

**УТВЕРЖДЕНО:**

Приказом ГАПОУ СО

«Саратовский политехнический колледж»

от « 12 » июня 2022г. № 132/1

К.Г.Гудков

Рег. № 4 от « 12 » июня 2022г.



## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
Саратовской области «Саратовский политехнический колледж»  
по профессии **43. 01. 09 Повар, кондитер**

Квалификация: *Повар, кондитер*

Форма обучения – *очная*

Нормативный срок получения образования – *2 года 10 месяцев*  
на базе *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования -  
*естественно-научный*

Год начала подготовки - 2022 год.

Приказ об утверждении ФГОС СПО от 9 декабря 2016 г. №1569.

## **1. Пояснительная записка.**

### **1.1. Нормативная база реализации .**

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Саратовский политехнический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569.

Учебный план составлен на основании:

- Устава ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж»
- Федерального Закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего общего образования» (с изменения от 11 декабря 2020 г.);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями 28 августа 2020 г.);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 05 августа 2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (с изменениями от 27 октября 2015г.);
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»
- Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- 33.011 Профессиональный стандарт «Повар», утверждения приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. №610н;

-33010 Профессиональный стандарт «Кондитер», утверждения приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597;  
-33.014 Профессиональный стандарт «Пекарь», утверждения приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. №914н;  
Методические рекомендации Минобрнауки России (письмо Минобрнауки России №дл-11/06вн от 20.04.2015г.) «Об актуализации ФГОС СПО и образовательных программ в соответствии с профессиональными стандартами»;

## **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.**

- начало занятий 01 сентября ежегодно;
- объем обязательной нагрузки в неделю при освоении ППКРС в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 5-дневной учебной недели – 36 часов в неделю;
- продолжительность учебной недели составляет 5 учебных дней;
- учебные занятия сгруппированы парами, продолжительность академического часа 45 минут;
- с целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий контроль, оперативный контроль, итоговый контроль;
- при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика организована в мастерских образовательного учреждения, производственная проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;
- общая продолжительность каникул составляет 35 недель.

### **1.3. Общеобразовательный цикл.**

В соответствии со спецификой ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

Учебное время, отведенное на изучение общеобразовательных дисциплин 2052 часа, распределено следующим образом:

1872 часа – на изучение общеобразовательных дисциплин.

180 часов - на изучение дополнительных дисциплин по выбору:

### **1.4. Формирование вариативной части ООП ПКРС.**

Вариативная часть объемом 1368 часов распределена следующим образом:

Часы вариативной части направлены на освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

-на 324 часа увеличен объем аудиторной нагрузки по дисциплинам общепрофессионального цикла, из них:

-18 часов на дисциплину « Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»;

-36 часов на дисциплину « Основы товароведения продовольственных товаров»;

-54 часа на дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места»;

-54 часа на дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности»;

введены самостоятельные общепрофессиональные дисциплины:

-90 часов на дисциплину « Информационные технологии в профессиональной деятельности»;

- 72 часа на дисциплину « Организация обслуживания в ресторане»;

На увеличение часов по всем основным видам деятельности – 396 часов по профессиональным модулям:

-68 часов на ПМ.01 МДК01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

-41 час на ПМ.02 МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-85 часов на ПМ.03 МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

-90 часов на ПМ.04 МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;

-112 часов на ПМ.05 МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

На увеличение часов по всем основным видам деятельности- 648 часов учебной и производственной практики, из них:

ПМ.05.УП.05-108 час.

ПП.05-540 час.

### **1.5. Порядок аттестации обучающихся.**

При освоении ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, демонстрационный экзамен. Аттестация проводится после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Система оценок и процедура итоговой аттестации прописывается в Положении о промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся в ГАПОУ СО «Саратовский политехнический колледж».

