

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
№32/1-Д от 18.04.2025г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Солонешенский лицей профессионального образования» по профессии среднего профессионального
образования

43.01.09 Повар, кондитер

Набор 2025года.

Квалификация:
Повар
Кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения 2 года
10 месяцев на базе основного общего
образования.

Пояснительная записка к учебному плану по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с нормативной базой:

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки России №1569 от 03.07.2016 г. (в ред. от 03.07.2024 г.) ;

- ФГОС СОО утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями);

- Приказом Министерства Просвещения России от 24.08.2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

Постановление РФ от 16 марта 2022 года № 387 «О проведении эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта "Профессионалитет "».

Учебный план разработан с учетом:

Примерных рабочих программам общеобразовательных дисциплин, разработанных ФГОБОУ ИРПО;

ФОП среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства Просвещения РФ №371 от 13 мая 2023 г.;

Примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 24.07.2024 № 14 и зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №от 16.12.2024 № 01-09-1329/2024 (регистрационный номер 178/2024);

Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 и зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 (регистрационный номер №33).

При разработке общеобразовательного цикла учебного плана применялось письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 14.06.2024 №05-1971 «О направлении рекомендаций» (актуализированные ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы

среднего профессионального образования для использования в работе).

При разработке учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемой в рамках ФП «Профессионалитет», использовался макет ОПОП-П на 2025 г., предоставленный ИРПО организациям-участникам ФП «Профессионалитет».

Учебный план реализуется на базе основного общего образования.

Срок получения образования – 2 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой в условиях эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта "Профессионалитет" соответствует п. 1.10 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер .

Учебный план устанавливает общий объем образовательной программы – 4428 часов.

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл,

государственная итоговая аттестация.

Завершается освоение учебного плана государственной итоговой аттестацией.

Формирование общеобразовательного цикла

Объем часов, отведенный учебным планом на освоение общеобразовательного цикла, в соответствии с объемом времени, устанавливаемым ФГОС СПО на реализацию образовательной программы на базе основного общего образования, составляет 1476 часов.

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства Просвещения России от 24.08.2022 г. № 762, освоение учебных предметов, необходимых для получения обучающимися среднего общего образования предусмотрено в течение всего периода освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

С учетом сферы деятельности по получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Методические рекомендации Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401 "О направлении методических рекомендаций"), области профессиональной деятельности, в которой выпускники будут осуществлять профессиональную деятельность – 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) (ФГОС СПО), УПГС 43.00.00 Сервис и туризм определен профиль получаемой профессии – *естественно-научный*.

Общеобразовательный цикл включает два раздела:

1. Обязательные общеобразовательные предметы
2. Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся, предлагаемые организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

Общеобразовательный цикл содержит 13 обязательных общеобразовательных предметов, соответствующих обязательным предметным областям, перечень которых определен ФГОС СОО:

1. Русский язык
2. Литература
3. Математика
4. Иностранный язык
5. Информатика
6. Физика
7. Химия
8. Биология
9. История
10. Обществознание
11. География
12. Физическая культура
13. Основы безопасности и защиты Родины..

Учебный план предусматривает изучение 11 учебных предметов на базовом уровне, 2 из соответствующей профилю обучения предметной области – на углубленном уровне.

С учетом профиля получаемого профессионального образования, учета области деятельности, к которой готовится выпускник, на углубленном уровне предусмотрено изучение учебных предметов **«Химия»**, **«Биология»**.

Во второй раздел общеобразовательного цикла включены 2 дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся, предлагаемые организацией, осуществляющей образовательную деятельность в соответствии с возможностями организации, осуществляющей образовательную деятельность:

1. Родной язык
2. Основы индивидуального проектирования.

Введение указанных предметов в общеобразовательный цикл направлено на реализацию требований ФГОС СОО:

по включению в учебный план предметов, входящих в предметную область «Родной язык и родная литература»;

по созданию условий для выполнения обучающимися индивидуального проекта.

Объем общеобразовательных обязательных учебных предметов определяется в зависимости от специфики получаемой специальности СПО и определен с учетом объема, рекомендованного письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 14.06.2024 №05-1971 «О направлении рекомендаций», Примерными рабочими программами

общеобразовательных дисциплин, разработанными ФГОБОУ ИРПО (актуализированными в 2024 г., 2025 г.).

