

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

В.Л. Сычев

«___» _____ 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ОПОП СПО ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ)

Срок обучения: 2023-2027

Квалификация: повар ↔ кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения:

3 года 10 месяцев на базе основного
общего образования

Профиль получаемого образования:
естественно-научный

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный план является одним из основных механизмов, обеспечивающих достижение обучающимися результатов освоения ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями ФГОС СОО и ФГОС СПО.

1.1. Нормативная база

Настоящий учебный план ОПОП СПО разработан **в соответствии (на основе) с:**

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569);
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413);
- Федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. Приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371);
- Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Минпросвещения России от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Постановлением Правительства Свердловской области от 27.02.2014 г. № 122-ПП «Об утверждении Порядка назначения государственной академической стипендии и (или) государственной социальной стипендии студентам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований областного бюджета, государственной стипендии аспирантам, ординаторам, ассистентам-стажерам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований областного бюджета»;
- Санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2);
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28).

Локальными актами ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»:

- Уставом ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

- Положением «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением об организации получения среднего общего образования в пределах освоения основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и федеральных государственных стандартов среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии/специальности среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «Об индивидуальном проекте обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О режиме и расписании учебных занятий обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О самостоятельной работе обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «Об обучении по индивидуальному учебному плану»;
- Положением «О порядке организации и проведения практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О порядке зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, дисциплин (модулей), практики в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».

Учебный план ОПОП СПО разработан с учетом:

- Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Форма обучения по ОПОП СПО – очная.

Срок получения образования по ОПОП СПО - 3 года 10 месяцев.

Квалификация выпускника – повар ↔ кондитер.

Профиль учебного плана - естественно-научный.

Учебный план ОПОП СПО имеет следующую **структуру:**

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего: повар ↔ кондитер.

Объем ОПОП СПО с одновременным получением среднего общего образования включает все виды учебной деятельности, соответствует ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и составляет **5904 академических часа** (199 недель).

Структура ОПОП СПО включает **обязательную (инвариантную) часть** и часть, формируемую участниками образовательных отношений (**вариативную часть**).

Обязательная часть ОПОП СПО направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение (**2340 часов**).

Вариативная часть ОПОП СПО расширяет основной (-ые) вид (-ы) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций «повар ↔ кондитер» и составляет **1394 часа** от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы (не менее 20%).

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП СПО, использован:

- на увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла обязательной части;
- на увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части профессионального цикла.

Учебный год начинается **1 сентября** и заканчивается в соответствии с учебным планом.

Учебный процесс осуществляется по **6-дневной учебной неделе** в соответствии с Гигиеническими нормативами и Санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Объем учебных занятий и практики **не превышает 36 академических часов в неделю**.

Учебная деятельность обучающихся при освоении ОПОП СПО предусматривает:

- **учебные занятия:**
 - уроки;
 - практические занятия;
 - лабораторные занятия;
 - консультации;
 - лекции;
 - семинары;
- **самостоятельную работу;**
- **практику (учебную и производственную);**
- а также другие виды учебной деятельности:
 - **промежуточную аттестацию;**
 - **государственную итоговую аттестацию (далее - ГИА).**

Продолжительность академического часа (учебного занятия) – **45 минут**. Предусмотрено группирование учебных занятий **парами (90 минут)**. Между учебными занятиями предусмотрена **перемена – 5 минут, между парами перемена - 10 минут**.

Освоение общепрофессионального цикла ОПОП СПО предусматривает освоение дисциплины «**Физическая культура**» в объеме **100 академических часов**.

Освоение общепрофессионального цикла ОПОП СПО предусматривает освоение дисциплины **«Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов**. Из них на освоение основ военной службы (для юношей)/основ медицинских знаний (для девушек) отводится **48 часов**. При освоении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» **35 часов** предусмотрено **на военные сборы** (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24.02.2010 г. № 96/134).