## 2.Сводные данные по бюджетному времени (в неделях)

| Курсы        | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика |                         | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы         | Всего             |
|--------------|----------------------------------------------------|------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------------------|------------------|-------------------|
|              |                                                    |                  | По профилю специальности  | преддипломная (для СПО) |                          |                                     |                  |                   |
| 1            | 2                                                  | 3                | 4                         | 5                       | 6                        | 7                                   | 8                | 9                 |
| I курс       | 39 недель                                          | 1 неделя         |                           |                         | 1 неделя                 | -                                   | 11 недель        | 52 недели         |
| II курс      | 29 недель                                          | 5 недель         | 5 недель                  |                         | 2 недели                 | -                                   | 11 недель        | 52 недели         |
| III курс     | 21 неделя                                          | 9 недель         | 9 недель                  |                         | 2 недели                 |                                     | 11 недели        | 52 недели         |
| IV курс      | 15 недель                                          | 2 недели         | 21 неделя                 |                         | 1 неделя                 | 2 недели                            | 2 недели         | 43 недели         |
| <b>Всего</b> | <b>104 недели</b>                                  | <b>17 недель</b> | <b>35 недель</b>          |                         | <b>6 недель</b>          | <b>2 недели</b>                     | <b>35 недель</b> | <b>199 недель</b> |

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

| №  | Наименование                                                                                                                    |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Кабинеты</b>                                                                                                                 |
| 1. | Русского языка и литературы                                                                                                     |
| 2. | Иностранного языка Истории. Обществознания.                                                                                     |
| 3. | Химии. Биологии. Математики. Физики                                                                                             |
| 4. | Информатики и ИКТ                                                                                                               |
| 5. | Социально-экономических дисциплин                                                                                               |
| 6. | Микробиологии, санитарии и гигиены                                                                                              |
| 7. | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда                                                                                   |
| 8. | <b>Лаборатории</b>                                                                                                              |
| 9. | Товароведения продовольственных товаров                                                                                         |
| 10 | Технического оснащения и организации рабочего места                                                                             |
| 11 | <b>Мастерские</b>                                                                                                               |
| 12 | Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков |
| 13 | Учебный кондитерский цех                                                                                                        |
| 14 | <b>Спортивный комплекс</b>                                                                                                      |
| 15 | Спортивный зал                                                                                                                  |
| 16 | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий                                                               |
| 17 | Электронный стрелковый тир                                                                                                      |
| 18 | <b>Залы</b>                                                                                                                     |
| 19 | Библиотека                                                                                                                      |
| 20 | Читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал                                                                            |

