

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области
"Калининский техникум агробизнеса"

педагогическим советом
Протокол №5 от 10.04.2025

утверждено
приказом директора №98
от 11.04.2025 г

Документ подписан
электронной подписью

Сертификат: 00 e1 7a 51 8c f4 4c 83 cc b7 f2 a9 b7 08 18 32 85
Владелец: Потупалов С.А.
Действителен: с 22 августа 2024 г. по 15 ноября 2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области "Калининский техникум агробизнеса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09
код

Повар, кондитер
наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар - кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2 г 10м

год начала подготовки 2025

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 № 1569 (с изменениями от 03.07.2024 приказ №464)

Виды деятельности

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

Пояснительная записка

1. Нормативная база разработки учебного плана по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования.

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основании:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федерального закона РФ «О внесении изменений в ФЗ «Об образовании в РФ» по вопросам воспитания обучающихся от 31 июля 2020 года №304 –ФЗ
3. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации №762 от 24.08.2022 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказа Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии "43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)
5. Приказа Минпросвещения России от 3 июля 2024 года №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
6. Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 г. Регистрационный N 38940)
7. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"(Зарегистрировано в Минюсте России 29 сентября 2015 г. Регистрационный N 39023).
8. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
9. Приказа Минпросвещения России от 17 мая 2022 г. №336 Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»
10. Приказа Минпросвещения Росси от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07 декабря 2021 г. Рег.№66211);
11. Приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);
12. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 года №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

13. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480) (с изменениями и дополнениями);
14. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413»;
15. Приказ Минпросвещения России от 27 декабря 2023 года №1028 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных стандартов основного общего и среднего общего образования»;
16. Устава государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Калининский техникум агробизнеса»
При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09.Повар, кондитер (утверждено протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ: рег. №33, Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022)
2. Федеральная образовательная программа среднего общего образования (приказ Минпросвещения России от 18 мая 2023 года №371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» с изменениями - приказ Минпросвещения России от 09.10.2024 №704)
3. Распоряжение Минпросвещения России от 30 апреля 2021 г №Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учётом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023 №05-592 «О направлении методических рекомендаций»
5. Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 20.09.2022 №05-1649 «О проведении курса «Россия- моя история»
6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации пятидневный.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 2 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего: повар \longleftrightarrow кондитер

3. Структура образовательной программы и учебного плана

Учебный план имеет следующую структуру:

- общееобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: повар \longleftrightarrow кондитер

Объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования 1476 ч

Перечень и объем предметов, дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ОП СПО по профессии в основной таблице учебного плана.

Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и консультации, в том числе **практическую подготовку**.

Общая продолжительность каникул составляет 1-2 курсы - по 11 недель (2 недели зимние, 8 недель летние), 3 курс – 2 недели (зимние).

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций

Вариативная часть составляет 21 % (612 ч) от времени, выделенного на освоение программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер: общепрофессиональный цикл – 138ч.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	3
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	2
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	14
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	2
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	36
ОП.11	Экологические основы природопользования	37
ОП.12	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	36

профессиональный цикл – 474ч.

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	12
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	12
УП 01	Учебная практика "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	36
ПП.01	Производственная практика "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	36
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	56
УП 02	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	36
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	16
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4

УП.03.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	36
ПП.03.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	36
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	12
МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	12
УП.04.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36
ПП.04.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	16
УП.05.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	36
ПП.05.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	36

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Зачёт с оценкой (Дифференцированный зачет)
- Комплексный экзамен
- Комплексный дифференцированный зачет

В соответствии с требованиями приказа Минпросвещения РФ от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс - 7 зачетов с оценкой, 1 экзамен;

2 курс - 8 зачетов с оценкой, 3 экзамена;

3 курс - 9 зачетов с оценкой, 3 экзамена.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля:

4. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общий объём академических часов общеобразовательного цикла составляет 1476 часа

С учётом специфики получаемой профессии выбран **естественнонаучный профиль профессионального образования**.