	Наименование предмета	Объем часов, отводимых на освоение предмета в учебном плане	Объем лабораторно-практических работ в учебном плане (в соответствии с примерными программами)	Объем часов, отводимых на освоение предмета в примерной программе УПГС 43.00.00
1	Русский язык	78	36	72
2	Литература	108	97	108
3	Иностранный язык	72	70	144
4	Математика	238	0	232
5	Информатика	108	80	108 (вариант 1)
6	История	136	46	136
7	Обществознание	72	34	72
8	География	72	34	72
9	Физика	108	36	108
10	Химия (углубленный уровень)	112	78	144
11	Биология (углубленный уровень)	148	50	72
12	Физическая культура	72	66	72
13	Основы безопасности и защиты Родины	68	46	68
	Итого	1392	720	1408

Объем часов на учебные предметы, кроме предметов «Русский язык», «Математика», «Иностранный язык», «Химия», «Биология» соответствует примерным рабочим программам.

Объем часов на учебные предметы «Русский язык», «Математика» по решению образовательной организации увеличен относительно примерных рабочих программ в связи с необходимостью выделения времени на проведение промежуточной аттестации в форме экзамена, так как примерными программами общеобразовательных дисциплин не выделен объем времени на ПА.

Объем часов на предмет «Иностранный язык» уменьшен относительно рекомендованных примерной программой по решению образовательной

организации, так как в соответствии с определенным организацией профилем получаемого профессионального образования предмет изучается на базовом уровне.

Объем часов на предмет «Биология» увеличен относительно рекомендованных примерной программой по решению образовательной организации, так как в соответствии с определенным организацией профилем получаемого профессионального образования предмет изучается на углубленном уровне.

Объем часов на предмет «Химия» уменьшен относительно примерной программы в связи с необходимостью выделения объема часов на дополнительные учебные предметы.

Объем общеобразовательных дополнительных учебных предметов, курсов по выбору обучающихся, предлагаемых организацией, осуществляющей образовательную деятельность, составляет

	Наименование предмета	Объем часов, отводимых на освоение	Объем лабораторно-практических работ
1	Родной язык	36	26
2	Основы индивидуального проектирования	48	18
	Итого	84	44

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в рамках учебного предмета «Основы проектной деятельности».

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме по одному или нескольким общеобразовательным предметам с учетом получаемой профессии СПО.

В рамках общеобразовательного цикла учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения предметов в соответствии с формой, установленной учебным планом.

В учебном плане отражены следующие формы промежуточной аттестации:

дифференцированный зачет,
экзамен.

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусмотрена по дисциплинам: «Русский язык», «Математика», **«Химия»**, **«Биология»**.

Промежуточная аттестация (в том числе экзамен) проводится за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины.

Формирование общепрофессионального цикла

Объем часов, отведенный учебным планом на освоение общепрофессионального цикла, составляет 434 часа, из них:

324 часов – обязательной части, 110 часов – вариативной части.

Освоение цикла, согласно учебному плану, предусмотрено на 1 – 3 курсах обучения.

Обязательная часть общепрофессионального цикла в соответствии с п. 2.3. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сформирована с учетом Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 и зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 (регистрационный номер №33) и включает перечень учебных дисциплин:

1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
2. Основы товароведения продовольственных товаров
3. Техническое оснащение и организация рабочего места
4. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
5. Основы калькуляции и учета
6. Охрана труда
7. Иностранный язык в профессиональной деятельности
8. Безопасность жизнедеятельности
9. Физическая культура

Объем часов, отведенных на освоение учебных дисциплин общепрофессионального цикла, определен с учетом объема часов, установленных Примерной образовательной профессиональной программой среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Наименование дисциплины	Объем часов в соответствии с ОПОП по профессии 43.01.09
1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36
2. Основы товароведения продовольственных товаров	36
3. Техническое оснащение и организация рабочего места	36
4. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36
5. Основы калькуляции и учета	32
6. Охрана труда	36
7. Иностранный язык в профессиональной деятельности	36
8. Безопасность жизнедеятельности	36
9. Физическая культура	40
Итого	324

Из объема часов, отведенных на вариативную часть, на учебные

дисциплины общепрофессионального цикла распределено *110 часов*.

