Министерство образования и науки Алтайского края краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ребрихинский лицей профессионального образования»

Приложение к ППКРС

УТВЕРЖДЕН приказом директора №125 от « 28 » августа 2024г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (группа №157, 158)

Квалификация: Повар, кондитер Форма обучения — очная Срок получения СПО - 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования. Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Пояснительная записка

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП) — программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основании:

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (далее – ФГОС СПО).

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2024 года, регистрационный № 79088);
- приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 No 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» в актуальной редакции;
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. №371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024г № 62 «О внесении изменений в нкекоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ основного общего оборазования и среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.02.2024 №77380)
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024г. № 171 «О внесении изменений в нкекоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего оборазования и среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2024 №77830)
- приказа Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. No 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», в период их действия;
- приказа Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);
- приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- примерная основная образовательная программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ регистрационный номер 33 приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. №371
 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»
- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
 - устав КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО»;
 - локальные нормативные акты лицея

Общеобразовательный цикл

профессиональной образовательной Общеобразовательный цикл основной программы СПО формируется в соответствии с Федеральным государственным образовательным среднего общего образования», Федеральным стандартом государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) при очной форме получения образования срок обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, составляет 2 года 10 месяцев.

Профессия «Повар, кондитер» отнесена к естественнонаучному профилю. В рамках данного профиля выделено 8 базовых, 3 профильных предмета. На профильном уровне изучаются предметы: «Информатика» - 200 часов, «Химия» - 210 часов, «Математика» - 301 час. В качестве дополнительного учебного предмета вводится предмет «Введение в профессию» который содержит самостоятельные разделы по выбору обучающихся такие как: «Основы проектно - исследовательской деятельности», «Современное обществознание/Основы российского законодательства», «Биология и физика в профессии» Эти разделы направлены на формирование как метапредметных, личностных результатов, так и общих компетенций выпускников. Общеобразовательные предметы изучаются на 1-3 курса, рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО. Учебные сборы (Основы безопасности жизнедеятельности) проводятся в количестве 35 часов.

Согласно ФГОС СПО объем образовательной программы СПО, реализуемый на базе основного общего образования увеличивается на 2952 часа, которые распределяются следующим образом (приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17

декабря 2017г №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования») 2052 часов на изучение общих предметов, предметов по выбору и дополнительных предметов

72 часа на промежуточную аттестацию по общеобразовательным предметам, которые используются для проведения экзаменов.

828 часа на изучение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Студенты выполняют один индивидуальный проект в период освоения содержания общеобразовательного цикла под руководством преподавателя за счет внеаудиторной самостоятельной работы и защищают его во время освоения дополнительной дисциплины «Основы проектно - исследовательской деятельности».

Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам и дополнительным комплексным дисциплинам проводится согласно Положения о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования» и предполагает 2 обязательных письменных экзамена по дисциплинам «Русский язык» и «Математика» соответственно и 1 экзамен устный по профильной дисциплине «Химия», или «Информатика» по выбору, 15 дифференцированных зачетов и 4 зачета (физическая культура), которые проводятся по мере окончания курсов дисциплин в течение всего срока обучения.

Общепрофессиональная подготовка

На предметы общепрофессионального цикла предусмотрено 324 часа, а запланировано 867час: 579 часов за счет вариативной части и часов на получение СОО. Промежуточная аттестация по общепрофессиональным дисциплинам проводится согласно Положения о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования» и предполагает 1 экзамен,12 дифференцированных зачетов.

Профессиональная подготовка

По данной профессии обучение проводится по 5 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 2379 час, в том числе на учебную практику предусмотрено 576 часов и на производственную практику 828 часов.

При реализации ОПОП предусматривается учебная практика, которая проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля чередуясь с теоретическими занятиями. Первоначальные навыки работы обучающиеся приобретают на учебной практике. Практика является обязательным разделом программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих. Видами практики являются: учебная практика и производственная практика. Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Порядок проведения практики определяет Положение о практике обучающихся.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, оснащенных современным технологическим оборудованием, под руководством мастера производственного обучения. Продолжительность одного занятия практики 6 академических часов.

