

*мечеттер  
по персоналу:*

Согласовано:  
АО «ВОСХОД»



*(Синичин В. Ю.)*

Утверждаю:

Директор ГБПОУ

Уфимский политехнический колледж

М.Г.Султанов



*от 30 августа 2017 года*

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Уфимский политехнический колледж

по профессии среднего профессионального образования

### 43.01.09 Повар, кондитер

**Квалификация:**

Повар

Кондитер

**Форма обучения:** очная

**Срок обучения:** 3года 10месяцев на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования:** социально-экономический

Рассмотрено:

на заседании предметной (цикловой) комиссии

спец. дисциплин

от 29 августа 2017 года

председатель комиссии

 М.В.Никишина


Рассмотрено:

на заседании предметной (цикловой) комиссии

общеобразовательных дисциплин

от 29 августа 2017 года

председатель комиссии

 Н.В. Кудакаева

Приложение №1  
к программе подготовки  
квалифицированных рабочих,  
служащих ГБПОУ Уфимский  
политехнический колледж  
по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
и выдаче акта о согласовании  
часов вариативной части рабочих  
программ профессиональных  
модулей и учебных дисциплин  
установленным требованиям

## АКТ - СОГЛАСОВАНИЕ

«30» августа 2017 г.

Настоящее заключение предоставлено

Акционерное общество «Уфимское хлебообъединение «ВОСХОД»  
служба по работе с персоналом по адресу: 450096, Республика Башкортостан,  
г.Уфа, ул. Комсомольская, 122,а.

Часы вариативной части, рабочие программы профессиональных  
модулей и учебных дисциплин для образовательных программ подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар,  
кондитер в образовательном учреждении ГБПОУ Уфимский  
политехнический колледж по адресу: 450076, Республика Башкортостан,  
Г.Уфа, ул.Зенцова, 81а, соответствуют установленным требованиям ФГОС и  
отвечают потребностям работодателя.

*Менеджер по персоналу*  
(должность уполномоченного лица)

*З/*  
(подпись уполномоченного лица)

*Заболова Виктория Анатольевна*  
(Ф.И.О. уполномоченного лица)

М.П.



## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	2
1.1	Нормативная база реализации ППКРС ОУ	2
1.2	Организация учебного процесса и режим занятий	3
1.3	Формирование вариативной части ППКРС	5
1.4	Порядок аттестации обучающихся	7
2.	Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	8
3.	План учебного процесса	8
4.	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии	9

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации ППКРС ГБПОУ Уфимский политехнический колледж

Основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – программа СПО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Программа определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Программа СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ПООП.

1.2. При составлении настоящего учебного плана учитывалась следующая нормативная база:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Письмо МО РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»,

- Закон Республики Башкортостан от 01.07.2013 года №696-з «Об образовании в Республике Башкортостан» (ред. от 16.06.2017г);

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

Образовательный процесс включает теоретическое обучение, учебную и производственную практику, воспитательную работу с обучающимися.

Учебный год начинается с 1 сентября. Учебный год состоит из 40 учебных недель (17 недель в первом полугодии и 23 недели во втором полугодии). В течение учебного года учащимся предоставляются зимние каникулы продолжительностью 2 недели и летние каникулы продолжительностью 8 недель. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность уроков по теоретическому обучению устанавливаются 45 минут с перерывом 10 минут после каждого урока. Продолжительность уроков производственного обучения 50 минут с перерывом 10 минут. После 3 урока устанавливается перерыв для питания 45 минут. Последовательность и чередование уроков в каждой учебной группе определяется расписанием занятий.

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые.