Из них, с учетом профессиональной значимости дисциплин, с целью интеграции содержания и технологий образования с производственной средой, изучения современного оборудования, используемого на производственных участках работодателя, по согласованию с опорным работодателем:

на 16 часов увеличен объем времени на дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» (12 ч + 4 ч (сам.р.),

на 2 часа увеличен объем часов на дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» (сам. работа),

на 4 часа увеличен объем часов на дисциплину «Основы калькуляции и учета» (сам. работа),

на 16 часов (12 ч+ 4 ч. сам. работа) увеличен объем дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

С целью освоения юношами основ военной службы на 32 часа увеличен объем учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

С целью формирования компетенций для цифровой экономики (технология конструирования образовательных программ, реализуемых в рамках ФП «Профессионалитет») за счет часов вариативной части введена общепрофессиональная дисциплина «Основы цифровой экономики» в объеме 40 часов.

С целью реализации принципа интенсификации образовательной деятельности на основе совершенствования практической подготовки на современном оборудовании, применяемого при конструировании программ ФП «Профессионалитет», реализации практико-ориентированного подхода при освоении учебных дисциплин, увеличено количество лабораторно-практических занятий по дисциплинам «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

С учетом требований ФГОС СПО, Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 и зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 (регистрационный номер №33), с учетом распределения часов вариативной части, учетом технологии конструирования образовательных программ в рамках ФП «Профессионалитет», в учебный план включен следующий объем учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

Наименование дисциплины	Объем часов	Всего учебных занятий (из графы	Из них ЛПЗ (из графы 3)	Самостоятельная работа	ПА (в форме экзамена)
-------------------------	-------------	---------------------------------	-------------------------	------------------------	-----------------------

		2)		(из графы 2)	
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	52	42	32	4	2 (к)+4 (э)
Основы товароведения продовольственных товаров	38	36	16	2	0
Техническое оснащение и организация рабочего места	52	48	34	4	0
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	32	8	4	0
Основы калькуляции и учета	36	32	12	4	0
Охрана труда	36	32	10	4	0
Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	32	32	4	0
Безопасность жизнедеятельности	68	68	48	0	0
Физическая культура	40	40	34	0	0
Основы цифровой экономики	40	32	8	2	2 (к) +4 (э)
Итого	434	394	234	28	12

На самостоятельную работу в курсе освоения общепрофессионального цикла выделено 28 часов.

В рамках общепрофессионального цикла учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения дисциплин в соответствии с формой, установленной учебным планом.

В учебном плане отражены следующие формы промежуточной аттестации по общепрофессиональному циклу:

дифференцированный зачет,
экзамен.

Промежуточная аттестация проводится за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины.

Формирование профессионального цикла

Объем часов, отведенный учебным планом на освоение

профессионального цикла, составляет 2482 часа, из них:

1980 часов – обязательной части, включая часы, отведенные на промежуточную аттестацию, 502 часа – вариативной части.

Освоение цикла, согласно учебному плану, рассредоточено на 1 - 3 курсы обучения.

Профессиональный цикл учебного плана включает в себя профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с видами деятельности, предусмотренными п. 3.3. ФГОС СПО:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В соответствии с технологией разработки образовательных программ, реализуемых в рамках ФП «Профессионалитет», при участии опорного работодателя в формировании и реализации образовательной программы и учетом запросов конкретного работодателя, в учебный план за счет вариативной части включен дополнительный профессиональный модуль по освоению рабочей профессии 3667 Повар детского питания.

Профессиональный цикл учебного плана включает в себя 6 профессиональных модулей, которые сформированы в соответствии с видами деятельности, предусмотренными п. 3.3. ФГОС СПО:

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,

ПМ 06 Выполнение работ по рабочей профессии 3667 Повар детского питания.

В состав профессиональных модулей учебным планом включены междисциплинарные курсы, перечень которых сформирован с учетом Примерной образовательной профессиональной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Объем часов, отведенных на освоение МДК в учебном плане, определен с учетом объема часов, установленных Примерной образовательной профессиональной программой среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Наименование ПМ	Наименование МДК, входящих в состав модуля	Объем часов на МДК в ОПОП по профессии 43.01.09
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32
	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32
	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32
	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32
	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32
	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128
Итого, час.		648 часов

Из объема часов, отведенных на вариативную часть, на МДК, входящие в профессиональный цикл, распределено 88 часов.

Из них на 2 часа увеличен объем часов МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе на часы, отводимые на самостоятельную работу.

На 2 часа увеличен объем МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, в том числе на часы, отводимые на самостоятельную работу.

