

План одобрен Педагогическим советом МПК ФГБОУ ВО "ЛГПУ"

Протокол №14 от 30.06.2023



УТВЕРЖДАЮ

Ж.В. Марфина

2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

43.01.09

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Профиль СОО: естественно-научный

Квалификация: Повар. Кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Форма обучения: Очная

Учебный год

2023-2024, 2024-2025, 2025-2026, 2026-2027

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1569 от 09.12.2016 (с изменениями и дополнениями)

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)

Основной	Виды деятельности
+	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
+	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
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

СОГЛАСОВАНО

И.о.заведующего учебно-методическим отделом

/В.В.Савенков/

Директор МПК ФГБОУ ВО "ЛГПУ"

/А.С.Авершина/

Зам. директора по учебно-методической работе

/М.И.Белоусова/

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь					Декабрь				29 - 4	Январь				26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май					Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август						
	Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18		19 - 25	26 - 1	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29		30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31		1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
I																		Э	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У			
II	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К		Э	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У		
III	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
IV	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У

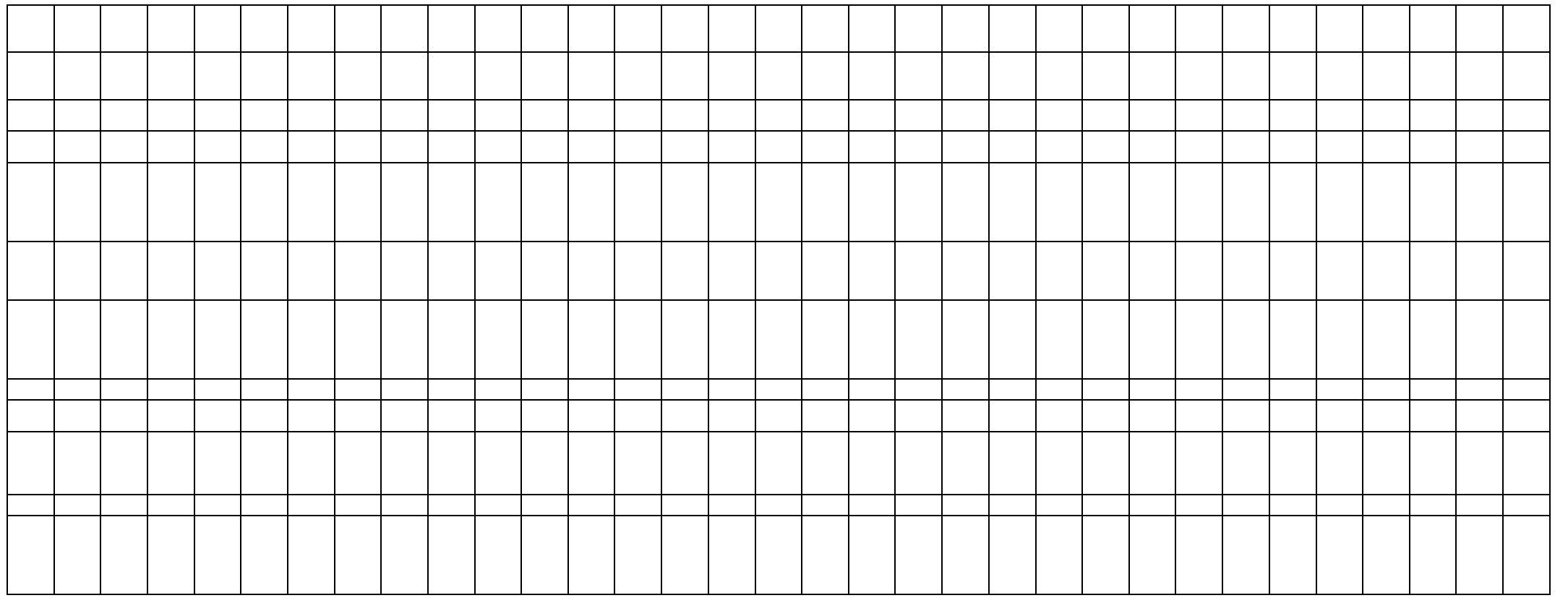
Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
У	Обучение по циклам и разделу 'Физическая культура'	16 3/6	20 3/6	37	19	10 3/6	29 3/6	19 3/6	14	33 3/6	15	4 3/6	19 3/6	119 3/6
П	Производственная практика		3	3		10	10		5	5	4	14	18	36
Э	Промежуточная аттестация	3/6	3/6	1	1	3/6	1 3/6	3/6	2	2 3/6	1	1 3/6	2 3/6	7 3/6
Д	Защита выпускной квалификационной работы											1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	9	11	2		2	35
Итого		19	33	52	22	30	52	22	30	52	22	21	43	199

