



Утверждаю
Директор Государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
Республики Крым Красногвардейский агропромышленный
техникум
В.М. Рогозянский

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
(подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым
"Красногвардейский агропромышленный техникум"

по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

по программе базовой подготовки

Квалификация: повар ↔ кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ОПОП (ППКРС) - 3 года и 10 месяцев на базе среднего общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ПОП (ППКРС)

Настоящий учебный план профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красногвардейский агропромышленный техникум» (далее – ГБПОУ РК «КАПТ») разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 17.12.2020) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ПОП (ППКРС). Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями на 2 июля 2021 г.)
2. Закон Республики Крым от 17.06.2015 г. «Об образовании в Республике Крым» (с изменениями на 30 июня 2021 г.).
3. Федеральный Закон от 05.05.2014 г. № 84-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями на 26 июля 2019 г.).
4. Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования» (с изменениями на 9 августа 2022 г.)
5. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898).
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».
7. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778).

8. Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»

9. Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 19 января 2023 г.).

10. Примерная основная образовательная программа Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

11. Постановление Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № СП 2.4.3648-20, Санитарные правила Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

12. Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Красногвардейский агропромышленный техникум» (Утвержден Приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 10.13.2022 г. № 936, с изменениями от 09.03.2023 г. № 424).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием, графиком учебного процесса и программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер:

- **начало учебных занятий** – 01 сентября 2023 г. и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- **обязательная учебная нагрузка обучающихся** при освоении профессиональной образовательной программы (далее – ПОП ППКРС)) включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- **объем образовательной учебной нагрузки** по программе не превышает 36 академических часа в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу; для организации учебного процесса используются сдвоенные уроки (пары), продолжительность 1 урока - 45 минут.

Объем образовательной нагрузки обучающихся при очной форме обучения во взаимодействии с преподавателем не менее 80 % (для ФГОС по профессиям) от объема, отводимого на данный элемент программы в целом, предусматриваемого учебным планом. Объем времени на изучение учебных дисциплин (профессиональных модулей) во взаимодействии с преподавателем составляет не менее 32 часов. С целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной, текущий контроль, промежуточная аттестация.

Перечень, содержание, объем, и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.

- **общая продолжительность каникул составляет:** при обучении 3 года 10 месяцев – 35 недель (по 11 недель на первом, втором, третьем курсах, 2 недели в зимний период на четвертом курсе);

- **продолжительность учебной недели** – пятидневная:

- на I курсе - 36 часов в неделю;

- на II курсе – 36 часов в неделю;

- на III курсе – 36 часов в неделю;

- на IV курсе – 36 часов в неделю.

- **текущий контроль знаний** осуществляется в форме контрольных работ, тестирования, защита индивидуальных проектов, написание докладов, рефератов;

- **промежуточная аттестация** осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой техникумом, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения

- **государственная итоговая аттестация** в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация проводится в рамках двух календарных недель за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- **виды практик:** учебная практика проводится рассредоточено, при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, проводится мастерами производственного обучения. На учебной практике обучающиеся осваивают и приобретают практические навыки, предусмотренные реализацией программ профессиональных модулей. Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования. Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе.

Учебная практика организована в учебном кондитерском цеху.

Производственная практика в обязательном порядке проводится на предприятиях и в организациях на основе заключенных договоров с предприятиями-работодателями;

Общее количество учебной практики – 684 часа (19 недель): в том числе

- на I курсе - 108 часов (3 недели);
- на II курсе - 180 часов (5 недель);
- на III курсе - 144 часа (4 недели);
- на IV курсе - 252 часа (7 недель).

Общее количество производственной практики – 1152 часа (32 недели), в том числе:

- на II курсе – 180 часов (5 недель);
- на III курсе – 468 часов (13 недель);
- на IV курсе - 504 часа (14 недель).

Производственная практика по профессиональным модулям:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 оценивается дифференцированными зачетами.

Учебная и производственная практика

<i>Индекс</i>	<i>Наименование</i>	<i>№ семестра</i>	<i>Недели</i>
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
УП.01	Учебная практика	1	3
ПП.01	Производственная практика	4	5
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
УП.02	Учебная практика	3,4	5

ПП.02	Производственная практика	5	8
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
УП.03	Учебная практика	5	3
ПП.03	Производственная практика	6	5
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
УП.04	Учебная практика	6,7	3
ПП.04	Производственная практика	7	5
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента оценивается самостоятельными дифференцированными зачетами в рамках квалификации выпускников.		
УП.05	Учебная практика	7,8	5
ПП.05	Производственная практика	8	9
Всего			51 нед.