Производственная практика по профессии «Повар» проводится на предприятиях общественного питания, во время которой обучающиеся выполняют работы предусмотренные программой. Сроки проведения практики устанавливаются соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Для организации и проведения практики с предприятиями заключаются договора на организацию и проведение практики. Контроль за ходом практикой осуществляет производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

На первом курсе по завершению освоения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента **проводится экзамен по изученному модулю.**

На втором курсе по завершению освоения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента **проводится экзамен по изученному модулю.**

На третьем курсе по завершению освоения профессионального модуля ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 проводится экзамен по изученным модулям.

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Формы и порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину (модуль) и предмет, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена (дифференцированный зачет, зачет – за счет времени, отведенного на учебную

дисциплину; экзамен — за счет времени, выделенного ФГООС СПО). На промежуточную аттестацию отводится 108 часов.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. На ГИА отводится одна неделя.

1	2	3						9							17	18	19	20	21	22 2	23 2	4 25	5 26	27								36	37	38	39	40	41	42	43	44	45 46
-			Φ(ормы п	•	•	ой	HOÌ				а обуча							Курс	1		+			- 1	Распред		ю курса Курс 2	мисе	местра	M						V	рс 3			
-				ar:	гестац	ии		ents		Бо заи		твии с п оязатель		вателем		-	еместр	1	курс	1	Семе	2			C	еместр 3		type 2		Семест	n 4			C	еместр	5	Kyp)C 3	Cav	естр б	
		Наименование циклов, разделов,			THI	OTE		BAT	1 m	<u></u>	- 00		ная г числе	Пр	0		17 нед		_	2.	4 нед/2		п			17 нед				нед/14					17 нед			-	24 нед/		
	Инлекс	дисциплин, профессиональных модулей,	E	3	3846	рабо	2	зор	long of	CLOS		2102		Mex	ку			_	Про	T	т пед/ 2	Lyn ne	Про	2		- пед	П	ро	1	T	уч.пед	Про			1, neg	_	Про		- нед		Про
	индекс	МДК, практик	Ne Per	Зачеты	9.	ic p	NI.	pa iorj		Ĕ		£ =	занятия	Ĕ T	_ _	4	PT.		межу	¥ .	i 1				4	P.T.		жу Ё		PT.	١,	межу	¥	i i	PT.		межу		4	P.T.	
		7,7,7	Экая	3a	фе	o Br	Дру	Jo II	TOM	ÿ Bo	cero	H O	aHC	g arr	ec g	100	Cy.	Всего	T.	NO.	ğ Ş	Bcero	T.	NO.	l go	5	ē	- 1	1 00	5	Beero	T.	NC M	Moc	5	i i	T.	8 1	200 E	5	о межу т.
			(12		Диффер.	Курсовие (проез		Объем обр про	Canto	г жомож:		Лекции, уроки	Пр. з	Tal R R		Candic	Консупът.	ğ		E	Самост.	m	атте	c g	Case	Консупът	й _{ат}	Marson	Cas	Консульт	m	аттес	Ma	Сажи	Консупът	Bo	аттес	Ma	Can	Консупьт	m arrec
					7	Ā.		90		Ē				E a			-		таци		"	1	таці	н		_	TZ	ци		_		таци					таци			^	таци
		ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	4	17	1	2	1476		_			538	57 40		9	0	315			12 0	32	_	251	3		31 1	1 331	. 7	0	315	9	225	2		192	19	0	0	0	0 0
		Учебные предметы на базовом уровне	3	4	11	1	1	1146		_			405		228	2	0	224			6 0		_	193	0	,		1 273	4	0	264	5	173	2	6	154	11	0	0	0	0 0
		Русский язык	3					92	-		80	50	30		34	_		34		20		20		38				5		_					\square			\blacksquare	_	_	
		Литература			3			122	2		118		49		47	_		47			2	51		22				2		_					\sqcup				_	_	
		Иностранный язык (английский)			3			105	2		101		99	_	34			34			2	40		29			~ .	2		_									_	_	
	УП6.01.04				4			122	2		118	96	22		34	2		31	_	42	_	42	2	20			20	26		-	24	2					_	\vdash	—	_	_