За счет вариативной части в соответствии с потребностями регионального рынка труда, по согласованию с опорным работодателем в рамках ФП «Профессионалитет» в учебный план включен МДК 06.01 Приготовление блюд детского питания в объеме 84 часов.

С учетом требований ФГОС СПО, Примерной образовательной профессиональном программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом распределения часов вариативной части, в учебный план включен объем МДК профессионального цикла:

Наименование МДК	Объем часов	Всего учебных занятий (из графы 2)	Из них ЛПЗ (из графы 3)	Самостоятельная работа (из графы 2)	ПА
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	28	18	2	2 (э)
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	58	30	8	2 (к)+ 4 (э)
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	34	30	16	2	2 (э)
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	78	62	34	2 (к)+ 4 (э)
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	30	10	0	2 (э)
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к	96	76	44	14	2 (к)+ 4 (э)

реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	34	30	10	2	2 (э)
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	70	60	30	4	2 (к)+ 4 (э)
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	30	12	0	2 (э)
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	104	92	32	6	2 (к)+ 4 (э)
МДК 06.01 Приготовление блюд детского питания	84	74	60	4	2 (к)+ 4 (э)
Итого	718	586	324	76	46

В соответствии с принципом практикоориентированности технологии конструирования образовательных программ ФП «Профессионалитет», роста доли практико-ориентированного обучения в подготовке специалистов, увеличено количество лабораторно-практических занятий по МДК 04.01, 04.02, 05.01.

Практика включена в учебном плане в профессиональный цикл и имеет следующие виды: учебная практика, производственная практика.

Объем часов, отведенных на практику, составляет:

Наименование ПМ	Наименование практик, входящих в состав модуля	Объем часов на практику в УП	Объем часов на практику в примерной ОПОП
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	УП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108	72
	ПП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	144	72

ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	УП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	144	144
	ПП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	252	252
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	УП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	108	72
	ПП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	180	108
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	УП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	72
	ПП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144	72
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	УП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	144	144
	ПП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	216	216
ПМ 06 Выполнение работ по рабочей профессии 3667 Повар детского питания	УП 06 Приготовление блюд детского питания	72	0
	ПП 06 Приготовление блюд детского питания	144	0
Итого, час.		1728	1224

Объем часов, отводимых на освоение профессиональных модулей определен в соответствии с ФГОС СПО и составляет не менее 4 зачетных единиц на каждый ПМ, а также с учетом примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Из объема часов, отведенных на вариативную часть, с целью развития профессиональных компетенций, определенных основными видами деятельности, формирования дополнительных компетенций по запросу опорного работодателя, на МДК профессионального цикла распределено

84 часа, в том числе:

<i>Наименование МДК</i>	<i>Объем часов на МДК</i>	<i>Из них объем часов за счет обязательной части</i>	<i>Из них объем часов за счет вариативной части</i>
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	32	0
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	72	0
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	34	32	2
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	128	0
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32	0
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	96	0
МДК 04.01	34	32	2

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	70	70	0
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	32	0
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	104	104	0
МДК 06.01 Приготовление блюд детского питания	84	0	84
Итого	718	630	88

В соответствии с п. 2.1 ФГОС СПО для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, для формирования профессиональных компетенций в соответствии с региональным рынком труда, технологией конструирования образовательных программ ФП «Профессионалитет», предполагающей усиление практико-ориентированной подготовки, в том числе освоения ПК под запрос конкретного предприятия, с учетом включения в учебный план дополнительного ПМ 06 по запросу работодателя, из объема часов, отведенных на вариативную часть, на практику распределено 414 часов, в том числе:

Наименование ПМ	Наименование практик, входящих в состав модуля	Объем часов на практик в УП	Из них за счет вариативной
-----------------	--	-----------------------------	----------------------------

			<i>части</i>
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	УП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108	36
	ПП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	144	72
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	УП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	18
	ПП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180	0
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144	72
ПМ 06 Выполнение работ по рабочей профессии 3667 Повар детского питания	УП 06 Приготовление блюд детского питания	72	72
	ПП 06 Приготовление блюд детского питания	144	144
Итого, час.			414

При выделении объема часов на практику по ПМ 03 использован резерв часов обязательной части, отводимый примерной программой на промежуточную аттестацию.

На самостоятельную работу в курсе освоения профессионального цикла выделено 76 часов.

