

Утверждаю:
Директор ОГБПОУ
«Барышский индустриально-
технологический техникум»
Ю.В. Новикова
« 28 » 08 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Барышский индустриально-технологический техникум»
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация : Повар <-> кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

г. Барыш
2024

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования (далее ППКРС) Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Барышский индустриально-технологический техникум» разработан на основе следующих нормативных документов:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Порядок разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 13 декабря 2023 г. № 932);

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь».

Учебный рабочий план предназначен для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки рабочих по данной профессии. Во время освоения ОПОП обучающиеся получают среднее общее образование и среднее профессиональное образование по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Срок обучения – 2 года и 10 месяцев.

1.2 Структура и объем образовательной программы

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 147 недель, в том числе:

- ✓ объем учебной нагрузки – 84 недели:
 - промежуточная аттестация – 5 недель;
 - учебная практика – 16 недель;
 - производственная практика – 17 недель;
- ✓ государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена – 1 неделя;
- ✓ каникулы – 24 недели

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики;
- государственная итоговая аттестация.

1.3 Организация учебного процесса и режим занятий

Начало занятий – 1 сентября и заканчивается согласно учебному графику 30 июня. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях пятидневной учебной недели составляет 36 часов в неделю.

Рассматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций и реализуется в кулинарном и кондитерском цехе рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей: на первом курсе – 72 часа, на 2 курсе – 216 часов; на 3 курсе – 288 часов. Учебная практика заканчивается зачетом

Производственная практика проводится концентрировано в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: на 1 курсе – 3 недели; на 2 курсе - 5 недель; на 3 курсе – 9 недель. Производственная практика по профессиональным модулям заканчивается дифференцированными зачетами.

Общая продолжительность каникул составляет: 11 недель в учебном году на 1, 2, курсах, 2 недели на 3-м курсе (в зимний период).

Формы текущего контроля знаний: групповые и индивидуальные, устные и письменные, контрольная работа, диктант, сочинение, реферат, лабораторная работа, самостоятельная работа, отчёт и т.д.

В техникуме применяется пятибалльная и зачётная система оценок.

При реализации основной профессиональной образовательной программы допускается использование дистанционных образовательных технологий, электронных и цифровых образовательных серверов и платформ, работающих в онлайн-режиме

1.4 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

| № | Код и Наименование ПС | Реквизиты утверждения | Код и наименование ОТФ | Код и наименование ТФ |
|---|-----------------------|---|---|---|
| 1 | 33.011 Повар | Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н | ОТФ А | ТФ А/01.3 |
| | | | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара |
| | | | | ТФ А/02.3 |
| | | | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | | ОТФ В | ТФ В/01.4 |
| | | | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе |

| | | | | |
|---|-----------------|---|---|---|
| | | | | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| 2 | 33.010 Кондитер | Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н | ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера | ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места |
| | | | | ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции |
| | | | ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе |
| | | | | ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции |
| 3 | 33.014 Пекарь | Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н | ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря | ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места |
| | | | | ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | изготовлению, и продаже презентации хлебобулочных изделий |
| | | ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий |
| | | | ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий |
| | | | ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий |
| | | | ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий |
| | | | ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий |

1.5. Осваиваемые виды деятельности

| Наименование видов деятельности | Код и наименование ПМ |
|---|---|
| Виды деятельности | |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |

| | |
|---|---|
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

1.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена Примерная программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 2. Примерные условия реализации образовательной программы

2.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

2.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

2.1.2. Примерный перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Безопасности жизнедеятельности;

Мастерские/зоны по видам работ:

Поварское дело

Хлебопечение

Кондитерское дело

Спортивный зал

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

2.1.3 Минимально необходимый для реализации ОП СПО примерный перечень материально-технического обеспечения и примерный перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

2.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

2.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям

ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

2.4. Примерные расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской

Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

3. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|--------------|--|------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| I курс | 35 | 2 | 3 | 1 | - | 11 | 52 |
| II курс | 28 | 6 | 5 | 2 | - | 11 | 52 |
| III курс | 21 | 8 | 9 | 2 | 1 | 2 | 43 |
| Итого | 84 | 16 | 17 | 5 | 1 | 24 | 147 |

Разработано:

Луль Л.Р.

Согласовано:

Хохлова Е.А.