		Обществознание			5			122	2		118	88		2		-												94	2		92		28	,		26	2		_		
		География	-		6			68	1		66		26	1	12			42		42	,		,	20			20						68	1		66	1		+	\rightarrow	
	УП6.01.07 УП6.01.08	Математика	3		4			214 68	2		66	173 41		_	43			43		43 38	1	42 37		30 17			30 17	56 13			55 12	,	42		6	30	6		\rightarrow	-	
	УП6.01.08				5			85	2	_	81	54	_	11 2	_	-			-	38	1	31	/	1/			1/	50		+	49	1	35	,	\vdash	32	2	\vdash	+	+	_
									-	_	_	_	_		_	\vdash					_	-			-			_	_	+			33	1	\vdash	32	2		+	+	_
		Физическая культура		1,2,3				80	0		78	10	68	2	20			19		20		19		20			19	20			19							\blacksquare	4		
		Основы безопасности и защиты Родины		~ =	4			68	0	_	67	54	13	1	16	_		16		21		21		17		_	17	1/4		- 10	_13		111	_	γ			\blacksquare	_	_	
		Учебные предметы на углубленном	1	0	1	0	0	262	10		238	121		46 8	55	3	0	52		55 ;	3 (50	2		48		// 2	0	48	0	52 (_0	6	38	8	0	0	0	0 0
		Информатика			- 5			125	5= =		118	48		32 2	25	2		23		25	1	24		25	1		24	25		-	24		25			23	2	\vdash	—	_	_
	УПу.02.02	Химия	5					137	5	6 1	120	73	47	14 6	30	1		29	_	30	2	28	8	25	1		24	25	1		24		27		6	15	6		_	-	_
	дуп.03.00	Дополнительные учебные предметы	0	0	4	0	1	32	8	0 2	20	9	11	0 4	8	3	0	5	0	8	3 (5	0	8	1	0	7	8	1	0	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0
	ДУП.03.01	Основы проектно-исследовательской					4	32	8	- 1	20	9	11	4	8	3		5		8	3	5		8	1		7	8	1		3	4							_	\top	
	ETP 04 00	Курсы по выбору обучающихся	0	0	1	0	0	36	1	0 3	34	29	5	0 1	36	1	0	34	1	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0
			U	U	1	U	U		1					0 1		1	U		1	0	0 (, ,	U	U	U	U	U	, ,	U	U U	U	U	U	U	U	U	U	U U	U	U	0
	KB.04.01	Родной язык (русский)/ Роднгая литература (1			36	1	- 3	34	29	5	1	36	1		34	1			4		_				_											_	_	
	пп	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОЛГОТОВКА	9	1	24	0	7	2952	36	54 21	835	747	607	2 85	285	7	0	237	5 5	22	6 6	24	7 12	361	2	12	47 1	2 533	10	6	202	16	207	3	12	105	15	964	8 1	10	07 27
	1111	профессиональная подготовка	9	1	24	U	,	2932	30 .	24 24	855	/4/	007	2 0.	283	/	U	231	٠ [-	122	0 0	24	7 12	201	2	12	4/	2 333	10	0	393	10	201	٥	12	103	15	804	٠ .	19 3	31 21
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	1	10	0	7	537	13	0 5	508	252	246	2 24	159	5	0	150	4	50	1 (47	7 2	0	0	0	0	212	. 5	0	199	8	58	1	0	54	3	58	1	0 4	49 8
		Основы микробиологии, физиологии питания,								_		_	_	_	+				-			+	_					_								=		\vdash	+	+	_
	ОП.01	санитарии и гигиены			2		14	50	1	4	47	30	17	2 2					_	50	1	47	7 2																4	4	
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1		59	95	4	9	91	51	36	2	95	4		89	2																						
		Техническое оснащение и организация			_									-	-	١.			_			-	-		-			-		+					Н			\vdash	+	+	
	ОП.03	рабочего места			1		28	64	1	,	61	45	16	2	64	1		61	2																				4	4	
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6			36	1	3	33	25	8	2																								36	1		33 2
	ОП.05	Основы калькуляции и учёта			4		8	40	1	2	37	21	16	2														40	1		37	2									
	ОП.06	Охрана труда			5		4	40	1	3	37	25	12	2																			40	1		37	2				
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной			4		36	72	1	(69		69	2														72	1		69	2									
	ОП.08	деятельности Безопасность жизнедеятельности			4			36	1	3	33	15	18	2														36	1		33	2									
	07.00							40			40		00	1																			10			1.7	,	22	+	+	
	ОП.09	Физическая культура		5	6			40		-	40	2	32	6																			18			17	1	22	\perp		16 6