В рамках профессионального цикла учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения МДК, практик в соответствии с формой, установленной учебным планом. В учебном плане отражены следующие формы промежуточной аттестации по профессиональному циклу:

дифференцированный зачет,
экзамен,
комплексный экзамен,
комплексный дифференцированный зачет,
экзамен по модулю,
квалификационный экзамен.

Промежуточная аттестация по МДК и практикам проводится за счет

объема времени, отведенного на их освоение.

На проведение экзамена по профессиональному модулю, а также на квалификационный экзамен УП в соответствии с примерной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер выделены часы на промежуточную аттестацию в форме экзамена (36 часов).

Соотношение обязательной и вариативной части образовательной программы. Формирование вариативной части

Объем часов вариативной части учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен по формуле ФГОС СПО:

Объем образовательной программы на общепрофессиональный цикл+ объем образовательной программы на профессиональный цикл= обязательная часть

$$324+1980=2304 \text{ часа}$$

Часы обязательной части распределены на циклы учебного плана в следующем объеме:

Общепрофессиональный цикл	Профессиональный цикл
324 часа	630 ч (МДК)+ 1314 (практика)

Объем программы на базе СОО – объем часов на общепрофессиональный цикл, в час. – объем на профессиональный цикл – объем часов на ГИА= вариативная часть

$$2952 - 324 - 1980 - 36 = 612 \text{ часов.}$$

Часы вариативной части распределены на циклы учебного плана в следующем объеме:

Общепрофессиональный цикл	Профессиональный цикл
110 часов	88 ч (МДК)+ 414 (практика)

Соотношение обязательной и вариативной части учебного плана составляет: 80/20% соответственно.

Расчеты:

2952 часа (объем часов на ОП без ООП) – 36 часов (ГИА) = 2916 часов (общий)

$$324 \text{ часов} + 1980 \text{ часов} = 2304 \text{ часа (обязательная часть)}$$

$$100\% * 2304 \text{ ч} / 2916 \text{ ч} = 79,1\% \text{ (обязательная часть)}$$

$$612 \text{ ч.} * 100\% / 2916 \text{ ч} = 20,9\% \text{ (вариативная часть)}$$

Распределение и обоснование часов вариативной части указано в описании формирования циклов учебного плана.

Реализация практической подготовки в пределах учебного плана

В учебном плане предусмотрена практическая подготовка в следующих формах: практические занятия (работы), лабораторные работы, практика.

В соответствии с технологией конструирования образовательных программ ФП «Профессионалитет», предполагающей усиление практико-

ориентированной подготовки, с учетом запроса опорного работодателя за счет часов вариативной части увеличен объем часов на практику.

Объем практической подготовки по циклам составляет:

Наименование цикла	Объем часов, отводимых на практическую подготовку
Общеобразовательный цикл	717
Общепрофессиональный цикл	226
Профессиональный цикл	2082
Итого	3025

Объем времени, отведенный на практику (учебную и производственную) составляет 1728 часов.

Объем практической подготовки по ФГОС СПО составляет

$226 + 2082 = 2308$ ч.

Общий объем часов на освоение учебного плана по ФГОС СПО – 2952 часа.

Доля практической подготовки при реализации УП составляет:

$2308 * 100\% / 2952 = 78,2\%$

Промежуточная аттестация в рамках освоения учебного плана

Освоение учебных предметов, дисциплин, МДК, практик, ПМ завершается промежуточной аттестацией обучающихся.

Формы промежуточной аттестации по учебному плану:

дифференцированный зачет,

комплексный дифференцированный зачет,

экзамен,

комплексный экзамен,

экзамен по профессиональному модулю,

квалификационный экзамен.

Дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, проводятся за счет времени, отводимого на изучение предмета/дисциплины.

Экзамен по профессиональному модулю и квалификационный экзамен – проводятся за счет объема часов, выделенного учебным планом на их проведение.

Для подготовки обучающихся к промежуточной аттестации в форме экзамена учебным планом выделены консультации, общий объем которых составляет 22 часа:

Наименование цикла	Количество консультаций
Общеобразовательный цикл	8
Общепрофессиональный цикл	2
Профессиональный цикл	12

Консультации входят в общее количество часов, отведенных учебным планом на освоение предмета, дисциплины, МДК.