При реализации ОПОП СПО предусмотрено **деление групп на подгруппы** при изучении дисциплин **«Иностранный язык» и «Информатика»**.

Образовательная деятельность при освоении ОПОП СПО организуется **в форме практической подготовки**, которая предусматривает **проведение учебной и производственной практик обучающихся**. В соответствии с ФГОС СПО объем времени, выделяемого на проведение практик, составляет не менее 25%.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – в объеме **4 недели (144 час.)**;
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – в объеме **10 недель (360 час.)**;
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме **8 недель (288 час.)**;
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме **5 недель (180 час.)**;
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме **18 недель (648 час.)**.

Общий объем учебной и производственной практик составляет **45 недель (1620 часов)**, из них: **27 недель – учебная практика, 18 недель – производственная практика**.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основе результатов, подтвержденных документами, установленными техникумом, в том числе документами соответствующих организаций.

В процессе освоения ОПОП СПО обучающимся предоставляются **каникулы**.

Продолжительность каникул составляет:

- **На 1 курсе - 11 недель**, в том числе не менее двух недель в зимний период.
- **На 2 курсе - 11 недель**, в том числе не менее двух недель в зимний период.
- **На 3 курсе - 11 недель**, в том числе не менее двух недель в зимний период.
- **На 4 курсе - 2 недели** в зимний период.

В целях удовлетворения образовательных потребностей и интересов обучающихся техникумом могут разрабатываться **индивидуальные учебные планы**, в том числе для ускоренного обучения, в пределах осваиваемой ОПОП СПО в порядке, установленными

локальными нормативными актами техникума (в частности, Положениями «О порядке участия обучающихся в формировании содержания своего профессионального образования», «Об обучении по индивидуальному учебному плану»).

1.3. Общеобразовательный цикл

В соответствии с ФГОС СПО получение СПО на базе основного общего образования осуществляется одновременно с получением среднего общего образования.

В соответствии с Порядком осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования период изучения общеобразовательных предметов техникум осуществляет самостоятельно. Изучение общеобразовательных предметов осуществляется на 1 и 2 курсах, с 1 по 4 семестр.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в рамках **естественно-научного профиля** получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Общий объем работы обучающихся в общеобразовательном цикле составляет 2170 часов (на 2 года обучения) в соответствии с требованиями к организации образовательного процесса в соответствии с ФГОС СОО и ФГОС СПО.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2170 часов) распределено следующим образом:

- на изучение общеобразовательных предметов базового уровня – 1478 час.;
- на изучение общеобразовательных предметов углубленного (профильного) уровня – 542 часа;
- на изучение дополнительных общеобразовательных предметов – 150 часов.

Общеобразовательный цикл ОПОП СПО предусматривает **обязательное изучение 13 учебных предметов** на базовом или углубленном уровне:

- Русский язык – базовый уровень;
- Литература – базовый уровень;
- **Математика – углубленный уровень;**
- Иностранный язык – базовый уровень;
- Информатика – базовый уровень;
- **Химия – углубленный уровень;**
- Биология – базовый уровень;
- История – базовый уровень;
- Обществознание – базовый уровень;
- География – базовый уровень;
- Физическая культура – базовый уровень;
- Основы безопасности жизнедеятельности – базовый уровень.

Вариативная часть общеобразовательного цикла ОПОП СПО предусматривает **изучение дополнительных общеобразовательных учебных предметов:**

- Основы исследовательской деятельности;
- Основы финансовой грамотности;
- Введение в профессию.

Изучение учебного предмета завершается промежуточной аттестацией.

По учебным предметам углубленного уровня (профильным учебным предметам) формой промежуточной аттестации является **экзамен (не менее 6 часов)**.

Для предметов базового уровня формой промежуточной аттестации является **зачет** (без оценки) или **дифференцированный зачет** (предусмотрена оценка). Часы промежуточной аттестации входят в часы учебного предмета.

В общеобразовательном цикле предусмотрено **выполнение обучающимися индивидуального проекта**. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО.

