



Утверждаю
Директор ГБПОУ РК "КАПТ
имени Н.И. Скворцова"

В.М. Рогозянский

28 августа 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
(программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым
"Красногвардейский агропромышленный техникум имени Н.И. Скворцова"

по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

(код) (наименование профессии)

по программе базовой подготовки

Квалификация: повар ↔ кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ПОП (ППКРС) - 2 года и 10 месяцев на базе основного 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 имени Н.И. Скворцова» (далее – ГБПОУ РК «КАПТ имени Н.И. Скворцова») разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 03.07.2024) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ПОП (ППКРС). Нормативный срок освоения профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования составляет 2 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 31 июля 2025 года).
2. Закон Республики Крым от 17.06.2015 г. «Об образовании в Республике Крым» (с изменениями на 28 марта 2025 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 Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).
6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования (с изменениями на 9 октября 2024 г.).

7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.10.2024 № 704 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования».

8. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898).

9. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

10. 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).

11. Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (с изменениями на 09 октября 2024 г.).

12. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 22 ноября 2024 г.).

13. Приказ Минпросвещения России от 24.04.2024 № 272 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800».

14. 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».

15. Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Красногвардейский агропромышленный техникум имени Н.И. Скворцова» (Утвержден Приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 20.11.2023 г. № 1941).

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 43.01.09 Повар, кондитер:

- *начало учебных занятий* – 01 сентября 2025 г. и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

- **обязательная учебная нагрузка обучающихся** при освоении профессиональной образовательной программы (далее – ПОП ППКС)) 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 2 года 10 месяцев (по 11 недель на первом, втором курсах, 2 недели в зимний период на третьем 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.

- **текущий контроль знаний** осуществляется в форме контрольных работ, тестирования, защита индивидуального проекта, 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 одной календарной недели 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 – 576 часов (16 недель): в том числе

- на I курсе – 72 часа (2 недели);
- на II курсе - 288 часов (8 недель);
- на III курсе - 216 часов (6 недель).

Общее количество производственной практики – 648 часов (18 недель), в том числе:

- на I курсе – 108 часов (3 недели);
- на II курсе – 108 часов (3 недели);
- на III курсе – 432 часа (12 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	1,2	2
ПП.01	Производственная практика	2	3
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
УП.02	Учебная практика	3,4	3
ПП.02	Производственная практика	4	3
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
УП.03	Учебная практика	3,4	3
ПП.03	Производственная практика	5	3
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
УП.04	Учебная практика	4,5	3
ПП.04	Производственная практика	6	4
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	6	5
ПП.05	Производственная практика	6	5
Всего			34 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» (с изменениями на 9 октября 2024 г.), 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 I – III курсах 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 и защиты Родины», «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 16 недель. Производственная практика - 18 недель.

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 28 (без учета зачетов по физической культуре);
- экзамены в количестве 12, в том числе 5 экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям, 4 экзамена по общеобразовательным дисциплинам, 3 экзамена по общепрофессиональному циклу.

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 1 календарная неделя с 19.06.2028 г. по 23.06.2028 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	35	2	3	1	-	11	52
II курс	29	8	3	1	-	11	52
III курс	22	6	12	1	-	2	43
Всего	86	16	18	3	1	24	147

2.1. График учебного процесса

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 сен. - 03 окт.	06 – 10	13 – 17	20 – 24	27 – 31	03 – 07	10 – 14	17 – 21	24 – 28	01 – 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 – 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 – 05	08 – 12	15 – 19	22 – 26	29 июня - 03 июля	06 – 10	13 – 17	20 – 24	27 – 31	03 – 07	10 – 14	17 – 21	24 – 28								
	Номера календарных недель																																																											
I	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								
	0	0	0	0	0													к	к								0	0	0	0	0	0								8	8	8	::	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к							

- Обозначения:
- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

0

Учебная практика

*

Неделя отсутствует
- ::