1	2	3				7		9				13 вка обуч			16 1	7 18	19	20	21	22 2	3 24	25	26	27		29 3 спредел						36	37	38	39	40	41 4	2 43	44	45	46
			Ψ		ромея тестац	•	Н	пъно	e (e		аимодей	ствии с	препод		2M				Кур	e l		Ė						курсак ре 2									Курс 3				
		Наименование циклов, разделов,			HTE	OTH		OBBATC	e no	authu -	()бязател в то	ьная м числ	ie ii	Про	(Семестр 17 не			2	Семест 4 нед/21					естр 3 нед				еместр ед/14 у					естр 5 нед				Семестр нед/13у		\mathbf{H}
	Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. заче	Курсовые рабо (проекты)	Другие	4 образ прогр	Самостоят раб том числе	류	Bcero	Лекции, уроки	Пр. занятия	анятия	т. птес гаци	Самост.	Консупът.		Про межу т. аттес таци			Beero	Про межу т. аттес таци		Самост.	Консульт.	Про межу т. атте	Максим.	Самост.	Консупът.	Всего	Про межу т. аттес таци	Максим.	Самост.	Консупът.	Всего ат	Тро ежу т. птес Б	Самост.	Консулът.	cero	Про межу т. аттес таци
7	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4			36	1		33	15	18		2													36	1		33	2									
В	ОП.09	Физическая культура		5	6			40			40	2	32		6																		18			17	1 2	2		16	6
9	ОП.10	Организация обслуживания			4		64	64	2		60	38	22		2													64	2		60	2									
D	ПМ	Профессиональный цикл	9	0	14	0	0	2379	23	54	2327	495	361	0	61 12	.6 2	0	87	1	472	6	200	10	361	2	12 47	12	321	5	6	194	8	329	2	12	51 1	12 80	6 7	18	258	19
1	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		3			296	3	6	278	57	79	0	9 1	26 2	0	87	1	170	1 6	47	9	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0
2	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1			32	1		30	14	18		1 3	2 1		30	1																						
3		Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов			2		36	108	2		104	43	61			8 1		57			1	47																			
4		Учебная практика по ПМ.01 Производственная практика по ПМ.01	t	,	2ĸ 2ĸ		2	72 72	час час		72 72	нед нед		3	3	6 час		нед		36 ч 72 ч	ae ae	нед нед	_	нед нед				нед нед			2H				+		час не час не				час час
5		Экзамен по модулю	2		2K			12		6					6					12	6	-	6	под				мен				-	мед		T		ne ne				
7	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		4			663	6	12	632	102	84	0	13 (0	0	0	0	302	4 0	153	1	361	2	12 4	7 12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0
В	мдк.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2			32	1		30	16	16		1					32	1	30	1																		
9		Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3				59	187	5	6	170	86	84		6					126	3	123		61	2	6 4	7 6														
0		Учебная практики по ПМ.02 Производственная практики по ПМ.02			3		36		час	\blacksquare	180 252	нед нед		5	H	п				144 ч	ac	нед		36 252		He He		нед	час		нед нед		нед нел			1	час не час не	д			час час
		Экзамен по модулю	3		,			12	TaC	6	272	пед			6	A								12		6	6	нед	1at		пед	1	лед				He He	A			Tuc
3	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента	2		2			416	4	1	387	74	76	0		0	0	0	0	0	0 0	0	0	0		0 0		224	4	6	135	7	192	0	6	0	6 0	0	0	0	0
4		Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Графии Пран Конпросино Ка	MEG		4	Vомпо	TOUL	32	1	бицот	30	22	10	TIMV	1													32	1		30	1			4						

