

Приложение №2
к ОПОП «43.01.09 Повар, кондитер»,
утвержденной приказом директора
ГБПОУ ГКДМПИС
от 17.06.2022 г. №09



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:	повар-кондитер
Форма обучения:	очная
Нормативный срок обучения:	3 года 10 месяцев на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:	естественнонаучный <i>при реализации программы среднего общего образования</i>

* - обучение не предусмотрено

3. Сводные данные по бюджету времени (в академических часах и неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (в т.ч. сам.работа)		Учебная практика по ПМ (36 ак.ч./нед.)		Производственная практика по ПМ (36 ак.ч./нед.)		Промежуточная аттестация		Государственная итоговая аттестация (36 ак.ч./нед.)		Каникулы	Всего (по курсам)
1	2		3		4		6		7		8	9
	ак. часов	недель	ак. часов	недель	ак. часов	недель	ак. часов	недель	ак. часов	недель	недель	недель
I курс	612+864=1476	17+24=41									2+9=11	52
II курс	594+792=1386	16,5+22=38,5	0+72=72	0+2=2			18+0=18	0,5+0=0,5			2+9=11	52
III курс	522+576=1098	14,5+16=30,5	0+216=216	0+6=6	72+72=144	2+2=4	18+0=18	0,5+0=0,5			2+9=11	52
IV курс	234+342=576	6,5+9,5=16	72+144=216	2+4=6	288+288=576	8+8=16	18+18=36	0,5+0,5=1	72	2	2+0=2	43
Всего	4536	126	504	14	720	20	72	2	72	2	35	199

4. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Общий объём образовательной программы (ак.ч.)	Промежуточная аттестация/ГИА (ак.ч.)		Учебная и производственная практики (ак.ч.)	Учебная нагрузка обучающихся (ак.ч.)				Распределение объёма работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по курсам и полугодиям (ак.ч.))							
				Экзамены по дисциплинам и МДК, ГИА (ак.ч.)	Экзамены квалификационные (ак.ч.)		Самостоятельная работа обучающихся	Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
									Всего занятий	По дисциплинам и МДК	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
											Урок, консультация, лекция, семинар	Лабораторные и практические занятия	17 нед. (в т.ч. теор.обучение - 17 нед.)	24 нед. (в т.ч. теор.обучение - 24нед.)	17 нед. (в т.ч. теор.обучение - 16 нед., 0,5-сам.р.0,5ПД)	24 нед. (в т.ч. теор.обучение - 22нед.)	17 нед. (в т.ч. теор.обучение - 12,5 нед., 2УП,2ПП,0,5ПД)	24 нед. (в т.ч. теор.обучение - 16нед., 6УП,2ПП)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОД.00	Общеобразовательный цикл	16Д3/3Э	1699	18	0	0	18	1663	1083	580	477	678	508	0	0	0	0	0
	Дисциплины (общие)	11Д3/2Э	1253	12	0	0	10	1231	731	500	323	468	440	0	0	0	0	0
ОД.01.	Русский язык	-/Д3/Э	124	6			4	114	70	44	34	48	32					
ОД.02.	Литература	-/Д3/ДЗ	171					171	171		51	48	72					
ОД.03.	Иностранный язык	-/-/ДЗ	171					171		171	51	48	72					
ОД.04.	История	-/Д3/ДЗ	171					171	171		51	48	72					
ОД.05.	Математика	-/Д3/Э	337	6			6	325	225	100	85	96	144					
ОД.06.	Астрономия	ДЗ	36					36	30	6		36						
ОД.07.	Физическая культура	-/ДЗ/ДЗ	171					171	2	169	51	72	48					
ОД.08.	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	72					72	62	10		72						
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	3ДЗ/1Э	234	6	0	0	8	220	180	40	68	84	68	0	0	0	0	0
ОД.09.	Химия	-/ДЗ	220					220	160	60	68	84	68					
ОД.10.	Биология	-/ДЗ/Э	234	6			8	220	180	40	68	84	68					
ОД.11.	Родная литература (чеченская)	-/ДЗ	135					135	115	20	51	84						
	Дополнительная дисциплина по выбору обучающихся	1ДЗ	212					212	172	40	86	126	0	0	0	0	0	0
ОД.12.01.	Введение в профессию	-/ДЗ	212					212	172	40	86	126						
ОД.12.02.	Основы кулинарии																	
	Элективный курс	1ДЗ	34					34	34		16	18						
ЭК.01	Россия-моя история	-/ДЗ	34					34	34		16	18						
	Промежуточная аттестация по циклу			18									18					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	12ДЗ	852	0	0	0	136	716	432	284	0	0	0	414	168	96	0	38
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	101					17	84	60	24			84				
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	101					17	84	52	32			84				
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	101					17	84	60	24			84				
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72					12	60	50	10				60			
ОП.05.	Основы калькуляции и учета	ДЗ	101					17	84	60	24			84				
ОП.06.	Охрана труда	ДЗ	50					8	42	22	20			42				
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	42					6	36	36				36				
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36					36	18	18						36		
ОП.09.	Физическая культура	ДЗ	60					10	50	50					50			
ОП.10.	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	46					8	38	30	8							38
ОП.11.	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	72					12	60	30	30					60		
ОП.12.	Основы менеджмента/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	70					12	58	50	8				58			
	Промежуточная аттестация по циклу																	
П.00	Профессиональный цикл	8ДЗ/4КДз/5Экв	2892	0	54	1224	275	1339	792	547	0	0	0	246	267	384	195	247
ПМ.00	Профессиональные модули	8ДЗ/4КДз/5Экв	2892	0	54	1224	275	1339	792	547	0	0	0	246	267	384	195	247
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1ДЗ/1КДз/1Экв	458	0	18	144	50	246	130	116	0	0	0	246	0	0	0	0

МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Клз№1	94		18		16	78	42	36				78					
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		202				34	168	88	80				168					
УП.01.	Учебная практика		72			72								72					
ПП.01.	Производственная практика	ДЗ	72		72									72					
	Промежуточная аттестация по модулю		18		18									18					
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4ДЗ/1Экв	889	0	12	396	86	395	240	155	0	0	0	0	267	128	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	90		12		15	75	40	35				75					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/ДЗ	391				71	320	200	120					192	128			
УП.02.	Учебная практика	ДЗ	144			144									144				
ПП.02.	Производственная практика	ДЗ	252		252										72	180			
	Промежуточная аттестация по модулю		12		12											12			
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1ДЗ/1Клз/1Экв	493	0	6	180	51	256	160	96	0	0	0	0	0	256	0	0	
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Клз№2	96		6		16	80	60	20					80				
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		211				35	176	100	76						176			
УП.03.	Учебная практика		72			72									72				
ПП.03.	Производственная практика	ДЗ	108		108											108			
	Промежуточная аттестация по модулю		6		6											6			
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1ДЗ/1Клз/1Экв	384	0	6	144	39	195	125	70	0	0	0	0	0	195	0		
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Клз№3	78		6		13	65	45	20						65			
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		156				26	130	80	50							130		
УП.04.	Учебная практика		72			72											72		
ПП.04.	Производственная практика	ДЗ	72		72												72		
	Промежуточная аттестация по модулю		6		6												6		
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1ДЗ/1Клз/1Экв	668	0	12	360	49	247	137	110	0	0	0	0	0	0	0	247	
МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Клз№4	68		12		11	57	37	20							57		
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		228				38	190	100	90								190	
УП.05.	Учебная практика		144			144												144	
ПП.05.	Производственная практика	ДЗ	216		216												216		
	Промежуточная аттестация по циклу		12		12												12		
	Промежуточная аттестация, всего ак.ч.			18	54						0	0	18	0	18	0	18	18	
	Практика, всего ак.ч.					1224					0	0	0	72	72	288	360	432	
	Самостоятельная работа, всего ак.ч.						429				0	0	18	132	87	96	39	57	
ВСЕГО:			5443	18	54	1224	429	3718	2307	1411	477	678	508	660	435	480	195	285	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72	72														72	
ИТОГО:		35ДЗ/4Клз/3Э/5Экв	5515	90	54	1224	429	3718	2307	1411	477	678	544	864	612	864	612	864	
Государственная итоговая аттестация -72 ак.ч./2 нед. Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена			Всего в семестре	учебная нагрузка (включая сам.р) в рамках 36 часовой недели		612	864	594	792	522	576	234	342	4536					
				учебная практика				72		216	72	144	504						
				производственная практика					72		288	288	720						
				экзамены			3	1Экв	2Экв	2Экв	72								
				дифференцированные зачеты		11	5	6+1Клз	5	4+1Клз	2+1Клз	3+1Клз							
				зачёты															
				ГИА													72	72	
																			5904

126 нед.
14 нед.
20 нед.
2 нед.
2 нед.
164 нед.