Общеобразовательный цикл учебного плана содержит следующие обязательные учебные предметы: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины» и дополнительные учебные предметы, предлагаемые ОО: «Россия – моя история», «Основы проектной деятельности».

При этом учебный план профиля обучения содержит 2 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: "математика", "химия".

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта (по предмету по выбору обучающихся). Перечень тем, по которым будут выполняться индивидуальные проекты, утверждается приказом директора в начале учебного года

Общеобразовательный цикл учебного плана не содержит самостоятельную внеаудиторную работу.

ГАПОУ СО «КТА» оценивают качество освоения программ учебных предметов общеобразовательного цикла образовательной программы СПО с получением среднего общего образования в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных предметов, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов (в том числе с оценкой – дифференцированных) и экзаменов - за счет времени, отведенного на соответствующий общеобразовательный предмет.

Экзамены проводятся по учебным предметам "Русский язык" и "Математика"

5. Общепрофессиональный цикл

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 36 академических часов Для обучающихся и лиц с ОВЗ устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учётом состояния их здоровья

В учебный план включены адаптационные дисциплины, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - "Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний" и "Адаптивные информационные и коммуникационные технологии";

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушки предусмотрено использование 70

процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

6. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01.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	ПМ.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03.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	ПМ.04.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	ПМ.05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика

В период теоретического обучения планируются тематические консультации, в пределах часов, выделенных на промежуточную аттестацию. Форма проведения консультаций определяется рабочими программами предметов/дисциплин/МДК: письменные, устные, групповые, индивидуальные.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных предметов/дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практик.

Периодичность проведения промежуточной аттестации определяется согласно учебного плана, формы и порядок проведения определяются согласно Положения «О порядке проведения промежуточной аттестации учащихся ГАПОУ СО «КТА».

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

2 Сводные данные по бюджету времени

Кур с	Обучение по циклам (недель)			Промежуточная аттестация (недель)			Практики (недель)						ГИА (недель)	Каникулы (недель)	Всего (недель)
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика					
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
I	40 5/6	16 5/6	24	1/6	1/6									11	52
II	28	13 5/6	14 1/6	3	1/6	2 5/6	7	2	5	3	1	2		11	52
III	13 1/2	4 5/6	8 2/3	2 1/2	1 1/2	1	10	3 2/3	6 1/3	14	7	7	1	2	43
Всего	82 1/3	35 1/2	46 5/6	5 2/3	1 5/6	3 5/6	17	5 2/3	11 1/3	17	8	9	1	24	147

ПЦ	Профессиональный цикл	5	20		2454	68	62	1010	654	356	90							274	12	12	142	104	38		776	44	36	426	286	140	18	612	12	14	166	118	48	36	792		276	146	130	36	1980	474
----	-----------------------	---	----	--	------	----	----	------	-----	-----	----	--	--	--	--	--	--	-----	----	----	-----	-----	----	--	-----	----	----	-----	-----	-----	----	-----	----	----	-----	-----	----	----	-----	--	-----	-----	-----	----	------	-----

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	4		364	38	12	12	142	104	38	18						274	12	12	142	104	38		90															268	96
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	---	--	-----	----	----	----	-----	-----	----	----	--	--	--	--	--	-----	----	----	-----	-----	----	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	----

МДК.01.0	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		3		62	12	6	6	50	38	12						62	6	6	50	38	12															50	12
МДК.01.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		104	26	6	6	92	66	26						104	6	6	92	66	26															92	12

УП.01.	Учебная практика "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"		3	час	72				72	нед	2	час			нед		час		нед		час		72	нед	2	час		нед		час		нед		час		нед		36	36
--------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---	-----	----	--	--	--	----	-----	---	-----	--	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	----	-----	---	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	----	----

ПП.01.01	Производственная практика "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"		4	час	108				108	нед	3	час			нед		час		нед		час		36	нед	1	час		72	нед	2	час		нед		час		нед		72	36
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---	-----	-----	--	--	--	-----	-----	---	-----	--	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	----	-----	---	-----	--	----	-----	---	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	----	----