Промежуточная аттестация
- 8

Производственная практика
- К

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 – 04 07 – 11 14 – 18 21 – 25 28 сент. - 02 окт.				05 – 09 12 – 16 19 – 23 26 – 30				02 – 06 09 – 13 16 – 20 23 – 27				30 нояб. - 04 дек. 07 – 11 14 – 18 21 – 25				28 дек. - 01 янв. 04 – 08 11 – 15 18 – 22 25 – 29				01 – 05 08 – 12 15 – 19 22 – 26				01 – 05 08 – 12 15 – 19 22 – 26				29 март. – 02 апр. 05 – 09 12 – 16 19 – 23 26 – 30				03 – 07 10 – 14 17 – 21 24 – 28				31 май – 04 июня 07 – 11 14 – 18 21 – 25				28 июня – 02 июля 05 – 09 12 – 16 19 – 23 26 – 30				02 – 06 09 – 13 16 – 20																											
	Номера календарных недель																																																																							
II	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																				
	0	8	8	8	0	0	0					0	0	0	0	0	0	к	к																					8	8	8	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*																			

Обозначения:



Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам



Учебная практика



Неделя отсутствует



Промежуточная аттестация



Производственная практика



Каникулы



Государственная итоговая аттестация

График учебного процесса (2027 - 2028 уч. год)

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

- Обозначения:
- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

0

Учебная практика

*

Неделя отсутствует
- ::

Промежуточная аттестация

8

Производственная практика
- К

Каникулы

III

Государственная итоговая аттестация

3.1. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, срок обучения - 2 года 10 месяцев

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			
						Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация						
							Теоретического обучения	в форме практической подготовки	Лаб. и практ. занятий									
		I сем.	II сем.													III сем.	IV сем.	V сем.
1	2	зачеты	экзамены	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	10ДЗ	4Э	1476	0	1476	732	0	730	0	0	36	300	356	226	244	150	200
ОУД.01	Русский язык		Э,,-,-,-,-	72	0	72	36	0	36	0	0	4	72	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	ДЗ,-,-,-,-		108	0	108	9	0	97	0	0	2	56	52	0	0	0	0
ОУД.03	История		,-,-,-,-,-,Э	136	0	136	116	0	18	0	0	2	0	0	34	40	30	32
ОУД.04	Обществознание	,-,-,-,ДЗ,-,-		72	0	72	36	0	34	0	0	2	0	0	26	46	0	0
ОУД.05	География	,-,-,-,ДЗ,-,-		72	0	72	36	0	34	0	0	2	0	36	18	18	0	0
ОУД.06	Иностранный язык	,-,-,ДЗ,-,-,-		144	0	144	0	0	144	0	0	2	62	60	22	0	0	0
ОУД.07	Математика		,-,-,-,-,-,Э	232	0	232	232	0	0	0	0	4	16	38	36	52	32	58
ОУД.08	Информатика	,-,-,-,-,-,ДЗ		144	0	144	26	0	116	0	0	2	0	32	24	32	24	32
ОУД.09	Физическая культура	3,3,3,ДЗ,-,-		72	0	72	4	0	66	0	0	2	18	18	18	18	0	0
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	,-,ДЗ,-,-,-,-		68	0	68	20	0	46	0	0	2	24	44	0	0	0	0
ОУД.11	Физика	,-,-,ДЗ,-,-,-		108	0	108	72	0	36	0	0	2	38	58	12	0	0	0
ОУД.12	Химия		,-,-,-,-,-,Э	144	0	144	66	0	78	0	0	6	0	0	36	38	34	36
ОУД.13	Биология	,-,-,-,-,-,ДЗ		72	0	72	47	0	25	0	0	2	0	0	0	0	30	42
ОУД.14	Индивидуальный проект	,-,ДЗ,-,-,-,-		32	0	32	32	0	0	0	0	2	14	18	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	7ДЗ	3Э	574	106	468	260	168	208	0	0	22	166	200	12	126	32	38
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		,-,Э,-,-,-,-	70	14	56	34	22	22	0	0	4	12	58	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	,-,ДЗ,-,-,-,-		70	14	56	34	22	22	0	0	2	0	70	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ,-,-,-,-,-		48	9	39	24	15	15	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	,-,-,-,-,-,ДЗ		46	9	37	23	14	14	0	0	2	0	0	0	16	12	18
ОП.05	Основы калькуляции и учета		,-,Э,-,-,-,-	60	12	48	29	19	19	0	0	4	0	60	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ,-,-,-,-,-		60	12	48	29	19	19	0	0	2	60	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	,-,-,-,ДЗ,-,-		60	12	48	29	19	19	0	0	2	34	0	12	14	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	,-,-,-,ДЗ,-,-		60	12	48	29	19	19	0	0	2	12	12	0	36	0	0