На проведение экзаменов учебным планом выделены часы, общий объем

которых составляет 90 часов:

Наименование цикла	Объем часов на ПА в форме экзамена
Общеобразовательный цикл	16
Общепрофессиональный цикл	4
Профессиональный цикл	70

Часы на экзамены входят в общее количество часов, отведенных учебным планом на освоение предмета, дисциплины, МДК.

По завершению освоения профессиональных модулей в полном объеме учебным планом предусмотрены экзамены по ПМ, на проведение которых учебным планом предусмотрено 30 часов.

ПМ 06 Выполнение работ по рабочей профессии 3667 Повар детского питания завершается квалификационным экзаменом, на проведение которого УП выделено 6 часов.

Число зачетов и экзаменов в УП соответствует приказу Министерства Просвещения России от 24.08.2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Промежуточная аттестация (в разрезе курсов)

1 курс			
1 семестр		2 семестр	
Наименование предмета, дисциплины, ПДК, ПМ, УП, ПП	Форма ПА	Наименование предмета, дисциплины, ПДК, ПМ, УП, ПП	Форма ПА
ОУП 03 Иностранный язык	ДЗ	ОУП 06 История	ДЗ
ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	ОУП 08 География	ДЗ
ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	ОУП Биология (углубленный уровень)	Э
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	ОУП 13 Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ
МДК 02.01 Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	ДУПВ 02 Основы индивидуального проектирования	ДЗ
		ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э по модулю
		МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к	Э комп

		реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
		УП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ДЗ
		ПП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ДЗ
Итого	1-Э, 4-ДЗ	3-Э, 6-ДЗ	
Итого	4-Э, 10-ДЗ		

2 курс			
3 семестр		4 семестр	
Наименование предмета, дисциплины, ПДК, ПМ, УП, ПП	Форма ПА	Наименование предмета, дисциплины, ПДК, ПМ, УП, ПП	Форма ПА
ОУП 01 Русский язык	Э	ОУП 04 Математика	Э
ОУП 02 Литература	ДЗ	ОУП 07 Обществознание	ДЗ
ОУП 05 Информатика	ДЗ	ОУП 09 Физика	ДЗ
ОУП 12 Физическая культура	ДЗ	ДУПВ 01 Родной язык (русский)	ДЗ
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э по модулю
УП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	ПП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ
		ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э по модулю
		МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э компл

		УП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ
		ПП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ
Итого	2-Э, 4-ДЗ	4-Э, 6 –ДЗ	
Итого	6 –Э, 10-ДЗ (включая ДЗ по физической культуре)		

3 курс			
5 семестр		6 семестр	
Наименование предмета, дисциплины, ПДК, ПМ, УП, ПП	Форма ПА	Наименование предмета, дисциплины, ПДК, ПМ, УП, ПП	Форма ПА
ОП 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	ОУП 10 Химия (углубленный уровень)	Э
ОП 05 Основы калькуляции и учета	ДЗ	ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ
ОП 06 Охрана труда	ДЗ	ОП 08 Безопасность жизнедеятельности	ДЗ
ОП 09 Физическая культура	ДЗ	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э по модулю
ОП 10 Основы цифровой экономики	Э	УП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э компл	ПП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ
ПМ 06 Выполнение работ по рабочей профессии 3667 Повар детского питания	Квалиф экзамен	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э по модулю

		МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э компл
		УП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ
МДК 06.01 Приготовление блюд детского питания	Э	ПП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ
УП 06 Приготовление блюд детского питания ПП 06 Приготовление блюд детского питания	ДЗ компл		
Итого	4-Э, 5 -ДЗ	4-Э, 6-ДЗ	
Итого	8-Э, 11-ДЗ (включая ДЗ по физической культуре)		

Самостоятельная работа

Объем самостоятельной работы обучающихся определен образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не более 20%) в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

Объем самостоятельной работы составляет 118 часов, из них:

Наименование цикла	Количество часов, отведенных на самостоятельную работу
Общеобразовательный цикл	12
Общепрофессиональный цикл	28
Профессиональный цикл	78

Доля самостоятельной работы в общем объеме образовательной программы составляет 2,6 %.

Доля самостоятельной работы в объеме образовательной программы в рамках ФГОС СПО составляет 3,9 %.

Организация учебного процесса

Учебный год в образовательных организациях начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с настоящим учебным планом.

Объем учебных занятий и практики, установленный учебным планом, не превышает 36 академических часов в неделю.

1 семестр – 17 учебных недель, 2 – заканчивается в соответствии с учебным планом.