ОП «повар, кондитер 1-24»

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка (кол-во часов) | | | | | | Распределение обязательной нагрузки (кол-во часов) | | |
|-------------|--|--------------------------------|---------------------------------|-----------------|---------------|-------------|------------|-----------|--|-----------|----------|
| | | | Максимальная | Самостоятельная | Обязательная | | | 1 курс | 2 курс | 3 курс | |
| | | | | | Всего занятий | В том числе | | 34 недели | 34 недели | 34 недели | |
| | | | | | | Теория | Практика | | | | Курсовых |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | 1/8/4/5 | 1618 | 0 | 1618 | 1493 | 125 | 0 | | | |
| ОДБ.00 | Общеобразовательные дисциплины базовые | 1/7/4/2 | 1476 | 0 | 1476 | 1404 | 72 | 0 | | | |
| ОУД.01 | Русский язык | -, Э | 72 | 0 | 72 | 72 | 0 | 0 | 41 | 31 | 0 |
| ОУД.02 | Литература | -, ДЗ | 108 | 0 | 108 | 108 | 0 | 0 | 82 | 26 | 0 |
| ОУД.03 | Индивидуальный проект | ДР | 32 | 0 | 32 | 32 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 |
| ОУД.04 | Иностранный язык | -, ДЗ | 144 | 0 | 144 | 144 | 0 | 0 | 82 | 62 | 0 |
| ОУД.05 | Математика | -, Э | 232 | 0 | 232 | 232 | 0 | 0 | 123 | 109 | 0 |
| ОУД.06 | История | -, ДР | 136 | 0 | 136 | 136 | 0 | 0 | 99 | 37 | 0 |
| ОУД.07 | Физическая культура | -, З | 72 | 0 | 72 | 0 | 72 | 0 | 41 | 31 | 0 |
| ОУД.08 | Основы безопасности и защиты Родины | ДЗ | 68 | 0 | 68 | 68 | 0 | 0 | 68 | 0 | 0 |
| ОУД.09 | Информатика | -, Э | 144 | 0 | 144 | 144 | 0 | 0 | 78 | 66 | 0 |
| ОУД.10 | Физика | -, ДЗ | 108 | 0 | 108 | 108 | 0 | 0 | 82 | 26 | 0 |
| ОУД.11 | Химия | -, ДЗ | 72 | 0 | 72 | 72 | 0 | 0 | 41 | 31 | 0 |
| ОУД.12 | Биология | -, ДЗ | 72 | 0 | 72 | 72 | 0 | 0 | 41 | 31 | 0 |
| ОУД.13 | Обществознание | Э | 108 | 0 | 108 | 108 | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 |
| ОУД.14 | География | ДЗ | 108 | 0 | 108 | 108 | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 |
| ОДП.00 | Общеобразовательные дисциплины профильные | -/1/-/3 | 142 | 0 | 142 | 89 | 53 | 0 | | | |
| УДП.00 | Дополнительные учебные дисциплины | -/1/-/3 | 142 | 0 | 142 | 89 | 53 | 0 | | | |
| УДП.01 | Россия-моя история | ДЗ | 34 | 0 | 34 | 34 | 0 | 0 | 34 | 0 | 0 |
| УДП.02 | Основы предпринимательства с финансовой грамотностью | ДР | 36 | 0 | 36 | 19 | 17 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| УДП.03 | Эффективное поведение на рынке труда | ДР | 36 | 0 | 36 | 18 | 18 | 0 | 0 | 36 | 0 |