5. Комплексные формы промежуточной аттестации:

Семестр	Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации
4	МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Кдз№1
	МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
	УП.01.	Учебная практика	
6	МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Кдз№2
	МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	УП.03.	Учебная практика	
7	МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Кдз№3
	МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
	УП.04.	Учебная практика	
8	МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кдз№4
	МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	УП.05.	Учебная практика	

Условные обозначения:

з - зачёт

ДЗ - дифференцированный зачёт

Э - экзамен

Кэ - комплексный экзамен

Кдз - комплексный дифференцированный зачёт

Экв - экзамен квалификационный

6. Практика

№ п/п	ПМ, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Продолжительность практики	
					недель	ак.ч.
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрированно	4	2	72
		Производственная		5	2	72
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрированно	6	4	144
		Производственная		6	2	72
				7	5	180
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрированно	6	2	72
		Производственная		7	3	108
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрированно	7	2	72
		Производственная		8	2	72
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Концентрированно	8	4	144
		Производственная		8	6	216
ИТОГО:					34	1224

7. График промежуточной аттестации

Имя	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Промежуточная аттестация/ГИА (ак.ч.)		Распределение объема работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по курсам и полугодиям (ак.ч.))							
			Экзамены по дисциплинам и МДК, ГИА (ак.ч.)	Экзамены квалификационные (ак.ч.)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ОД.00	Общеобразовательный цикл	16Д3/3Э	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Дисциплины (общие)	11Д3/2Э	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.01.	Русский язык	-/Д3/Э	6			ДЗ	Э					
ОД.02.	Литература	-/Д3/ДЗ				ДЗ	ДЗ					
ОД.03.	Иностранный язык	-/Д3					ДЗ					
ОД.04.	История	-/Д3/ДЗ				ДЗ	ДЗ					
ОД.05.	Математика	-/Д3/Э	6			ДЗ	Э					
ОД.06.	Астрономия	ДЗ				ДЗ						
ОД.07.	Физическая культура	-/Д3/ДЗ				ДЗ	ДЗ					
ОД.08.	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ				ДЗ						
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	3Д3/1Э	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.09.	Химия	-/ДЗ					ДЗ					
ОД.10.	Биология	-/Д3/Э	6			ДЗ	Э					
ОД.11.	Родная литература (чеченская)	-/ДЗ				ДЗ						
	Дополнительная дисциплина по выбору обучающихся	1ДЗ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.12.01.	Введение в профессию	-/ДЗ				ДЗ						
ОД.12.02.	Основы кулинарии											
ЭК.01	Российская история	-/ДЗ				ДЗ						
	<i>Промежуточная аттестация по циклу</i>		18				18					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	12ДЗ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ					ДЗ					
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ					ДЗ					
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ					ДЗ					
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ						ДЗ				
ОП.05.	Основы калькуляции и учета	ДЗ					ДЗ					
ОП.06.	Охрана труда	ДЗ					ДЗ					
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ					ДЗ					
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ							ДЗ			
ОП.09.	Физическая культура	ДЗ						ДЗ				
ОП.10.	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ									ДЗ	
ОП.11.	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ								ДЗ		
ОП.12.	Основы менеджмента/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ						ДЗ				
	<i>Промежуточная аттестация по циклу</i>											
П.00	Профессиональный цикл	8ДЗ/4Кдз/5Экв	0	54	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	8ДЗ/4Кдз/5Экв	0	54	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1ДЗ/1Кдз/1Экв	0	18	0	0	0	0	Экв.01	0	0	0
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Кдз№1	18					Кдз№1				
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов											
УП.01.	Учебная практика											
ПП.01.	Производственная практика	ДЗ							ДЗ			
	<i>Промежуточная аттестация по модулю</i>		18						18			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4ДЗ/1Экв	0	12	0	0	0	0	0	0	Экв.02	0
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	12						ДЗ			
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/ДЗ										
УП.02.	Учебная практика	ДЗ										
ПП.02.	Производственная практика	ДЗ									ДЗ	
	<i>Промежуточная аттестация по модулю</i>		12								12	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1ДЗ/1Кдз/1Экв	0	6	0	0	0	0	0	0	Экв.03	0
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Кдз№2	6						Кдз№2			
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок											
УП.03.	Учебная практика											
ПП.03.	Производственная практика	ДЗ									ДЗ	
	<i>Промежуточная аттестация по модулю</i>		6								6	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1ДЗ/1Кдз/1Экв	0	6	0	0	0	0	0	0	0	Экв.04
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Кдз№3	6								Кдз№3	
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков											
УП.04.	Учебная практика											
ПП.04.	Производственная практика	ДЗ										ДЗ
	<i>Промежуточная аттестация по модулю</i>		6									6
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1ДЗ/1Кдз/1Экв	0	12	0	0	0	0	0	0	0	Экв.05
МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кдз№4	12									Кдз№4
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											
УП.05.	Учебная практика											
ПП.05.	Производственная практика	ДЗ										ДЗ
	<i>Промежуточная аттестация по циклу</i>		12									12
	Промежуточная аттестация, всего ак.ч.		18	54	0	0	18	0	18	0	18	18