Государственная итоговая аттестация

В соответствии с ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

На проведение ГИА ФГОС СПО и настоящим учебным планом отводится 36 часов.

Индекс	Наименование циклов,предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы ПА/ семестр	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в акад.часах			1 курс				2 курс				3 курс							
					всего учебных занятий	ЛПР	Сам.работа	1 семестр		2 семестр		всего	3 семестр		4 семестр		всего	5 семестр			6 семестр		всего
ауд	сам.р.	ауд	сам.р.	ауд	сам.р.	ауд	сам.р.	ауд	сам.р.	ауд	сам.р.	ауд	сам.р.	ауд	сам.р.	ауд	сам.р.						
	Общеобразовательный цикл		1476	717	1436	717	0	390	0	484	0	874	292	0	180	0	472	52	0	46	0	98	1476
	Обязательные учебные предметы		1376	673	1368	673	0	374	0	468	0	842	292	0	144	0	436	52	0	46	0	98	1376
ОУП 01	Русский язык	Э/3	72	36	72	36		18		26		44	28				28					0	72
ОУП 02	Литература	ДЗ /3	108	97	108	97		22		56		78	30				30					0	108
ОУП 03	Иностранный язык	ДЗ /1	72	70	72	70		72				72					0					0	72
ОУП 04	Математика	Э/4	232	0	232	0		36		76		112	70		50		120					0	232
ОУП 05	Информатика	ДЗ /3	108	80	108	80				34		34	74				74					0	108
ОУП 06	История	ДЗ /2	136	46	136	46		58		78		136					0					0	136
ОУП 07	Обществознание	ДЗ /4	72	34	72	34						0	20		52		72					0	72
ОУП 08	География	ДЗ /2	72	34	72	34		30		42		72					0					0	72
ОУП 09	Физика	ДЗ/4	108	36	108	36		14		28		42	38		28		66					0	108
ОУП 10	Химия (углубленный уровень)	Э/6	112	78	106	78						0			14		14	52		46		98	112
ОУП 11	Биология (углубленный уровень)	Э/2	144	50	142	50		74		70		144					0					0	144
ОУП 12	Физическая культура	ДЗ/3	72	66	72	66		20		20		40	32				32					0	72
ОУП 13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ /2	68	46	68	46		30		38		68					0					0	68
	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору		100	44	68	44	0	16	0	16	0	32	0	0	36	0	36	0	0	0	0	0	100
ДУПВ 01	Родной язык (русский)	ДЗ /4	36	26	36	26						0			36		36					0	36
ДУПВ 02	Основы индивидуального проектирования	ДЗ /2	32	18	32	18		16		16		32					0					0	32
ДУПВ 03	Финансовая грамотность	ДЗ /2	32					16		16													32
ОП 00	Общепрофессиональный цикл		434	234	394	234	28	132	10	0	0	142	0	0	28	0	28	180	14	66	4	264	434
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э/1	48	32	42	32		48				48					0					0	48

	Самостоятельная работа		4				4		4			4					0					0	4
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ/1	36	16	36	16		36				36					0					0	36
	Самостоятельная работа		2				2		2			2					0					0	2
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ/1	48	34	48	34		48				48					0					0	48
	Самостоятельная работа		4				4		4			4					0					0	4
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ/5	32	8	32	8						0					0	32				32	32
	Самостоятельная работа		4				4					0					0		4			4	4
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	ДЗ/5	32	12	32	12						0					0	32				32	32
	Самостоятельная работа		4				4					0					0		4			4	4
ОП.06	Охрана труда	ДЗ/5	32	10	32	10						0					0	32				32	32
	Самостоятельная работа		4				4					0					0		4			4	4
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ/6	32	32	32	32						0					0			32		32	32
	Самостоятельная работа		4				4					0					0				4	4	4
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ/6	68	48	68	48											0	34		34		68	68
ОП.09	Физическая культура	ДЗ/5	40	34	40	34						0			28		28	12				12	40
ОП 10	Основы цифровой экономики	Э/5	38	8	32	8						0					0	38				38	38
	Самостоятельная работа		2				2					0					0		2			2	2
	Профессиональный цикл		2450	2074	2314	346	78	86	6	330	10	438	298	30	610	14	952	361	10	645	8	1024	2414
ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		354	300	338	48	10	38	0	300	10	354	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	354
	Экзамен по модулю	Э/2	6									6					0					0	6
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Экомпл /2	28	18	28	18		18		10		28					0					0	28
	Самостоятельная работа		2				2				2	2					0					0	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		58	30	58	30		20		38		58					0					0	58