| Индекс      | Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик                                                  | Формы промежуточной аттестации (семестр) |            | Объем образовательной программы в часах, в т.ч. |                        |                                                       |                        |                                     |          |              |                          | Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр) |          |        |        |        |        |          |          |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|----------|--------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|--------|--------|--------|----------|----------|
|             |                                                                                                                                 |                                          |            | Всего                                           | Самостоятельная работа | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем |                        |                                     | Практики | Консультации | Промежуточная аттестация | 1 курс                                                                                |          | 2 курс |        | 3 курс |        | 4 курс   |          |
|             |                                                                                                                                 | Обучение по дисциплинам и МДК, час.      |            |                                                 |                        | 1 сем                                                 | 2 сем                  | 3 сем                               |          |              |                          | 4 сем                                                                                 | 5 сем    | 6 сем  | 7 сем  | 8 сем  |        |          |          |
|             |                                                                                                                                 | Экзамен                                  | Диф. Зачет |                                                 |                        | Всего во взаимодействии с преподавателем              | теоретическое обучение | Лабораторные и практические занятия |          |              |                          | 16,5 нед                                                                              | 23,5 нед | 16 нед | 23 нед | 16 нед | 23 нед | 16,5 нед | 21,5 нед |
| 1           | 2                                                                                                                               | 3                                        | 4          | 5                                               | 6                      | 7                                                     | 8                      | 9                                   | 10       | 11           | 12                       | 13                                                                                    | 14       | 15     | 16     | 17     | 18     | 19       | 20       |
|             | Общеобразовательный цикл                                                                                                        |                                          |            | 2052                                            | 0                      | 2052                                                  | 1113                   | 721                                 | 0        | 30           | 30                       | 586                                                                                   | 837      | 564    | 65     | 0      | 0      | 0        | 0        |
| ОУП.00      | Общие предметы и дисциплины по выбору                                                                                           |                                          |            | 1372                                            | 0                      | 1372                                                  | 635                    | 642                                 | 0        | 16           | 24                       | 536                                                                                   | 786      | 0      | 0      | 0      | 0      | 0        | 0        |
| ОУД.01      | Русский язык                                                                                                                    | 2                                        |            | 171                                             | 0                      | 171                                                   | 171                    |                                     |          | 8            | 6                        | 88                                                                                    | 83       |        |        |        |        |          |          |
| ОУП.02      | Литература                                                                                                                      |                                          | 2          | 171                                             | 0                      | 171                                                   | 171                    |                                     |          |              |                          | 85                                                                                    | 86       |        |        |        |        |          |          |
| ОУП.03      | Иностранный язык                                                                                                                | 2                                        | 1          | 211                                             | 0                      | 211                                                   | 0                      | 171                                 |          |              | 6                        | 90                                                                                    | 121      |        |        |        |        |          |          |
| ОУП.04      | Математика                                                                                                                      | 2                                        | 1          | 253                                             | 0                      | 253                                                   | 16                     | 212                                 |          | 8            | 6                        | 91                                                                                    | 162      |        |        |        |        |          |          |
| ОУП.05      | История                                                                                                                         |                                          | 2          | 171                                             | 0                      | 171                                                   | 169                    |                                     |          |              | 2                        | 77                                                                                    | 94       |        |        |        |        |          |          |
| ОУП.06      | Физическая культура                                                                                                             |                                          | 2          | 177                                             | 0                      | 177                                                   |                        | 171                                 |          |              |                          | 84                                                                                    | 93       |        |        |        |        |          |          |
| ОУП.07      | Основы безопасности жизнедеятельности                                                                                           |                                          | 2          | 92                                              | 0                      | 92                                                    | 70                     |                                     |          |              | 2                        | 20                                                                                    | 72       |        |        |        |        |          |          |
| ОУП.08      | Информатика и ИКТ                                                                                                               |                                          | 3          | 126                                             | 0                      | 126                                                   | 38                     | 88                                  |          |              | 2                        | 51                                                                                    | 75       |        |        |        |        |          |          |
|             | Предметы из обязательных предметных                                                                                             |                                          |            | 500                                             | 0                      | 500                                                   | 322                    | 61                                  | 0        | 14           | 20                       | 0                                                                                     | 51       | 449    | 0      | 0      | 0      | 0        | 0        |