																- 1	- 1								_							- 1									_
1 2	3		5 ормы п				9	10		12 гая нагру				16	17 1	.8 19	9 20	21	22	23	24	25	26	27 2					33			36 3	7 38	39	40	41	42	43	44 4	5 46	Н
		Ψ.		тромея тестац		юн	PHO	m		ая нагру заимодей				м				K	ype l		- i				Faci	ibeitere:		pe 2	и семе	естрам						Кур	e 3				H
				14	Ħ		Tell	or a	91		Обязател			Тро		Семес					местр				Семес					местр -				Семест		- 1			естр б		Ī
	Наименование циклов, разделов,	H		fic 17.6	работ		pag	рабо	T MI		E TO	м числ	e	ipo		17 :	нед			24 не	д/21у				17 :	нед			24 не	д/14 уч				17 н	ед			24 нед/	13уч.н		1
	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамени	Зачеты	Диффер. зат	Курсовые ра	Другие	Объем образс програ	Самостоят ј	Консупьтац промеж.аттес	Bcero	Лекции, уроки	Пр. занятия	5. занятия	T. PTEC	Максим.	Консульт.	Beero	Про меж т. атте таш	Максии.	Самост.	Консупът.	Bcero	Про межу т. аттес таци	Максим.	Консупът.	Beero	Про межу т. аттес таци	Макс	Самост.	Консупът.	Всего	ро ежу т. тес з	Самост.	Консупът.	Beero	Про межу т. аттес таци	Максим.	Самост.	Консупът.	Про межу т. атте	cy ec
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4				24	120	3	6	105	52	66		6														120	3	6	105	6									
	Учебная практика по ПМ.03			4			72	час		72	нед		2	н	ед				нед				час					72	час		нед		час		нед			час	_	ед	
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03			5		72	180	час		180	нед		6	н	ед				нед				час	нед			час	нед			4	ac 18	0 час	:	нед			час	н	ед	Д
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	5					12		6					6																		1	2	6		6					l
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладмих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2		3			354	3	12	340	74	52	0	13	0	0 0) 0	0	0	0	0	0	0	0 (0 0	0	0	97	1	0	59	1 15	37 2	6	51	6	120	0	6 (0 6	_
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			4			32	1		30	24	8		1														32	1		30	1									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5				30	94	2	6	94	50	44		6														29			29	6	5 2	6	51	6					
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04			5		36	108			108	нед		3	н	ед				нед				час	нед					час	n:	нед	7.	2 час	6	нед			час	н	ед	
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04			6		36	108	час	ш	108	нед	/	5	н	ед				нед				чае	нед			час	нед	/ 1	74	41 1,	rac	420)	нед	час	108	час	н	ед час	4
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6					12		6					6																							12		6	6	
IIM.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2		2			650	7	12	690	188	70	0	13	0	0 0) 0	0	0	0	0	0	0	0 (0	0	0	0	0	0	0	0 (0	0	0	0	686	7	12 2:	58 13	
мдк.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6			32	1		30	20	10		1																							32	1	9	30 1	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации клебобулочных, мучных кондитерских изделий	6				118	246	6	6	228	168	60		6																							246		6 22	28 6	
	Учебная практика по ПМ.05			6K			144	час		180	нед		5		ед				нед				час					нед				iae	420		нед		144			ед	1
	Производственная практика по ПМ.05	6		6K			216 12		-	252	нед		7		ед				нед				час	нед			час	нед			1	ac He	Д				216			ед	A
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	0							6					6																							12 36		6	6	H
ГИА	Государственная итоговая аттестация						36																														36				1
																	0					18				17 24					9 22				27					0 15	4
														-			3				-	10				24					22				21			-	4	5	f
	Всего						4428			4220							61	2			-	864				612					864				612				8	64	ĺ
																																									1
												roro				Семес	етр 1			Ce	местр	2			Семес	тр 3				местр 4	1			Семест	p 5			Сем	естр б		1
h M Turner	Гозфии Пози / Уомпосино / У	OMBO	TO:::::		Vous	OTOU	uuu(2)	_/v-	264410	TH / [logguoi	110	HMV	/07	/				-		1 1							-		~			^	1 4					2		