| | | | | | | | | | | | |
|-------------|--|-----------------|-------------|----------|-------------|------------|-------------|----------|-----|-----|-----|
| УДП.04 | Психология и этика профессиональной деятельности | ДР | 36 | 0 | 36 | 18 | 18 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| П.00 | Профессиональный цикл | 6/19/6/8 | 2594 | 0 | 2594 | 624 | 1970 | 0 | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 1/8/-/5 | 606 | 0 | 606 | 252 | 354 | 0 | | | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | ДЗ | 36 | 0 | 36 | 18 | 18 | 0 | 36 | 0 | 0 |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | ДР | 36 | 0 | 36 | 18 | 18 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ДЗ | 60 | 0 | 60 | 30 | 30 | 0 | 60 | 0 | 0 |
| ОП.04 | Экономические правовые основы производственной деятельности | ДР | 36 | 0 | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | ДР | 36 | 0 | 36 | 18 | 18 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| ОП.06 | Охрана труда | ДЗ | 57 | 0 | 57 | 25 | 32 | 0 | 0 | 57 | 0 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной сфере | ДЗ | 36 | 0 | 36 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 36 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ | 36 | 0 | 36 | 16 | 20 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| ОП.09 | Физическая культура | З | 40 | 0 | 40 | 0 | 40 | 0 | 0 | 0 | 40 |
| ОП.10 | Эстетика и дизайн кондитерских изделий | ДЗ | 54 | 0 | 54 | 24 | 30 | 0 | 0 | 0 | 54 |
| ОП.11 | Кухня народов мира | ДР | 53 | 0 | 53 | 15 | 38 | 0 | 0 | 0 | 53 |
| ОП.12 | Деловая культура | ДР | 36 | 0 | 36 | 14 | 22 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| ОП.14 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | ДЗ | 36 | 0 | 36 | 18 | 18 | 0 | 0 | 0 | 36 |
| ОП.15 | Организация обслуживания в ресторанах | ДЗ | 54 | 0 | 54 | 20 | 34 | 0 | 0 | 0 | 54 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 5/11/6/3 | 1988 | 0 | 1988 | 372 | 1616 | 0 | | | |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов | 1/2/1/1 | 316 | 0 | 316 | 68 | 248 | 0 | | | |
| ПП.01 | Производственная практика 01 | ДЗ | 108 | 0 | 108 | 0 | 108 | 0 | 108 | 0 | 0 |
| УП.01 | Учебная практика 01 | З | 72 | 0 | 72 | 0 | 72 | 0 | 72 | 0 | 0 |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения полуфабрикатов | ДЗ | 36 | 0 | 36 | 18 | 18 | 0 | 36 | 0 | 0 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий | ДР | 100 | 0 | 100 | 50 | 50 | 0 | 100 | 0 | 0 |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий | 1/3/1/- | 577 | 0 | 577 | 86 | 491 | 0 | | | |
| ПП.02 | Производственная практика 02 | ДЗ | 180 | 0 | 180 | 0 | 180 | 0 | 0 | 180 | 0 |
| УП.02 | Учебная практика 02 | З | 216 | 0 | 216 | 0 | 216 | 0 | 0 | 216 | 0 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации изделий | ДЗ | 36 | 0 | 36 | 16 | 20 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации изделий | ДЗ | 145 | 0 | 145 | 70 | 75 | 0 | 0 | 145 | 0 |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий | 1/3/1/- | 332 | 0 | 332 | 50 | 282 | 0 | | | |
| ПП.03 | Производственная практика 03 | ДЗ | 108 | 0 | 108 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 108 |
| УП.03 | Учебная практика 03 | З | 108 | 0 | 108 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 108 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации изделий | ДЗ | 54 | 0 | 54 | 20 | 34 | 0 | 0 | 0 | 54 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации изделий | ДЗ | 62 | 0 | 62 | 30 | 32 | 0 | 0 | 0 | 62 |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|-------------------|---------------------------|----------|-------------|-------------|-------------|----------|-------------|-------------|-------------|
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации | 1/2/1/1 | 311 | 0 | 311 | 50 | 261 | 0 | | | |
| ПП.04 | Производственная практика 04 | ДЗ | 108 | 0 | 108 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 108 |
| УП.04 | Учебная практика 04 | З | 72 | 0 | 72 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 72 |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горяч | ДР | 54 | 0 | 54 | 20 | 34 | 0 | 0 | 0 | 54 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих | ДЗ | 77 | 0 | 77 | 30 | 47 | 0 | 0 | 0 | 77 |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации | 1/1/2/1 | 452 | 0 | 452 | 118 | 334 | 0 | | | |
| ПП.05 | Производственная практика 05 | ДЗ | 108 | 0 | 108 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 108 |
| УП.05 | Учебная практика 05 | З | 108 | 0 | 108 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 108 |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебо | ДР | 36 | 0 | 36 | 18 | 18 | 0 | 0 | 0 | 36 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебоу | Э | 200 | 0 | 200 | 100 | 100 | 0 | 0 | 0 | 200 |
| ВСЕГО | | 7/27/10/13 | 4212 | 0 | 4212 | 2117 | 2095 | 0 | 1440 | 1404 | 1368 |
| ГИА | Государственная (итоговая) аттестация | 2 недели | | | | | | | | | |
| Всего | | | Дисциплин и МДК | | 1260 | | 1008 | | 756 | | |
| | | | Учебной практики | | 72 | | 216 | | 288 | | |
| | | | Производственной практики | | 108 | | 180 | | 324 | | |
| | | | Экзаменов | | 2 | | 4 | | 4 | | |
| | | | Дифф. зачётов | | 7 | | 10 | | 10 | | |
| | | | Зачётов | | 1 | | 2 | | 4 | | |
| | | | Других форм контроля | | 1 | | 9 | | 3 | | |

Условные обозначения

Количество и формы промежуточной аттестации за цикл — $N_3/N_{ДЗ}/N_Э/N_{ДР}$

N_3 — количество зачетов (З); $N_{ДЗ}$ — количество дифференцированных зачетов (ДЗ); $N_Э$ — количество экзаменов (Э)*; $N_{ДР}$ — количество других форм аттес

* По умолчанию в общем количестве экзаменов дополнительно подсчитываются квалификационные экзамены по "Профессиональным модулям", добавлен