Для подготовки индивидуального проекта предусмотрены аудиторские часы по дополнительному общеобразовательному учебному предмету «Основы исследовательской деятельности», на котором обучающиеся изучают основы проектной деятельности. Создание индивидуального проекта описывается рабочей программой курса внеурочной деятельности «Индивидуальный проект» и выполняется самостоятельно в рамках внеурочной деятельности обучающихся. При этом защита индивидуального проекта проводится на учебных занятиях дополнительного учебного предмета «Основы исследовательской деятельности» (ДОУП.14 Основы исследовательской деятельности) в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

По учебным предметам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается.

1.4. Промежуточная аттестация обучающихся

Промежуточная аттестация представляет собой форму контроля, в процессе которой оценивается уровень достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения (в общеобразовательном цикле), освоения обучающимися знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций (в общепрофессиональном и профессиональном циклах).

Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО включается в учебные циклы ОПОП СПО и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными техникумом фондами оценочных средств (ФОСами), позволяющими оценить достижения результатов обучения, запланированным по отдельным учебным предметам, дисциплинам, модулям, МДК и практикам.

Формы промежуточной аттестации определены учебным планом:

- зачет,
- дифференцированный зачет,
- экзамен (по общеобразовательным предметам);
- экзамен по модулю (в рамках профессионального цикла).

Общее количество экзаменов промежуточной аттестации - **не более 8 экзаменов в учебном году**, количество зачетов промежуточной аттестации - **не более 10 в учебном году**. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре.

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующего учебного предмета, дисциплины или междисциплинарного курса.

Промежуточная аттестация проводится рассредоточенно, по окончании изучения учебных предметов, дисциплин, МДК и освоения учебной и производственной практик. Проведение экзаменов по учебным предметам и экзаменов по профессиональным модулям планируется в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам общепрофессионального и профессионального циклов являются зачеты и дифференцированные зачеты.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности **по профессиональному модулю проводится экзамен (по модулю).**

1.5. Государственная итоговая аттестация

Освоение ОПОП СПО завершается государственной итоговой аттестацией (ГИА).

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного и нескольких профессиональных модулей.

Объем времени, предусмотренный на проведение ГИА, составляет **72 часа (2 недели).**

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

	Курсы	Обучение по дисциплинам междисциплинарным курсам (недель)	Учебная практика (недель)	Производственная практика	Государственная (итоговая) аттестация (недель)	Каникулы (недель)	Всего (по курсам)
	1	2	3	4	5	6	7
	I курс	41	0	0	0	11	52
	II курс	36	5	0	0	11	52
	III курс	19	12	10	0	11	52
	IV курс	21	10	8	2	2	43
	Всего	117	27	18	2	35	199

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы(академических часов)								Распределение нагрузки								Распределение нагрузки								
		Зачеты	Экзамены	Всего	Самостоятельная работа	нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
						Всего во взаимодействии	По УДИ МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем/ нед		2 сем/ нед		1 сем/ нед		2 сем/ нед		1 сем/ нед		2 сем/ нед		1 сем/ нед		2 сем/ нед		
							Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий				по курсам и семестрам (час. в семестр)								по курсам и семестрам (час. в семестр)								
														Во ВЗ	СР	Во ВЗ	СР	Во ВЗ	СР	Во ВЗ	СР	Во ВЗ	СР	Во ВЗ	СР	Во ВЗ	СР	
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	
	Общеобразовательный цикл			2170		2170						612		864		556		138										
БОУП.01	Русский язык	ДЗ		116		116	44	72				34		46		36												
БОУП.02	Литература	ДЗ		234		234	195	39				52		68		52		62										
БОУП.03	Иностранный язык	ДЗ		120		120	59	61				52		68														
ПОУП.04	Математика		Э	312		312					6	68		180		64												
БОУП.05	Информатика	ДЗ		156		156						52		68		36												
БОУП.06	Физика	ДЗ		156		156	107	49				40		40		76												
ПОУП.07	Химия		Э	230		230					6	34		46		150												
БОУП.08	Биология			78		78	46	32				44					34											
БОУП.09	История	ДЗ		156		156						34		48		74												
БОУП.10	Обществознание	ДЗ		158		158						42		116														
БОУП.11	География			78		78	38	40				44				34												
БОУП.12	Физическая культура	ДЗ		156		156						40		40		34		42										
БОУП.13	ОБЖ			70		70	31	39				34		36														
	Дополнительные учебные предметы общеобразовательного цикла (Элективный курс)			150	0	150						42		108														
ДОУП.14	Основы исследовательской деятельности	З		42	0	42	20	22				42																
ДОУП.15	Основы финансовой грамотности	З		68	0	68	36	32						68														
ДОУП.16	Введение в профессию	З		40	0	40								40														
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			986	84	902	518	400								56	0	252	8	160	18	66	8	214	30	154	20	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ		62	2	60	34	26								60		2										

