых учебных дисциплин – 60 часов, в т.ч.:

- Русский язык и культура речи (ОГСЭ.06) – 60 часов.

Увеличение объема дисциплин -38 часов.

2. Математический и естественнонаучный цикл - 50 часов.

Увеличен объем дисциплин: Химия (ЕН.01), Экологические основы природопользования (ЕН.02)

3. Общепрофессиональный цикл – 288 часов.

Увеличен объем дисциплин –110 часов.

Введены дисциплины по рекомендации социальных партнеров, современных требований рынка труда, профессиональных стандартов и введения новых общих компетенций во ФГОС - 178 часа:

- Финансовая грамотность, основы предпринимательской деятельности и антикоррупционного поведения - 36 часов, введены для более глубокого освоения компетенций: ОК. 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сферы, ОК -6 проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

- Особенности национальной и зарубежной кухни - 36 часа, данная дисциплина введена для овладения разносторонних профессиональных знаний в области национальной и мировой культуры питания, приготовления блюд, согласно международных требований;

- Калькуляция и учет - 34 часа, дисциплина введена для получения умений составления нормативно-технологической документации, составления калькуляции на блюда и умений вести учет на предприятиях общественного питания;

- Специальный рисунок - 34 часа, данная дисциплина формирует у обучающихся навыки по оформлению блюд и кондитерских изделий, учит выбирать стиль оформления, цветовое сочетание;

- Контроль качества продукции и услуг общественного питания - 38 часа, данная дисциплина формирует навыки по контролю качества продукции и услуг общественного питания, умения анализировать и планировать мероприятия по повышению качества и спроса продукции и услуг.

4. Профессиональный цикл - 860 часов.

Увеличен объём на профессиональные модули (в том числе и на учебную

и производственную практику) – 860 часов.

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 38 часов;

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 – 178 часов (в т.ч. ПП-36ч.);

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 – 108 часов (в т.ч. УП-36ч.);

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 – 6 часов;

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 – 44 часа;

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 118 часов;

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 272 часа (в т.ч. УП-36ч.);

Введен новый профессиональный модуль по рекомендации социальных партнеров и требований профессиональных стандартов:

ПМ 08. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели- 96 часов (в том числе учебная практика-36 часов.)

Промежуточная аттестация проводится рассредоточена по окончанию учебной дисциплины или профессионального модуля.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная в т.ч. региональная практика				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	26	6	9	-		-	11	52
II курс	29	6	7	-		-	10	52
III курс	25	1	5	4		6	2	43
IV курс								
Всего	80	13	21	4		6	23	147

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр				2 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	
1. МКД 01.02. 2. МДК 07.03 3. ПМ 01	1. МДК 01.01 2. МДК 02.01.	Физическая культура 1. Специальный рисунок.	1. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. 2. МДК 02.02. 3. МДК 07.01. 4. Организация хранения и контроль запасов сырья 5. ПМ 02		Физическая культура 1. Организация обслуживания 2. Экологические основы природопользования	

8 экзаменов/ 5 зачётов

3 семестр				4 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты	
1. МДК 03.02. 2. МДК 07.02 3. ПМ 07	1. Техническое оснащение организации питания 2. МДК 03.01.	Физическая культура 1. Психология общения	1. МДК 04.02. 2. МДК 05.02 3. ПМ 03 4. ПМ 04	1. МДК 04.01. 2. МДК 05.01 3. Основы экономики, менеджмента, маркетинга. 4. Информационные технологии в профессиональной деятельности 5. Калькуляция и учет	Физическая культура	

7 экзаменов / 8 зачётов

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1. Химия (ен) 2. ПМ 05. 3. ПМ 08.	1. История 2. Особенности национальной и зарубежной кухни.	Физическая культура 1. Охрана труда 2. Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности.	1. Мдк 06.01. 2. ПМ 06.	Физическая культура 1. Иностранный язык в профессиональной деятельности. 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. 3. Безопасность жизнедеятельности 4. Правовые основы профессиональной деятельности	1. Основы философии 2. Русский язык и культура речи