Распределение академических часов, отведенных на консультации, показано в таблице 1:

*Таблица 1*

**Распределение консультаций к экзаменам (в часах)**

<b>Индекс</b>	<b>Наименование предмета</b>	<b>1 курс</b>	<b>2 курс</b>	<b>3 курс</b>	<b>4 курс</b>
ОУД.01	Русский язык	20	20	-	-
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	20	20	-	-
ОУД.14	Естествознание	40	-	-	-
ОУД.12	Экономика		10		-
ОУД.07	Информатика	20	-	-	-
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		25	-	-
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	25	-	-
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	-	25	-
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	-	25	-
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	-	25	-
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	-	25	-
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	-	-	25
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	-	-	25
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	-	-	25
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	-	-	25
	<b>Итого за год</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
	<b>Итого</b>				<b>400</b>

Обучающиеся объединяются по профессии в учебные группы. Теоретическое обучение проводится в группах с числом обучающихся не менее 25 человек.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика и производственная практика реализуется концентрированно в несколько периодов, в рамках профессиональных модулей. Учебная практика осуществляется в учебно-производственных мастерских, лабораториях. Производственная практика проводится по договорам в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

### 1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательная программа среднего общего образования реализуется с учетом технического профиля согласно Рекомендациям МО РФ от 17.03.2015 №06-259 по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования

На освоение общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы предусмотрено 2052 часа.

На базовом уровне изучаются тринадцать дисциплин, в том числе один интегрированный – «Естествознание (включая химию, физику и биологию)». На профильный уровень изучения, согласно рекомендации Министерства Образования РФ, отведены дисциплины – «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия», «Физика», «Информатика». Знания по данным дисциплинам дают возможность продолжить выпускникам дальнейшее обучение в системе среднего и высшего профессионального образования.

На изучение учебной дисциплины «Башкирский язык» в рамках вариативной части предусмотрено 72 часа.

На учебную дисциплину «ОБЖ» отводится 72 часа и дополнительные 35 часов учебных военных сборов, выделяемых на основании приказа Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 г. №16866), освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей должно завершаться военными сборами, которые проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки.

На «Физическую культуру» отводится по 3 часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. №889).



Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО. Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы СПО.

Распределение резерва времени

Резерв времени по общеобразовательным дисциплинам составляет 180 часов

Распределение данного времени представлено в таблице 2.

Таблица 2.

Индекс	Наименование дисциплины	1 курс	2 курс	3 курс
ОУД.14	Естествознание		108	
ОУД.18	Башкирский язык	72		
Итого		72	108	
Итого за 3 курса				180

#### 1.4. Формирование вариативной части ППКРС

На основании акта-согласия и запроса работодателя связанные с результатом освоения ППКРС, с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, часы вариативной части были распределены по следующим профессиональным модулям и учебным дисциплинам: (Таблица 3)

Таблица 3.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем по БУП, ч	Объем по вариативной части	Всего
О.00	Общеобразовательный цикл	2052	-	2052
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	324	310	634
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	104	140
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	74	110
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	114	150
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	36	-	36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	18	50
ОП.06	Охрана труда	36	-	36
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	36	-	36
ОП.08	Физическая культура	40	-	36
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	-	36

П.00	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1872</b>	<b>1022</b>	<b>2894</b>
ПМ.01	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>248</b>	<b>180</b>	<b>428</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	4	36
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	68	140
УП.01	Учебная практика	72	36	108
ПП.01	Производственная практика	72	72	144
ПМ.02	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>556</b>	<b>276</b>	<b>832</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	4	36
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	164	292
УП.02	Учебная практика	144	72	216
ПП.02	Производственная практика	252	36	288
ПМ.03	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>308</b>	<b>138</b>	<b>446</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	4	36
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	26	122
УП.03	Учебная практика	72	36	108
ПП.03	Производственная практика	108	72	180
ПМ.04	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>240</b>	<b>162</b>	<b>402</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	4	36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	50	114
УП.04	Учебная практика	72	36	108

ПП.04	Производственная практика	72	72	144
ПМ.05	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>520</b>	<b>266</b>	<b>786</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	4	36
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	118	246
УП.05	Учебная практика	144	72	216
ПП.05	Производственная практика	216	72	288
<b>Итого</b>			<b>1322</b>	

### 1.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю, разработанные ГБПОУ Уфимский политехнический колледж, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Промежуточная аттестация осуществляется в конце каждого курса обучения. Экзамены проводят по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла (экономике). По русскому языку и математике – в письменной форме, по профильной дисциплине – в устной

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются ГБПОУ Уфимский политехнический колледж, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются ГБПОУ Уфимский политехнический колледж после предварительного положительного заключения работодателей.

Для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям будущей профессиональной деятельности, в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

### Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В таблице 4 представлены сводные данные в неделях по бюджету времени:

Таблица 4.