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ		52	2	50	28	22							50	2								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ		72	6	66	36	30									44	4	22	2				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ		68	8	60	36	24													30	4	30	4
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ		70	4	66	40	26									44	2	22	2				
ОП.06	Охрана труда	З		54	4	50	30	20							50	4								
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ		80	0	80	44	36					56		24									
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			68	0	68	28	40							68									
ОП.09	Физическая культура	ДЗ		100	16	84	14	70									20	4	22	4	20	4	22	4
ОП.10	Экологические основы природопользования			52	6	46	50	16													46	6		
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			58	6	52	34	18															52	6
ОП.12	Эстетика в оформлении и декорировании	ДЗ		60	8	52	34	18									52	8						
ОП.13	Эффективное поведение на рынке труда	З		56	6	50	36	14															50	6
ОП.14	Обслуживание на предприятиях общественного питания	ДЗ		74	10	64	44	20													64	10		
ОП.15	Основы рационального питания			60	6	54	30	20													54	6		
П.00	Профессиональный цикл			2676	120	2556	696	260	1620						432	34	422	12	760	30	340	28	602	16
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э		268	16	252	72	36					6		180	16	72							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			44	8	36	24	12							36	8								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		80	8	72	48	24							72	8								
УП.01	Учебная практика			72	0	72			72						72									
ПП.01	Производственная практика			72	0	72			72								72							
ПМ.02	Приготовление, оформление подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э		632	30	602	166	76					6		252	18	350	12						
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			54	4	50	30	20							50	4								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		218	26	192	136	56							94	14	98	12						
УП.02	Учебная практика			252		252			252						108		144							

ПП.02	Производственная практика			108		108			108								108										
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э		466	16	450	126	36						6						450	16						
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			44	4	40	28	12												40	4						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		134	12	122	98	24												122	12						
УП.03	Учебная практика			180	0	180			180											180							
ПП.03	Производственная практика			108	0	108			108											108							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э		324	14	310	116	34						6						310	14						
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			50	4	46	50	16												46	4						
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ		94	10	84	66	18												84	10						
УП.04	Учебная практика			108	0	108			108											108							
ПП.04	Производственная практика			72	0	72			72											72							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э		986	44	942	216	78						6									340	28	602	16	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			70	10	60	40	20															60	10			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ		268	34	234	176	58															100	18	134	16	
УП.05	Учебная практика			360	0	360			360														180		180		
ПП.05	Производственная практика			288	0	288			288																288		
Всего объем образовательной программы				5832	204	2556	696	260	1620																		
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (в виде демонстрационного экзамена)			72																						72	
ИТОГО				5904	204	5700						612		864		612		822	42	582	30	826	38	554	58	756	108

Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с ____ по ____	Всего	УД и МДК				612		864		612		822		288		396					
		УП										642		144		288		180		180	
		ПП												180		180				288	
		Экзаменов										2		1		2				1	
		Зачетов						2		6		4		3		4		2		3	