1.3. Общеобразовательный цикл

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы на базе основного общего образования осуществляется в соответствии с приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования», примерной рабочей программы для профессиональной образовательной организации ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования».

В учебном плане в рамках общеобразовательного цикла предусмотрено изучение общеобразовательных дисциплин на первом и втором курсе обучения.

Общий объём общеобразовательного цикла составляет 1476 академических часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФОП СОО.

Общеобразовательный цикл содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «История», «Обществознание», «География», «Иностранный язык», «Математика», «Информатика», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Физика», «Химия», «Биология».

Проектная деятельность является обязательной частью учебной деятельности обучающихся по ФГОС. Индивидуальный проект, как отдельная дисциплина выполняется в период освоения обучающимися дисциплин общеобразовательного цикла, в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом на индивидуальный проект.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

1.4. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с выбранными видами деятельности, сформированными техникумом самостоятельно.

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды: учебная и производственная практики, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько этапов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями.

В рамках образовательной программы выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО, составляет не более 80 % от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 20 % дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

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.

Учебная практика проводится в лаборатории: учебно-кулинарном и кондитерском цеху техникума по 6 часов в день. Учебная практика проводится рассредоточено с изучением теоретической части МДК, на нее отводится 19 недель. Производственная практика - 32 недели.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Формы проведения промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится по общеобразовательным и общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной практике, модулю в целом и обеспечивает контроль учебной деятельности обучающихся, его корректировку.

Промежуточная аттестация осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой техникумом, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения в виде следующих форм:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен (квалификационный).

Учебным планом за весь курс обучения предусмотрено:

- дифференцированные зачеты в количестве 20 (без учета зачетов по физической культуре);
- экзамены в количестве 12, в том числе 5 экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям, 4 экзамена по общеобразовательным дисциплинам, 2 экзамена по общепрофессиональному циклу, 1 – по междисциплинарному курсу профессионального модуля.

1.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

На проведение государственной итоговой аттестации учебным планом отводится 2 календарных недели с 14.06.2027 г. по 25.06.2027 г. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

На проведение государственной итоговой аттестации учебным планом отводится 2 календарных недели с 14.06.2027 г. по 25.06.2027 г. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

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
I курс	37	3	-	1	-	11	52
II курс	30	5	5	1	-	11	52
III курс	22	4	13	2	-	11	52
IV курс	16	7	14	2	2	2	43
Всего	105	19	32	6	2	35	199

График учебного процесса (2023 – 2024 уч. год)

Обозначение:		Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика		Неделя отсутствует
		Промежуточная аттестация		Производственная практика		
		Каникулы		Государственная итоговая аттестация		

График учебного процесса (2024 - 2025 уч. год)

Обозначения:		Учебная практика		Неделя отсутствует	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика		Неделя отсутствует
	Промежуточная аттестация		Производственная практика		
	Каникулы		Государственная итоговая аттестация		

График учебного процесса (2025 - 2026 уч. год)

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	01 - 05	08 - 12	15 - 19	22 - 26	29 сент. - 03 окт.	06 - 10	13 - 17	20 - 24	27 - 31	03 - 07	10 - 14	17 - 21	24 - 28	01 дек. - 05	08 - 12	15 - 19	22 - 26	29 дек. - 02 янв.	05 - 09	12 - 16	19 - 23	26 - 30	02 - 06	09 - 13	16 - 20	23 - 27	02 март. - 06	09 - 13	16 - 20	23 - 27	30 март. - 03 апр.	06 - 10	13 - 17	20 - 24	27 апр. - 01 май	04 - 08	11 - 15	18 - 22	25 - 29	01 июн. - 05	08 - 12	15 - 19	22 - 26	29 июня - 03 июля	06 - 10	13 - 17	20 - 24	27 - 31	03 авг. - 07	10 - 14	17 - 21	18 - 22	
III	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	
	8	8	8	8	8	8	8	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	0	0	0	0	0	0	0									8	8	8	8	8	8	8	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к