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Защита выпускной квалификационной работы	Каникулы	Всего
1	40	-	-	-	-	11	51
2	32	3	4	1	-	11	51
3	20	9	10	1	-	11	51
4	13	9	15	1	1	2	41
Всего	105	21	29	3	1	35	194

### 3. План учебного процесса

План учебного процесса по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер представлен в таблице 5.

**Перечень кабинетов, мастерских, лабораторий и др. для подготовки по профессии**

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, используемых для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер представлен в таблице 6.

Таблица 6.

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
5	Математики
6	Физики
9	Башкирского языка
14	Химии, биологии, экологии
16	Русского языка и литературы
13	Социально-экономических дисциплин
12	Основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Информатики и ИКТ
10	Информатики и информационных технологий
3	Технологии кулинарного и кондитерского производства
3	Товароведения продовольственных товаров
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Лаборатории:</b>
4	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
4	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Электронный стрелковый тир
	<b>Залы:</b>
	Библиотека, читальный зал выходом в сеть Интернет
	Актовый зал

Утверждаю  
 директор ГБПОУ Удмуртский  
 политехнический колледж  
 И. Султанов

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер срок обучения 3 года 10 месяцев (2017-2021)

Курс	Наименование курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)									
								в т.ч.		в т.ч.		в т.ч.		I курс			II курс			III курс			Итого за год				
								лекции	практик	лекции	практик	лекции	практик	1 семестр	2 семестр	итого за год	3 семестр	4 семестр	итого за год	5 семестр	6 семестр	итого за год	7 семестр	8 семестр	итого за год		
														17	23	40	17	23	40	17	23	40					
0.00	общекобразовательный цикл							3075	1023	2052	22	257	480	594	1074	578	256	834	144	0	144	0	0	0			
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык							171	57	114			34	23	57	57			57								
ОУД.01	Русский язык и литература. Литература							256	85	171			44	58	102	69			69								
ОУД.02	Иностранный язык							256	85	171			46	54	100	71			71								
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия							427	142	285			62	85	147	70	68	138									
ОУД.04	История							256	85	171			40	79	119	52			52								
ОУД.05	Физическая культура							256	85	171	2	169	34	46	80	47	44	91									
ОУД.06	ОБЖ							108	36	72			17	23	40	32			32								
ОУД.11	Обществознание							144	48	96			60	58	118	90	15	64	32			32					
ОУД.14	Естествознание							432	144	288			27	45	72												
ОУД.16	География							108	36	72									72			72					
ОУД.17	Экология							108	36	72																	
ОУД.07	Информатика							162	54	108	20	88	50	58	108		49	49	40			40					
ОУД.12	Экономика							133	44	89																	
ОУД.13	Право							150	50	100			30	29	59	41			41								
	<i>Вариативная часть</i>																										
ОУД.18	Башкирский язык							108	36	72			36	36	72												
ОП.00	специально-профессиональный цикл							951	317	634	332	230	132	234	366	34	108	142	90	0	90	36	0	36			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены							210	70	140	88	52	57	83	140												
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров							165	55	110	72	38	75	35	110												
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места							225	75	150	94	56		80	80	34	36	70									
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности							54	18	36	28	8				36	36										
ОП.05	Основы калькуляции и учета							75	25	50	38	12						50			50						
ОП.06	Охрана труда							54	18	36				36	36												
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности							54	18	36												36		36			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности							54	18	36	12	24				36	36										
ОП.09	Физическая культура							60	20	40								40			40						
ПМ.00	Профессиональный цикл							3441	547	2894	784	300	0	0	0	0	428	428	378	792	1170	576	720	1296			
ПМ.00	Профессиональные модули																										
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента							516	88	428	130	46	0	0	0	0	428	428	0	0	0	0	0	0			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов							54	18	36	20	16				36	36										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов							210	70	140	110	30				140	140										
УП.01	Учебная практика							108		108						108	108										
ПП.01	Производственная практика							144		144						144	144										
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							996	164	832	236	92	0	0	0	0	0	0	328	504	832	0	0	0			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок							54	18	36	20	16						36			36						