			Формы пром. атт.			Итого акад. часов						Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8
Считать в плане	Индекс	Наименование													Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						2334	2334	2158	2152	158	18		100%	0%	508	413	354	210	481	332	36	
+	ОД.01	Базовые дисциплины	66	1234	23455667	1680	1680	1568	1564	100	12		1680		428	337	252	122	315	190	36	
+	ОД.01.01	Русский язык	6			144	144	130	128	8	6		144		32	19	15	12	18	48		
+	ОД.01.02	Литература			5	162	162	162	162				162		48	57	20	12	25			
+	ОД.01.03	История			6	214	214	202	202	12			214		48	38	29	12	45	42		
+	ОД.01.04	Обществознание			7	126	126	126	126				126						48	42	36	
+	ОД.01.05	География			6	144	144	144	144				144		32	19	19	12	46	16		
+	ОД.01.06	Иностранный язык			4	144	144	144	144				144		48	38	24	34				
+	ОД.01.07	Математика	6			264	264	248	246	10	6		264		48	38	30	24	82	42		
+	ОД.01.08	Физическая культура		1234	5	208	208	174	174	34			208		56	46	39	16	51			
+	ОД.01.09	Основы безопасности жизнедеятельности			2	112	112	76	76	36			112		68	44						
+	ОД.01.10	Физика			3	162	162	162	162				162		48	38	76					
+	ОД.02	Профильные дисциплины	6		66	550	550	518	516	26	6		550		80	76	58	60	150	126		
+	ОД.02.01	Информатика			6	228	228	216	216	12			228		48	38	30	20	38	54		
+	ОД.02.02	Химия	6			204	204	194	192	4	6		204		32	38	28	20	54	32		
+	ОД.02.03	Биология			6	118	118	108	108	10			118					20	58	40		
+	ОД.03	Дисциплины по выбору ОО			4	104	104	72	72	32			104				44	28	16	16		
+	ОД.03.01	Экология			4	72	72	72	72				72				44	28				
+	ОД.03.02	Индивидуальный проект				32	32			32			32						16	16		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						3570	3570	1922	1898	1576	72		2842	728	104	458	360	522	246	412	720	748
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						582	582	522	516	42	18		340	242	104	134	144			54	104	42
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			48	48	42	40		6		40	8	48							
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			78	78	64	62	8	6		42	36		38	40					
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3			78	78	68	66	4	6		42	36	24	28	26					
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			7	36	36	32	32	4			36								36	
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			3	32	32	32	32				32				32					
+	ОПЦ.06	Охрана труда			2	36	36	36	36				36			36						
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7	36	36	32	32	4			36								36	
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			3	46	46	36	36	10			36	10			46					
+	ОПЦ.09	Физическая культура		67	8	48	48	48	48				40	8					22	16	10	
+	ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи			1	32	32	30	30	2				32	32							
+	ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			7	48	48	46	46	2				48						32	16	
+	ОПЦ.12	Экологические основы природопользования			8	32	32	28	28	4				32								32
+	ОПЦ.13	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности			2	32	32	28	28	4				32		32						
ПЦ.Профессиональный цикл						2952	2952	1400	1382	1498	54		2466	486		324	216	522	246	358	616	670
+	ПМ.01	Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	2		2222	324	324	174	172	144	6		266	58		324						

+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	7			18	18	2		10	6			18						18	
+	ПМ.05	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	8		7778	738	738	326	324	406	6			718	20					360	378
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7	36	36	32	32	4				32	4					36	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7	144	144	112	112	32				128	16					144	
+	УП.05.01	Учебная практика			7	180	180	180	180					180						180	
+	ПП.05.01	Производственная практика			8	360	360			360				360							360
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	8			18	18	2		10	6			18							18
+	ПМ.06	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира"	88		88	360	360	170	166	178	12				360					68	292
+	МДК.06.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации, презентация полуфабрикатов, кулинарных блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира	8			90	90	60	58	24	6			90						32	58
+	УП.06.01	Учебная практика			8	108	108	108	108					108						36	72
+	ПП.06.01	Производственная практика			8	144	144			144				144							144
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира"	8			18	18	2		10	6			18							18
ГИА.Государственная итоговая аттестация						36	36			36				36							36
+	ГИА.01	Защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена				36	36			36				36							36