| ОУП.9       | Химия                                                                                                                           | 3                                        |            | 218                                             | 0                      | 218                                                   | 136                    | 35                                  |          | 8            | 6                        |                                                                                       | 34       | 184    |        |        |        |          |          |
| ОУП.10      | Биология                                                                                                                        | 3                                        |            | 138                                             | 0                      | 138                                                   | 44                     | 26                                  |          |              | 6                        |                                                                                       | 17       | 121    |        |        |        |          |          |
| ОУП.11      | Астрономия                                                                                                                      | 3                                        |            | 72                                              | 0                      | 72                                                    | 72                     |                                     |          | 6            | 6                        |                                                                                       |          | 72     |        |        |        |          |          |
| ОУП.12      | Родная литература                                                                                                               |                                          | 3          | 72                                              | 0                      | 72                                                    | 70                     |                                     |          |              | 2                        |                                                                                       |          | 72     |        |        |        |          |          |
|             | Дополнительные дисциплины по выбору                                                                                             |                                          |            | 180                                             |                        | 180                                                   | 156                    | 18                                  |          | 0            | 6                        | 0                                                                                     | 0        | 115    | 65     | 0      | 0      | 0        | 0        |
| ВД.01/ВД.02 | Основы финансовой грамотности/История мировой культуры                                                                          |                                          | 4          | 60                                              | 0                      | 60                                                    | 58                     |                                     |          |              | 2                        |                                                                                       |          | 38     | 22     |        |        |          |          |
| ВД.03/ВД.04 | Эффективное поведение на рынке труда/Основы проектной деятельности (*выполнение индивидуального проекта по выбору обучающегося) |                                          | 4          | 60                                              | 0                      | 60                                                    | 58                     |                                     |          |              | 2                        |                                                                                       |          | 38     | 22     |        |        |          |          |
| ВД.05/ВД.06 | Основы экономики управления/Экология                                                                                            |                                          | 4          | 60                                              | 0                      | 60                                                    | 40                     | 18                                  |          |              | 2                        |                                                                                       |          | 39     | 21     |        |        |          |          |
|             | Профессиональный цикл                                                                                                           |                                          |            | 2564                                            | 114                    | 1578                                                  | 911                    | 641                                 |          | 102          | 100                      | 0                                                                                     | 0        | 0      | 605    | 306    | 314    | 253      | 0        |
|             | Общепрофессиональный цикл                                                                                                       |                                          |            | 648                                             | 31                     | 607                                                   | 476                    | 119                                 | 0        | 18           | 35                       | 0                                                                                     | 0        | 0      | 445    | 119    | 43     | 0        | 0        |
| ОП.01       | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены                                                                   | 4                                        |            | 54                                              | 3                      | 51                                                    | 39                     | 12                                  |          | 6            | 6                        |                                                                                       |          |        | 51     |        |        |          |          |
| ОП.02       | Основы товароведения продовольственных товаров                                                                                  |                                          | 4          | 72                                              | 5                      | 67                                                    | 51                     | 14                                  |          |              | 2                        |                                                                                       |          |        | 67     |        |        |          |          |
| ОП.03       | Техническое оснащение и организация рабочего места                                                                              | 4                                        |            | 90                                              | 5                      | 85                                                    | 73                     | 12                                  |          | 6            | 6                        |                                                                                       |          |        | 85     |        |        |          |          |
| ОП.04       | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.                                                                  |                                          | 4          | 36                                              | 3                      | 33                                                    | 23                     | 8                                   |          |              | 2                        |                                                                                       |          |        | 33     |        |        |          |          |
| ОП.05       | Основы калькуляции и учета                                                                                                      |                                          | 4          | 32                                              | 2                      | 30                                                    | 18                     | 10                                  |          |              | 2                        |                                                                                       |          |        | 30     |        |        |          |          |
| ОП.06       | Охрана труда                                                                                                                    |                                          | 4          | 36                                              | 3                      | 33                                                    | 21                     | 10                                  |          |              | 2                        |                                                                                       |          |        | 33     |        |        |          |          |