ПМ.01.Эк	экзамен по модулю	4			18				18									18				18																	18				
	Всего часов по МДК				166				142																																		

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1	4		558	82	20	12	220	138	82	18																										466	92
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---	---	--	-----	----	----	----	-----	-----	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	----

МДК.02.0	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		76	28	10	6	60	32	28																												76		
МДК.02.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		176	54	10	6	160	106	54																													120	56

УП.02	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"		4	час	144				144	нед	4	час			нед		час		нед		час		144	нед	4	час		нед		час		нед		108	36
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---	-----	-----	--	--	--	-----	-----	---	-----	--	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	-----	---	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	----

ПП.02.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"		5	час	144				144	нед	4	час			нед		час		нед		час		144	нед	4	час		нед		час		нед		144	
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---	-----	-----	--	--	--	-----	-----	---	-----	--	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	-----	---	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--

ПМ.02.Эк	экзамен по модулю	4			18				18																																		18
	Всего часов по МДК				252				220																																		

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных

	Учебная и производственная практики		час	1224	1124			1224	нед	34	час				нед			час			нед		3	час			252	нед	7	час			384	нед	10 2/3	час			480	нед	13 1/
--	-------------------------------------	--	-----	------	------	--	--	------	-----	----	-----	--	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	---	-----	--	--	-----	-----	---	-----	--	--	-----	-----	--------	-----	--	--	-----	-----	-------

	Учебная практика		час	612	612		612	нед	17	час			нед		час			нед		час			72	нед	2	час			180	нед	5	час			132	нед	3 2/3	час			228	нед	6 1/3
--	------------------	--	-----	-----	-----	--	-----	-----	----	-----	--	--	-----	--	-----	--	--	-----	--	-----	--	--	----	-----	---	-----	--	--	-----	-----	---	-----	--	--	-----	-----	-------	-----	--	--	-----	-----	-------

	Производственная практика		час	612	612		612	нед	17	час			нед		час			нед		час			36	нед	1	час			72	нед	2	час			252	нед	7	час			252	нед	7
--	---------------------------	--	-----	-----	-----	--	-----	-----	----	-----	--	--	-----	--	-----	--	--	-----	--	-----	--	--	----	-----	---	-----	--	--	----	-----	---	-----	--	--	-----	-----	---	-----	--	--	-----	-----	---

	Государственная итоговая аттестация			час	36				36	нед	1	час				нед			час			нед			36	не д	1																				
--	----------------------------------------	--	--	-----	----	--	--	--	----	-----	---	-----	--	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	----	---------	---	--	--

КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП 62 12 36 14

OFLEM

	ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	7	1	29	6	8	4428	2344	126	62	2882	1651	1202	29	98	612	22	586	251	324	11	4	864	28	836	516	302	18	612	14	12	474	291	183	4	864	50	36	508	327	179	18	612	12	14	166	118	48	36	864		312	146	166	36	3816	612
--	-------------------------------------------------------	---	---	----	---	---	------	------	-----	----	------	------	------	----	----	-----	----	-----	-----	-----	----	---	-----	----	-----	-----	-----	----	-----	----	----	-----	-----	-----	---	-----	----	----	-----	-----	-----	----	-----	----	----	-----	-----	----	----	-----	--	-----	-----	-----	----	------	-----

Экзамены (без учета физ. культуры)	1	3	1	2
Зачеты (без учета физ. культуры)				
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	7	2	4	5
Контрольные работы (без учета физ. культуры)	5	1		

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
				[3]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[6]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

№	Наименование
1	кабинет социально-экономических дисциплин;
2	кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	кабинет товароведения продовольственных товаров;
4	кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	кабинет иностранного языка
6	кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	кабинет технического оснащения и организации рабочего места
8	лаборатория:учебная кухня ресторана
9	лаборатория:учебный кондитерский цех
10	спортивный зал;
11	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
12	стрелковый тир
13	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
14	Актовый зал