Обозначение:	☐	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	☐	0	Учебная практика	☐	*	Неделя отсутствует
	☐	Промежуточная аттестация	☐	8	Производственная практика			
	☐	Каникулы	☐	III	Государственная итоговая аттестация			

График учебного процесса (2026 - 2027 уч. год)

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
	01.09 - 04.09				28 сент. - 02 окт.				02.11 - 06.11				30 нояб. - 04 дек.				28 дек. - 01 янв.				01-05				08-12				15-19				22-26				29 март. - 02 апр.				03.05 - 07.05				31 май - 04 июня				28 июня - 02 июля				02.08 - 06.08		
IV	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			
	8	8	8	8	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8		

Обозначение:	☐	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	☐	0	Учебная практика	☐	*	Неделя отсутствует
	☐	Промежуточная аттестация	☐	8	Производственная практика			
	☐	Каникулы	☐	III	Государственная итоговая аттестация			

3.1. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающегося (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
					Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		
						Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
							Теоретического обучения	в форме практической подготовки	Лаб. и практ. занятий				I сем.	II сем.	III сем.	IV сем.	V сем.	VI сем.	VII сем.	VIII сем.
		17 нед.	23 нед.										17 нед.	23 нед.	17 нед.	22 нед.	17 нед.	20 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	14ДЗ	4Э	2052	0	2052	1094	370	580	0	50	58	216	306	378	476	132	320	70	154
ОУД.01	Русский язык		-, -, Э	72	0	72	30	12	30	0	4	6	32	0	40	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-, -, ДЗ		108	0	108	52	14	40	0	2	2	0	20	20	68	0	0	0	0
ОУД.03	История		-, -, -, Э	136	0	136	90	0	46	0	4	6	0	22	36	56	0	22	0	0
ОУД.04	Обществознание	-, -, ДЗ		72	0	72	30	18	22	0	4	2	18	18	36	0	0	0	0	0
ОУД.05	География	-, -, ДЗ		72	0	72	34	16	20	0	4	2	0	0	18	54	0	0	0	0
ОУД.06	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ		144	0	144	0	58	86	0	2	4	0	24	20	60	0	40	0	0
ОУД.07	Математика		-, -, -, -, Э	232	0	232	182	36	14	0	4	6	26	46	30	52	30	48	0	0
ОУД.08	Информатика	-, -, -, -, ДЗ		144	0	144	16	72	54	0	2	2	18	20	24	28	24	30	0	0
ОУД.09	Физическая культура	3,3, -, ДЗ		72	0	72	12	20	60	0	2	2	18	36	0	18	0	0	0	0
ОУД.10	ОБЖ	-, ДЗ		68	0	68	20	10	36	0	2	2	24	44	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Физика	-, -, ДЗ		108	0	108	94	0	14	0	4	2	18	0	64	26	0	0	0	0
ОУД.12	Химия		-, -, Э	144	0	144	42	42	60	0	4	6	36	36	36	36	0	0	0	0
ОУД.13	Биология	-, -, -, -, ДЗ		72	0	72	44	12	14	0	2	2	0	0	0	0	36	36	0	0
ОУД.14	Индивидуальный проект	-, -, -, -, ДЗ		32	0	32	0	0	0	0	2	2	0	0	8	8	8	8	0	0
ОУД.15	Родной (русский) язык	-, -, -, -, -, ДЗ		72	0	72	50	20	20	0	2	2	0	0	0	18	0	18	18	18
ОУД.16	Россия - моя история	-, -, -, -, -, ДЗ		72	0	72	72	0	0	0	2	4	0	0	0	0	0	36	0	36
ОУД.17	Основы бережливого производства	ДЗ		80	0	80	80	0	0	0	2	4	0	0	0	0	12	18	20	30
ОУД.18	Экология	-, -, -, -, -, ДЗ		352	0	352	246	40	64	0	2	2	26	40	46	52	22	64	32	70
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	8ДЗ	2Э	593	88	505	267	178	238	0	0	23	111	256	0	16	46	134	12	18
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ		70	10	60	36	24	24	0	0	1	70	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ		70	10	60	36	24	24	0	0	2	0	70	0	0	0	0	0	0