| 1         | 2                                                                                                                                   | 3 | 4 | 5    | 6  | 7   | 8   | 9   | 10   | 11 | 12  | 13 | 14 | 15 | 16  | 17  | 18  | 19  | 20 |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------|----|-----|-----|-----|------|----|-----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|----|
| ОП.07     | Иностранный язык в профессиональной деятельности                                                                                    | 4 |   | 90   | 5  | 85  | 83  |     |      |    | 2   |    |    |    | 85  |     |     |     |    |
| ОП.08     | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                      |   | 4 | 36   | 2  | 34  | 16  | 16  |      |    | 2   |    |    |    | 34  |     |     |     |    |
| ОП.09     | Информационные технологии в профессиональной деятельности                                                                           | 5 |   | 90   | 5  | 85  | 85  |     |      | 6  | 6   |    |    |    | 27  | 58  |     |     |    |
| ОП.10     | Организация обслуживания в ресторане                                                                                                | 6 |   | 72   | 5  | 67  | 67  |     |      |    | 6   |    |    |    |     | 51  | 16  |     |    |
| ОП.11     | Физическая культура (для профессий СПО)                                                                                             |   | 6 | 40   | 3  | 37  |     | 37  |      |    |     |    |    |    |     | 10  | 27  |     |    |
| ПМ.00     | Профессиональные модули                                                                                                             |   |   | 2916 | 73 | 971 | 435 | 522 | 1852 | 84 | 64  | 0  | 0  | 0  | 160 | 187 | 371 | 253 | 1  |
| ПМ.01     | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента                     | 4 |   | 316  | 12 | 160 | 72  | 84  | 140  | 16 | 6+8 | 0  | 0  | 0  | 160 | 0   | 0   | 0   | 0  |
| МДК.01.01 | Организация приготовления к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                                                         | 4 |   | 32   | 2  | 30  | 14  | 14  |      | 8  | 6   |    |    |    | 30  |     |     |     |    |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                                           |   |   | 140  | 10 | 130 | 58  | 70  |      | 8  |     |    |    |    | 130 |     |     |     |    |
| УП. 01    |                                                                                                                                     |   | 4 | 72   |    | 72  |     |     | 70   |    | 2   |    |    |    | 72  |     |     |     |    |
| ПП. 01    |                                                                                                                                     |   | 4 | 72   |    | 72  |     |     | 70   |    | 2   |    |    |    | 72  |     |     |     |    |
| ПМ.02     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента           | 6 |   | 597  | 14 | 187 | 71  | 114 | 392  | 16 | 6+6 | 0  | 0  | 0  | 0   | 187 | 0   | 0   | 0  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                          |   | 5 | 32   | 2  | 30  | 16  | 14  |      | 8  | 2   |    |    |    |     | 30  |     |     |    |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                             | 6 |   | 169  | 12 | 157 | 55  | 100 |      | 8  | 6   |    |    |    |     | 157 |     |     |    |
| УП. 02    |                                                                                                                                     |   | 5 | 144  |    | 144 |     |     | 142  |    | 2   |    |    |    |     | 144 |     |     |    |
| ПП.02     |                                                                                                                                     |   | 6 | 252  |    | 252 |     |     | 250  |    | 2   |    |    |    |     | 108 | 144 |     |    |
| ПМ.03     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          | 6 |   | 393  | 15 | 198 | 86  | 110 | 176  | 16 | 6+6 |    | 0  | 0  | 0   | 0   | 198 | 0   | 0  |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                         | 6 |   | 32   | 2  | 30  | 18  | 10  |      | 8  | 2   |    |    |    |     |     | 30  |     |    |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                            |   |   | 181  | 13 | 168 | 68  | 100 |      | 8  |     |    |    |    |     |     | 168 |     |    |
| УП. 03    |                                                                                                                                     |   | 6 | 72   |    | 72  |     |     | 70   |    | 2   |    |    |    |     |     | 72  |     |    |
| ПП.03     |                                                                                                                                     |   | 6 | 108  |    | 108 |     |     | 106  |    | 2   |    |    |    |     |     | 108 |     |    |
| ПМ.04     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 7 |   | 330  | 13 | 173 | 67  | 104 | 140  | 20 | 6+6 | 0  | 0  | 0  | 0   | 0   | 173 | 0   | 0  |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                              |   | 6 | 32   | 2  | 30  | 20  | 8   |      | 10 | 2   |    |    |    |     |     | 30  |     |    |
|           |                                                                                                                                     |   |   |      |    |     |     |     |      |    |     |    |    |    |     |     |     |     |    |