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов					Объем ОП		Курс 1											
													Семестр 1								Семе			
			Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	По плану	С преп.	СР	ПАТт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТт	Итого
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						2334	2334	2158	158	18	100%	0%	508	214	4	262			28		413	177	10	202
+	ОД.01	Базовые дисциплины	66	1234	23455667	1680	1680	1568	100	12	1680		428	193	4	203			28		337	147	6	160
+	ОД.01.01	Русский язык	6			144	144	130	8	6	144		32	16		16					19	9		10
+	ОД.01.02	Литература			5	162	162	162			162		48	30		18					57	37		20
+	ОД.01.03	История			6	214	214	202	12		214		48	41		7					38	24		14
+	ОД.01.04	Обществознание			7	126	126	126			126													
+	ОД.01.05	География			6	144	144	144			144		32	28		4					19	15		4
+	ОД.01.06	Иностранный язык			4	144	144	144			144		48			48					38			38
+	ОД.01.07	Математика	6			264	264	248	10	6	264		48	32		16					38	26		12
+	ОД.01.08	Физическая культура		1234	5	208	208	174	34		208		56			48			8		46			38
+	ОД.01.09	Основы безопасности жизнедеятельности			2	112	112	76	36		112		68	20		28			20		44	16		12
+	ОД.01.10	Физика			3	162	162	162			162		48	26	4	18					38	20	6	12
+	ОД.02	Профильные дисциплины	6		66	550	550	518	26	6	550		80	21		59					76	30	4	42
+	ОД.02.01	Информатика			6	228	228	216	12		228		48	10		38					38	10		28
+	ОД.02.02	Химия	6			204	204	194	4	6	204		32	11		21					38	20	4	14
+	ОД.02.03	Биология			6	118	118	108	10		118													
+	ОД.03	Дисциплины по выбору ОО			4	104	104	72	32		104													
+	ОД.03.01	Экология			4	72	72	72			72													
+	ОД.03.02	Индивидуальный проект				32	32				32													
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						3570	3570	1922	1576	72	2842	728	104	52		42		2	2	6	458	122		168
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						582	582	522	42	18	340	242	104	52		42		2	2	6	134	76		42
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			48	48	42		6	40	8	48	22		18		2		6				
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			78	78	64	8	6	42	36									38	16		14
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3			78	78	68	4	6	42	36	24	14		10					28	16		8
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			7	36	36	32	4		36													
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			3	32	32	32			32													
+	ОПЦ.06	Охрана труда			2	36	36	36			36										36	26		10
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7	36	36	32	4		36													
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			3	46	46	36	10		36	10												
+	ОПЦ.09	Физическая культура		67	8	48	48	48			40	8												
+	ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи			1	32	32	30	2		32	32	32	16		14			2					
+	ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			7	48	48	46	2		48													
+	ОПЦ.12	Экологические основы природопользования			8	32	32	28	4		32													
+	ОПЦ.13	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности			2	32	32	28	4		32										32	18		10
ПП.Профессиональный цикл						2952	2952	1400	1498	54	2466	486									324	46		126
+	ПМ.01	Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	2		2222	324	324	174	144	6	266	58									324	46		126
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2	36	36	36			32	4									36	16		20
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	90	90	64	26		72	18									90	30		34
+	УП.01.01	Учебная практика			2	72	72	72			72										72			72
+	ПП.01.01	Производственная практика			2	108	108		108		72	36									108			