8. График самостоятельной работы

Индекс		Наименование шквалов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Самостоятельная работа обучающихся	Распределение объёма самостоятельной работы обучающихся (по курсам и полугодиям (ак.ч.)							
				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
				17 нед. (в т.ч. теор. обучение - 17 нед.)	24 нед. (в т.ч. теор. обучение - 24 нед.)	17 нед. (в т.ч. теор. обучение - 16 нед., 0,5- нед. с.п.д. ш.д.)	24 нед. (в т.ч. теор. обучение - 23,5 нед., 0,5 нед. с.п.д. ш.д.)	17 нед. (в т.ч. теор. обучение - 12,5 нед., 2 ш.д. ш.д. ш.д.)	24 нед. (в т.ч. теор. обучение - 16 нед., 8 ш.д. ш.д.)	17 нед. (в т.ч. теор. обучение - 6,5 нед., 2 ш.д. ш.д. ш.д.)	24 нед. (в т.ч. теор. обучение - 9,5 нед., 2 ш.д. ш.д. ш.д.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ОД.00	Общеобразовательный цикл	18	0	0	18	0	0	0	0	0	0
	Дисциплины (общие)	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0
ОД.01.	Русский язык	4			4						
ОД.02.	Литература										
ОД.03.	Иностранный язык										
ОД.04.	История										
ОД.05.	Математика	6			6						
ОД.06.	Астрономия										
ОД.07.	Физическая культура										
ОД.08.	Основы безопасности жизнедеятельности										
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	8	0	0	8	0	0	0	0	0	0
ОД.09.	Химия										
ОД.10.	Биология	8			8						
	Дополнительная дисциплина по выбору обучающихся	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.11	Родная литература (чеченская)										
ОД.12.01.	Введение в профессию										
ОД.12.02.	Основы кулинарии										
	Промежуточная аттестация по циклу				18						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	136	0	0	0	82	34	12	0	8	
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	17				17					
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	17				17					
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	17				17					
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	12					12				
ОП.05.	Основы калькуляции и учета	17				17					
ОП.06.	Охрана труда	8				8					
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6				6					
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности										
ОП.09.	Физическая культура	10					10				
ОП.10.	Основы предпринимательской деятельности	8								8	
ОП.11.	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	12						12			
ОП.12.	Основы менеджмента/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	12					12				
	Промежуточная аттестация по циклу										
П.00	Профессиональный цикл	275	0	0	0	50	53	84	39	49	
ПМ.00	Профессиональные модули	275	0	0	0	50	53	84	39	49	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	50	0	0	0	50	0	0	0	0	
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	16				16					
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	34				34					
УП.01.	Учебная практика										
ПП.01.	Производственная практика										
	Промежуточная аттестация по модулю										
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	86	0	0	0	0	53	33	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	15					15				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	71					38	33			
УП.02.	Учебная практика										
ПП.02.	Производственная практика										
	Промежуточная аттестация по модулю										
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	51	0	0	0	0	0	51	0	0	
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	16						16			
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	35						35			
УП.03.	Учебная практика										
ПП.03.	Производственная практика										
	Промежуточная аттестация по модулю										
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	39	0	0	0	0	0	0	39	0	
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	13							13		
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	26							26		
УП.04.	Учебная практика										
ПП.04.	Производственная практика										
	Промежуточная аттестация по модулю										
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	49	0	0	0	0	0	0	0	49	
МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	11								11	
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	38								38	
УП.05.	Учебная практика										
ПП.05.	Производственная практика										
	Промежуточная аттестация по циклу										
	Самостоятельная работа, всего ак.ч.	429	0	0	18	132	87	96	39	57	429