ОП.09	Физическая культура	-,--,3,ДЗ		40	0	40	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0	20	20
ОП.10	Организация обслуживания		-,--,Э,-,-	60	12	48	29	19	19	0	0	4	0	0	0	60	0	0
П.00	Профессиональный цикл	13ДЗ	59(к)	2234	198	812	491	1836	321	1224	26	60	146	272	374	458	430	554
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3ДЗ	Э(к)	380	39	161	98	243	63	180	3	6	146	234	0	0	0	0
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,ДЗ,-,-,-,-		98	19	79	48	31	31		2	3	56	42	0	0	0	0
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			102	20	82	50	32	32		1	3	54	48	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика			72				72		72	3	6	36	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика			108				108		108			0	108	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	2ДЗ	Э(к)	456	47	193	116	293	77	216	3	6	0	38	242	176	0	0
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	-,--,ДЗ(комп),,-		96	19	77	46	31	31		2	3	0	38	26	32	0	0
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч			144	28	116	70	46	46		1	3	0	0	144	0	0	0
УП.02	Учебная практика			108				108		108	3	6	0	0	72	36	0	0
ПП.02	Производственная практика			108				108		108			0	0	0	108	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	3ДЗ	Э(к)	352	27	109	66	259	43	216	1	6	0	0	132	112	108	0
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	-,--,ДЗ,-,-,-		60	12	48	29	19	19		1	3	0	0	60	0	0	0
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч			76	15	61	37	24	24		1	3	0	0	36	40	0	0
УП.03	Учебная практика	-,--,ДЗ,-		108				108		108	3	6	0	0	36	72	0	0
ПП.03	Производственная практика			108				108		108			0	0	0	0	108	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2ДЗ	Э(к)	422	33	137	83	306	54	252	1	6	0	0	0	170	108	144
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,--,ДЗ(комп),,-		72	14	58	35	23	23	0	1	3	0	0	0	72	0	0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			98	19	79	48	31	31	0	1	3	0	0	0	26	72	0
УП.04	Учебная практика			108				108		108	2	6	0	0	0	72	36	0
ПП.04	Производственная практика			144				144		144			0	0	0	0	0	144
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3ДЗ	Э(к)	624	52	212	128	444	84	360	1	6	0	0	0	0	214	410
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,--,ДЗ,-		86	17	69	42	27	27		1	3	0	0	0	0	86	0

МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ		178	35	143	86	57	57		1	3	0	0	0	0	128	50
УП.05	Учебная практика	ДЗ		180				180		180	3	6	0	0	0	0	0	180
ПП.05	Производственная практика			180				180		180			0	0	0	0	0	180
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)			36														
ПА.00	Промежуточная аттестация	30 ДЗ	7Э/5Э(к)	108														
	Всего			4428	304	2756	1483	2004	1259	1224	26	118	612	828	612	828	612	792
Государственная (итоговая) аттестация: в виде демонстрационного экзамена														36		36		36
						Всего	Дисциплины и МДК						576	684	504	540	468	288
							Учебная практика						36	36	108	180	36	180
							Производственная практика							108		108	108	324
							Экзамены						1	2		1		3
							Дифференцированные зачеты						2	6	3	6	2	4

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		