|                                                                                                             |                                                                                                             |   |   |      |     |        |                                  |      |      |      |      |        |     |     |         |     |          |     |         |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------|-----|--------|----------------------------------|------|------|------|------|--------|-----|-----|---------|-----|----------|-----|---------|-----|
| МДК.04.02                                                                                                   | Процессы приготовления,подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд,десертов,напитков            |   |   | 154  | 11  | 143    | 47                               | 96   |      | 10   |      |        |     |     |         |     | 143      |     |         |     |
| 1                                                                                                           | 2                                                                                                           | 3 | 4 | 5    | 6   | 7      | 8                                | 9    | 10   | 11   | 12   | 13     | 14  | 15  | 16      | 17  | 18       | 19  | 20      |     |
| УП.04                                                                                                       |                                                                                                             |   | 6 | 72   |     | 72     |                                  |      | 70   |      | 2    |        |     |     |         |     | 72       |     |         |     |
| ПП.04                                                                                                       |                                                                                                             |   | 7 | 72   |     | 72     |                                  |      | 70   |      | 2    |        |     |     |         |     |          | 72  |         |     |
| ПМ.05                                                                                                       | Приготовление,оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного | 8 |   | 1280 | 19  | 253    | 139                              | 110  | 1004 | 16   | 6+8  | 0      | 0   | 0   | 0       | 0   | 0        | 253 | 0       |     |
| МДК.05.01                                                                                                   | Организация приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных ,мучных кондитерских ихделий                |   | 7 | 32   | 2   |        | 18                               | 10   |      | 8    | 2    |        |     |     |         |     |          | 30  |         |     |
| МДК.05.02                                                                                                   | Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий                    |   | 7 | 240  | 17  |        | 121                              | 100  |      | 8    | 2    |        |     |     |         |     |          | 223 |         |     |
| УП.05                                                                                                       |                                                                                                             |   | 7 | 252  |     | 252    |                                  |      | 250  |      | 2    |        |     |     |         |     |          | 252 |         |     |
| ПП. 05                                                                                                      |                                                                                                             |   | 8 | 756  |     | 756    |                                  |      | 754  |      | 2    |        |     |     |         |     |          |     | 756     |     |
| ПА.00                                                                                                       | Промежуточная аттестация                                                                                    |   |   | 216  |     |        |                                  |      |      |      |      | 18     | 18  | 36  | 36      | 36  | 36       | 18  | 18      |     |
| ГИА.00                                                                                                      | Государственная итоговая аттестация ДЭ                                                                      |   |   | 72   |     |        |                                  |      |      |      |      |        |     |     |         |     |          |     | 2 нед.  |     |
| ВСЕГО:                                                                                                      |                                                                                                             |   |   | 5616 | 114 | 3630   | 1362                             | 1852 | 1362 | 1852 | 1362 | I курс |     |     | II курс |     | III курс |     | IV курс |     |
| Государственная итоговая аттестация:<br>выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена |                                                                                                             |   |   |      |     | Всего: | Дисциплин и МДК                  | 3630 |      |      |      | 586    | 837 | 564 | 670     | 306 | 414      | 253 | 0       |     |
|                                                                                                             |                                                                                                             |   |   |      |     |        | Учебной практики                 | 612  |      |      |      | 0      | 0   | 0   | 72      | 144 | 144      | 252 | 0       |     |
|                                                                                                             |                                                                                                             |   |   |      |     |        | Производств<br>енной<br>практики | 1260 |      |      |      | 0      | 0   | 0   | 72      | 108 | 252      | 72  | 756     |     |
|                                                                                                             |                                                                                                             |   |   |      |     |        | Самостоятел<br>ьная работа       | 114  |      |      |      | 8      | 9   | 12  | 14      | 18  | 18       | 17  | 18      |     |
|                                                                                                             |                                                                                                             |   |   |      |     |        | Экзаменов                        | 18   |      |      |      |        | 3   | 3   | 5       | 1   | 4        | 1   | 1       |     |
|                                                                                                             |                                                                                                             |   |   |      |     |        | Диф.зачетов                      | 28   |      |      |      | 2      | 4   | 2   | 8       | 2   | 6        | 3   | 1       |     |
|                                                                                                             |                                                                                                             |   |   |      |     |        |                                  |      |      |      |      | 5616   | 594 | 846 | 576     | 828 | 576      | 828 | 594     | 774 |

### 3. График учебного процесса (в неделях).

| IV | III | II | I | Курс | Номера календарных недель              |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|----|-----|----|---|------|----------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|--|--|--|
|    |     |    |   |      | Порядковые номера недель учебного года |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      | Сентябрь                               |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      | Октябрь                                |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      | 1                                      | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |
|    |     |    |   |      |                                        |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |

## Теоретическое обучение

**А** Промежуточная аттестация

**У** Учебная практика (производственное обучение)

**К** Каникулы

## И Итоговая государственная аттестация

**П** Производственная практика