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ		48	10	38	22	16	16	0	0	2	20	28	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-,---,ДЗ		47	10	37	23	14	14	0	0	2	0	0	0	16	14	17	0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета		-,Э	60	10	50	30	20	20	0	0	4	21	39	0	0	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	-,ДЗ		60	10	50	30	20	20	0	0	2	0	60	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,---,ДЗ		59	9	50	30	20	20	0	0	2	0	0	0	0	0	59	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,---,ДЗ		60	10	50	30	20	20	0	0	2	0	0	0	0	20	40	0	0
ОП.09	Физическая культура	-,---,ДЗ		60	0	60	0	0	60	0	0	2	0	0	0	0	12	18	12	18
ОП.10	Организация обслуживания		-,Э	59	9	50	30	20	20	0	0	4	0	59	0	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	9ДЗ	1Э/5Э(к)	2971	186	949	575	1836	374	1836	25	60	285	266	234	336	434	338	530	548
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Э(к)	465	29	148	90	346	58	288	3	6	285	0	0	180	0	0	0	0
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		74	12	62	38	24	24		2	3	74	0	0	0	0	0	0	0
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			103	17	86	52	34	34		1	3	103	0	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ		108				108		108	2	6	108	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика			180				180		180			0	0	0	180	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Э(к)	796	54	274	166	576	108	468	3	6	0	266	152	90	288	0	0	0
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		60	10	50	30	20	20		2	3	0	60	0	0	0	0	0	0
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			268	44	224	136	88	88		1	3	0	206	62	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ		180				180		180	3	6	0	0	90	90	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика			288				288		288			0	0	0	0	288	0	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		1Э/Э(к)	436	24	124	75	337	49	288	1	6	0	0	82	66	108	180	0	0
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,---,Э(к)†		52	8	44	27	17	17		1	3	0	0	52	0	0	0	0	0
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			96	16	80	48	32	32		1	3	0	0	30	66	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ		108				108		108	3	6	0	0	0	0	108	0	0	0
ПП.03	Производственная практика			180				180		180			0	0	0	0	0	180	0	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Э(к)	487	33	166	101	353	65	288	1	6	0	0	0	0	38	158	291	0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ		38	6	32	20	12	12	0	1	3	0	0	0	0	38	0	0	0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			161	27	134	81	53	53	0	1	3	0	0	0	0	0	122	39	0

УП.04	Учебная практика	ДЗ		108				108	108	2	6	0	0	0	0	0	36	72	0		
ПП.04	Производственная практика			180				180	180			0	0	0	0	0	0	0	180	0	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента		Э(к)	787	46	237	143	598	94	504	1	6	0	0	0	0	0	239	548		
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ		60	10	50	30	20	20		1	3	0	0	0	0	0	60	0		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			223	36	187	113	74	74		1	3	0	0	0	0	0	89	134		
УП.05	Учебная практика	ДЗ		180				180	180	3	6	0	0	0	0	0	0	90	90		
ПП.05	Производственная практика			324				324	324			0	0	0	0	0	0	0	324		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)			72														72			
ПА.00	Промежуточная аттестация			216																	
		Всего	31/ДЗ	12Э	5904	274	3506	1936	2384	1192	1836	75	141	612	828	612	828	612	792	612	720
														36		36		72		72	
Государственная (итоговая) аттестация: в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена				Всего	Дисциплины и МДК								504	828	522	558	216	576	270	306	
					Учебная практика								108		90	90	108	36	162	90	
					Производственная практика											180	288	180	180	324	
					Экзамены									2	1	2		4		2	
					Дифференцированные зачеты								2	3	2	5+1*	2	5	2	7+1*	
												6	8	11	8	7	2	1			

Условные обозначения:

* - не входит в общее количество зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов

ДЗ - дифференцированный зачет

Э - экзамен

Э (к) - экзамен квалификационный

Э (к)¹ - экзамен комплексный

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование	№ п/п	Наименование
Кабинеты:			
1	Русский язык. Литература	Спортивный комплекс:	
2	Математика	1	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Информатика		
4	Физика	2	Стрелковый тир
5	История. География	Залы:	
6	Химия. Биология	1	Актный зал
7	Социально-экономических дисциплин	2	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
8	Микробиологии, физиологии питания, санитарии, гигиены		
9	Товароведения продовольственных товаров		
10	Технологии кулинарного производства и кондитерского производства		
11	Иностранного языка		
12	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда		
13	Технического оснащения и организации рабочего места		
Лаборатории:			
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)		
2	Учебный кондитерских цех		