			Курс 4																
			Семестр 7						Семестр 8										
Конс	СР	ПАТт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТт	Компетенции
6	72	18	36	22		14													
4	30	12	36	22		14													ОК 01.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 10.
2	8	6																	ОК 05.
																			ОК 05.
	12																		ОК 06.
			36	22		14													ОК 06.
																			ОК 07.
																			ОК 10.
2	10	6																	ОК 01.
																			ОК 08.
																			ОК 07.
																			ОК 01.
2	26	6																	ОК 01.; ОК 09.
	12																		ОК 09.
2	4	6																	ОК 01.
	10																		ОК 01.
	16																		ОК 07.
																			ОК 07.
	16																		
2	200	6	720	116		378		4	210	12	748	36		108		6	580	18	
			104	26		68			10		42	18		20			4		
																			ПК 1.1.
																			ОК 11.
																			ПК 1.1.
			36	20		12			4										ОК 11.
																			ОК 02.
																			ОК 01.
			36			32			4										ОК 10.
																			ОК 07.
			16			16					10			10					ОК 08.
																			ОК 10.
			16	6		8			2										ОК 09.
											32	18		10			4		ОК 07.
																			ОК 11.
2	200	6	616	90		310		4	200	12	670	18		88		6	540	18	
																			ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
																			ПК 1.1.
																			ПК 1.2.
																			ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
																			ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.

																		OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
																		ПК 2.1.
																		ПК 2.3.
																		OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
																		OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
2	194	6																OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
																		ПК 3.1.
	4																	ПК 3.3.; ПК 3.5.
																		OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
	180																	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
2	10	6																
	6		188	8	8		4	156	12									OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
																		ПК 4.1.
	6		26	8	8		2	2	6									ПК 4.2.
																		OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
			144					144										OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
			18				2	10	6									
			360	72	252			36		378				2	370	6		OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.

			36	20		12			4										ПК 5.2.
			144	52		60			32										ПК 5.2.
			180			180													OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
										360						360			OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
										18					2	10	6		
			68	10		50			8	292	18		88		4	170	12		OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 5.1.
			32	10		14			8	58	18		16		2	16	6		ПК 1.1.
			36			36				72			72						OK 01.; OK 02.; OK 04.; OK 10.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.2.; ПК 5.1.
										144						144			OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 10.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
										18					2	10	6		
										36						36			
										36						36			OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.; OK 10.; OK 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	ОК 01.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.
ОД.01	Базовые дисциплины	ОК 01.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 10.
ОД.01.01	Русский язык	ОК 05.
ОД.01.02	Литература	ОК 05.
ОД.01.03	История	ОК 06.
ОД.01.04	Обществознание	ОК 06.
ОД.01.05	География	ОК 07.
ОД.01.06	Иностранный язык	ОК 10.
ОД.01.07	Математика	ОК 01.
ОД.01.08	Физическая культура	ОК 08.
ОД.01.09	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 07.
ОД.01.10	Физика	ОК 01.
ОД.02	Профильные дисциплины	ОК 01.; ОК 09.
ОД.02.01	Информатика	ОК 09.
ОД.02.02	Химия	ОК 01.
ОД.02.03	Биология	ОК 01.
ОД.03	Дисциплины по выбору ОО	ОК 07.
ОД.03.01	Экология	ОК 07.
ОД.03.02	Индивидуальный проект	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ПК 1.1.
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 11.
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК 1.1.
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 11.
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	ОК 02.
ОПЦ.06	Охрана труда	ОК 01.
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 10.
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.
ОПЦ.09	Физическая культура	ОК 08.
ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи	ОК 10.
ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 09.
ОПЦ.12	Экологические основы природопользования	ОК 07.
ОПЦ.13	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	ОК 11.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.

ПМ.01	Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.2.
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.02	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.3.
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.03	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.3.; ПК 3.5.
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПМ.04	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.1.

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.2.
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.05	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.2.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.2.
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПМ.06	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 5.1.
МДК.06.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации, презентация полуфабрикатов, кулинарных блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира	ПК 1.1.
УП.06.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.2.; ПК 5.1.
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
ПМ.06.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ГИА.01	Защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) Многопрофильного педагогического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет» разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569, зарегистрированного в Минюсте России 22.12.2016 за № 44898, а также следующих нормативно-правовых документов:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» ((Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 № 68887);
- Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167);
- Приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);
- Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763);
- Профессионального стандарта «33.011 Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н;
- Профессионального стандарта «33.010 Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н;

– Профессионального стандарта «33.014 Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. №914н.

2. Нормативный срок освоения ППКРС базовой подготовки при очной форме получения образования 3 года 10 месяцев. Профиль получаемого образования – естественно-научный. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся в период обучения составляет 36 академических часов. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами.

3. Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) формируется в соответствии с рекомендациями по реализации Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования в пределах основных образовательных программ среднего профессионального образования срок. С учетом этого срок обучения по ОПОП СПО увеличивается до 52 недель, в том числе каникулярное время – 11 недель.

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта (желательно по профильным предметам). Темы для выполнения индивидуального проекта и предметы, по которым будет выполняться индивидуальный проект, обучающиеся выбирают самостоятельно. В конце третьего курса по индивидуальному проекту проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

4. Формы и процедуры текущего контроля знаний предусмотрены в виде тестирования и контрольных работ по текущим знаниям. Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по дисциплинам общеобразовательного цикла), являются экзамен и зачет с оценкой (дифференцированный зачет). Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики. Количество зачетов, предусматриваемых в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году (без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практике). Формы консультации с обучающимися (групповые, индивидуальные и др.) перед проведением экзаменов и зачетов проводятся за счет часов промежуточной аттестации или времени, отводимого на дисциплину. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по профессиональному модулю или квалификационный экзамен. Общеобразовательный цикл состоит только из обязательной части ФГОС среднего общего образования. При этом расширен объем профессионально значимых предметов Химия, Биология и Информатика.

5. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и направлена на формирование компетенций указанных модулей.

6. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

7. Общий объем образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет – 5904 ч., включая: общеобразовательная подготовка – 2334 ч., профессиональная подготовка – 3570 ч. Профессиональная подготовка включает: общепрофессиональный цикл – 582 ч., профессиональный цикл – 2952 ч., государственная итоговая аттестация – 36 ч. Доля учебных занятий и практик от объема учебных циклов составляет: 90,71%. Доля учебной и производственной практики в профессиональном цикле составляет 68,29%. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта, потребностями регионального рынка труда и направлен на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

8. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов. Вариативная части в объеме 728 часов распределена следующим образом:

– общепрофессиональный цикл: обязательная нагрузка увеличена на 242 часа, на 8 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», на 36 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров», на 36 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места», на 10 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», на 8 часов увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Физическая культура»; введены дисциплины: «Деловой русский язык и культура речи» – 32 часа, «Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникативные технологии» – 48 часов, «Экологические основы природопользования» – 32 часа, «Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности» – 32 часа;

– профессиональный цикл: обязательная нагрузка увеличена на 486 часов, на 58 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 4 часа, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных

полуфабрикатов – 18 часов, ПП.01.01 Производственная практика – 36 часов; на 20 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 4 часа, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 16 часов; на 16 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 4 часа, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 12 часов; на 12 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента: МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 4 часа, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 8 часов; на 20 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 4 часа, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 16 часов; введен ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира – 360 часов: МДК.06.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации, презентация полуфабрикатов, кулинарных блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира – 90 часов, УП.06.01 Учебная практика – 108 часов, ПП.06.01 Производственная практика – 144 часа.

9. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального цикла в объеме 48 ч. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно по 2 академических часа учебной нагрузки для формирования физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к профессиональной деятельности, предупреждения профессиональных заболеваний.

10. Формы консультации с обучающимися (устные, письменные, групповые, индивидуальные) проводятся перед проведением экзаменов за счет часов промежуточной аттестации.

11. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Учебная практика реализуется рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Объем часов учебной практики составляет 20 недель (720 ч.), объем производственной практики составляет 36 недель (1296 ч.). Учебная практика в объеме

20 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: ПМ.01 – 2 недели (2 семестр); ПМ.02 – 2 недели (3 семестр), 3 недели (4 семестр); ПМ.03 – 1 неделя (5 семестр), 2 недели (6 семестр); ПМ.04 – 2 недели (6 семестр); ПМ.05 – 5 недель (7 семестр); ПМ.06 – 3 недели (8 семестр). Производственная практика в объеме 36 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: ПМ.01 – 3 недели (2 семестр); ПМ.02 – 10 недель (4 семестр); ПМ.03 – 5 недель (6 семестр); ПМ.04 – 4 недели (7 семестр); ПМ.05 – 10 недель (8 семестр); ПМ.06 – 4 недели (8 семестр). Объём часов, отводимых на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составляет 36 часов.

12. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального цикла в объеме 46 часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей)/основ медицинских знаний (для девушек) предусмотрено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