5 экзаменов / 10 зачётов

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Химии	401
2	Микробиологии, санитарии и гигиены	303
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	301 (М-Сибиряка)
4	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	301
5	Информационных технологий в профессиональной деятельности	306 (М-Сибиряка)
6	Русского языка и литературы	312
7	Математики	308 (М-Сибиряка)
8	Иностранных языков	307
9	Технологии кулинарного и кондитерского производства	201
10	Экологических основ природопользования	403
11	Организация хранения и контроля запасов сырья	303
12	Организации обслуживания	402
13	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производств	301
14	Социально-экономических дисциплин	406
	Лаборатории	
	Химии	213 (М-Сибиряка)
1	Учебная кухня ресторана	206
2	Учебный кондитерский цех	206
	Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал	М-Сибиряка
2	Тренажерный зал	М-Сибиряка
	Залы	
1	Библиотека	311 (М-Сибиряка)
2	Читальный зал с выходом в сеть интернет	311 (М-Сибиряка)
3	Актный зал	пл. Луначарского

2021г.-2024г.

Распределение обязательной аудиторной нагрузки

[illegible]

ПМ.01.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		0/1/2	250	18	88	40	18	20					2	8	18	250	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 01.01.	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов.	1	дз	40	8	32	20	10						0	2	8	40										
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	1	э	66	10	56	20	8	20					2	6	10	66										
УП ПМ 01.	Учебная практика	1	э	72													72										
ПП. ПМ 01.	Производственная практика			72													72										
ПМ.02.	Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		0/1/2	514	14	248	114	50	40					6	8	14	118	396	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК 02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента.	1	дз	38	4	34	24	8						0	2	4	38										
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч.	2	э	224	10	214	90	42	40					6	6	10	80	144									
УП ПМ 02.	Учебная практика	2	э	72														72									
ПП. ПМ 02.	Производственная практика			180														180									

ПМ.03.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0/1/2	320	10	130	70	28	20	0	4	8	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	3 дз	38	6	32	18	12			0	2								
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	э	102	4	98	52	16	20		4	6								
УП ПМ 03.	Учебная практика	4 э	72																
ПП. ПМ 03.	Производственная практика		108																
ПМ.04.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0/1/2	182	4	70	30	20	8	0	4	8	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4 дз	34	2	32	20	10			0	2								

[illegible]

МДК 07.03	Выполнение работ по профессии пекарь	1	э	84	4	80	30	16	24		4	6	4	84												
УП ПМ 07.	Учебная практика	3	э	108										36	36											
ПП. ПМ 07.	Производственная практика			108										36	36											
ПМ. 08	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели.		0/0/1																							
МДК 08.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели	5	э	60	4	56	26	12	8		4	6														
УП ПМ 08.	Учебная практика	5		36																						
				0										0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого по ОПОП			4464										1136	1398		982	1486								
	в т.ч. учебная практика			468										108	108		108	108								
	производственная практика			756										108	216		36	216								
	Промежуточная аттестация																									
	Всего	7/16/20		4464	204	3900	1166	1030	204	50	104	122		612	864		612	900								
1. Государственная итоговая аттестация (6 недель). Форма проведения - защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационный экзамен. Семестровая нагрузка указана с самостоятельной работой, консультациями и экзаменами. Промежуточная аттестация проводится рассредоточено за счет часов, выделенных на дисциплину и указана в том числе с экзаменами по практике (без зачетов по физической культуре).																										
	Всего																									
	дисциплин и МДК													396	540		468	576								
	учебной практики													108	108	0	108	108	0	36	0	0	0	0	0	0
	производственной практики																									
	Экзаменов (в т.ч. квалификационных)													3	5		3	4								
	Дифф.зачётов													2	0		2	5								
	Зачётов													1	2		1	0								