	Самостоятельная работа		8				8				8	8					0					0	8
УП 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ДЗ /2	108	108	108			0		108		108					0					0	108
ПП 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ДЗ /2	144	144	144					144		144					0					0	144
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		562	474	504	78	36	48	6	30	0	84	298	30	144	0	472	0	0	0	0	0	556
	экзамен по модулю	Э/4	6									0					0					0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ/1	30	16	30	16		30				30					0					0	30
	Самостоятельная работа		2				2		2			2					0					0	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э/3	94	62	78	62		18		30		48	46				46					0	94
	Самостоятельная работа		34				34		4			4		30			30					0	34
УП 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ /3	144	144	144							0	144				144					0	144
ПП 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ /4	252	252	252							0	108		144		252					0	252
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		414	342	394	54	14	0	0	0	0	0	0	0	394	14	408	0	0	0	0	0	408
	Экзамен по модулю	Э/4	6									0					0					0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Эконтп /4	30	10	30	10						0			30		30					0	30
	Самостоятельная работа		2				2					0				2	2					0	2
МДК. 03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		76	44	76	44						0			76		76					0	76
	Самостоятельная работа		12				12					0				12	12					0	12

УП 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ /4	108	108	108							0				108		108					0	108
ПП 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ /4	180	180	180							0				180		180					0	180
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		318	256	306	40	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90	6	216	0	312	312
	Экзамен по модулю	Э/6	6									0						0					0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Экомпл /5	30	10	30	10						0						0	30				30	30
	Самостоятельная работа		2				2					0						0		2			2	2
МДК. 04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		60	30	60	30						0						0	60				60	60
	Самостоятельная работа		4				4					0						0		4			4	4
УП 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ /6	72	72	72							0						0			72		72	72
ПП 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ /6	144	144	144							0						0			144		144	144
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		496	432	482	72	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	53	0	429	8	490	490
	Экзамен по модулю	Э/6	6									0						0					0	0
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экомпл /6	30	12	30	12						0						0	12		18		30	30
	Самостоятельная работа		2				2					0						0				2	2	2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		92	60	92	60						0						0	17		75		92	92

	Самостоятельная работа		6				6					0					0				6	6	6
УП 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ /6	144	144	144							0					0	24		120		144	144
ПП 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ /6	216	216	216							0					0			216		216	216
ПМ.06	Выполнение работ по рабочей профессии 3667 Повар детского питания		300	270	290	54	4	0	0	0	0	0	0	0	72	0	72	218	4	0	0	222	294
	Квалификационный экзамен	Э/5	6									0					0					0	0
МДК 06.01	Приготовление блюд детского питания	Э/5	74	54	74	54						0			36		36	38				38	74
	Самостоятельная работа		4				4					0					0		4			4	4
УП.06	Приготовление блюд детского питания	ДЗ компл/5	72	72	72							0			36		36	36				36	72
ПП. 06	Приготовление блюд детского питания		144	144	144							0					0	144				144	144
	Государственная итоговая аттестация Демонстрационный экзамен		36									0					0			36		36	36
	Объем образовательной программы		4396	3025	4144	1297	106	624	16	836	10	1454	590	30	818	14	1452	593	24	793	12	1422	4360
	Теоретическое обучение, в том числе:		2590	1297	2416	1297	106	608	16	0	10	1196	338	30	350	14	732	389	24	205	12	630	2590
	Общеобразовательный цикл		1476	717	1436	717	0	390	0	484	0	874	292	0	180	0	472	52	0	46	0	98	1476
	Общепрофессиональный цикл		434	234	394	234	28	132	10	0	0	142	0	0	28	0	28	180	14	66	4	264	434
	МДК		680	346	586	346	78	86	6	78	10	180	46	30	142	14	232	157	10	93	8	268	680
	Практика		1728	1728	1728	0	0	0	0	252	0	252	252	0	468	0	720	204	0	552	0	756	1728
УП	Учебная практика		648	648	648	0	0	0	0	108	0	108	144	0	144	0	288	60	0	192	0	252	648
ПП	Производственная практика		1080	1080	1080	0	0	0	0	144	0	144	108	0	324	0	432	144	0	360	0	504	1080
	Экзаменов		0									0					0					0	
	Дифференцированных зачётов		9									0					9					0	

