

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской
области
"Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса"

УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
_____ Данилова И.В.
«_29_» августа 2020г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

квалификация: **повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд**
Форма обучения: **очная**
нормативный срок освоения ОПОП: **1 год 10 месяцев** на базе
среднего общего образования
профиль получаемого профессионального образования: **естественнонаучный**
приказ об утверждении ФГОС СПО Повар,
кондитер: **№1569 от 09.12.2016г**
год начала подготовки по учебному плану: **2020год**

4. Пояснительная записка к учебному плану 43.01.09 Повар, кондитер

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016г. зарегистрирован министерством юстиции РФ (рег.№ 44898 от 22.12.16г.), с учетом профиля получаемого профессионального образования, в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";
- 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"; приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования",
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации № 885/390 от 5 августа 2020 года N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 “О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г.

№968”, Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2020 N P-36 "О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. N P-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена".

4.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования составляет 1год 10 месяцев.

В соответствии с учебным планом:

– начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

– объём образовательной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, продолжительность учебной недели шесть дней;

- Общий объём образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования в академических часах составляет - **2952 часа**, в который входит объём обязательной учебной нагрузки, промежуточной и государственной итоговой аттестаций, самостоятельной работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Общее количество недель затраченных на реализацию образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер составляет **82 недели**.

- продолжительность учебных занятий 45 минут и группировка занятий парами; перерыв между парами -10 минут, перерыв на учебные группы для проведения практических работ могут делиться на подгруппы не менее 8 человек в каждой;

- текущий контроль знаний по дисциплинам осуществляется в пределах учебного времени, отведённого на соответствующую дисциплину в форме накопительных систем оценивания, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Результатом текущего контроля является оценка теоретических и практических знаний обучающихся, которую преподаватель выставляет в журнал в течение семестра. Целью контроля является своевременное определение полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине. Выставляются следующие оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно"; количество часов на промежуточную аттестацию составляет **3 недели =108 часов (36 часов общепрофессионального цикла, 72 часа профессионального цикла)**;

- учебная практика может проводиться рассредоточено и концентрированно при изучении профессионального модуля. Производственная практика проводится рассредоточено и концентрированно при изучении профессионального модуля. Учебная и производственная практика организуется в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования". Учебная, производственная практики проводятся в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Учебная практика проводится на базе техникума, производственная практика проходит на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии на основании заключённых договоров с работодателями и согласно приказа о допуске к прохождению практики. Формой отчётности обучающихся по практике является дневник, отчёт по практике, характеристика, аттестационный лист;

- изучение профессиональных модулей может осуществляться параллельно;
- каждый обучающийся обеспечивается необходимыми информационными ресурсами, используемыми в образовательном процессе: литературой учебной и дополнительной, электронными учебниками и пособиями, наглядными материалами, методическими указаниями и материалами по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и производственной практике, доступом к базам данных и библиотечным фондам, доступом к сети Интернет.

- объем нагрузки на консультации предусматривается из расчета не более **100 часов** на группу обучающихся на весь срок обучения. Консультации предусмотрены на дисциплины и модули, по которым запланированы экзамены. Консультации могут быть групповые, индивидуальные. В основном, консультации проводятся в устной и в письменной форме;

- часы самостоятельной работы обучающихся учитываются в общем количестве часов учебного плана и стоят в расписании учебных занятий по учебной дисциплине, на которые они выделены.

Сроки проведения каникул:

1 курс: две недели зимних каникул, девять недель летних каникул;

2 курс: две недели зимних каникул.

4.2. Формирование вариативной части ОПОП

Необходимость увеличения объёма часов профессиональных модулей обязательной части ОПОП обусловлена запросом работодателей на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС. Основные работодатели: ресторан «Белый рояль», ООО «МИК -35» КППМ ДГТУ, ресторан «Джеки Джан», ИП «Абачараева Н.А.» кондитерская «Золотой колос», ООО «Хлебозавод «Юг Руси», ООО «Тамада» ресторан «Тамада», сеть кафе «Территория еды», сеть столовых «Еда всегда», ресторан «Сицилия», ООО «Успех 2011» ресторан «Беллуччи», ООО «Пицца-Сервис» кафе «Додо Пицца», кафе «Гурия», ООО «Эрмитаж» ресторан «Эрмитаж».

Часы вариативной части (612 часов) распределены на углубление и расширение содержания междисциплинарных курсов профессиональных модулей. Техникум проводил работу с работодателями с учётом Постановления Правительства РФ от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования». Для распределения объёма часов, отведённого на вариативную часть был проведен опрос представителей работодателей по профилю ОПОП: Комплекс предприятий общественного питания «МИК-35», ИП «Абачараева Н.А.» кондитерская «Золотой колос», ООО «Хлебозавод «Юг Руси», сеть кафе «Территория еды», сеть столовых «Еда всегда», сеть столовых «За100лье», «Вертол Экспо» ресторан «Банкет Холл», СК «Русский стиль» Ресторан «Русский стиль», ООО «Эрмитаж» ресторан «Эрмитаж», ООО «Успех 2011» ресторан «Беллуччи».

В результате проведённого опроса были определены профессиональные модули и соответственно междисциплинарные курсы, требующие расширенного, и углублённого изучения (см. таблицы распределения часов вариативной части). В результате проведённого опроса выявлено, что работодателю целесообразно получить специалиста, грамотно разбирающегося в современных технологических процессах, нестандартных методах и способах выполнения профессиональных задач, находить инновационные решения выполнения этих задач и квалификационных требований. С помощью опроса были определены умения, знания, практический опыт, которыми должны обладать будущие выпускники данного профиля подготовки для работы на конкретных предприятиях. Умения, знания, практический опыт были учтены при разработке рабочих учебных программ по

профессиональным модулям и при разработке контрольных оценочных средств.

На основании решения методического совета техникума от 29.08.2020г и по согласованию с работодателями, вариативная часть образовательной программы направлена на увеличение времени, необходимого для реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей (МДК и практик), на введение новых дисциплин, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы.

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем часов по ФГОС	Часы вариативной части по ФГОС СПО	Всего часов по учебному плану
Общепрофессиональный цикл	324	348	672
Профессиональный цикл	1872	264	2136
МДК	648	48	696
Учебная практика	504	0	504
Производственная практика	720	216	936
Итого	2196	612	2808

Распределение часов общепрофессионального цикла

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Обязательная учебная нагрузка			
		всего по ФГОС	самостоятельная работа	Вариативная часть	всего с вариативной частью
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	36	11	20	56
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	13	28	64
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	14	35	71
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	36	7		36
ОП. 05	Основы калькуляции и учёта	32	6		32
ОП. 06	Охрана труда	36	7	0	36
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	8	4	40
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	36	7	0	36
ОП. 09	Физическая культура (для профессий СПО)	40	8	0	40
		324	81	87	411
	ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ		80	261	261
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		7	36	36
ОП. 11	Зарубежная кулинария		17	52	52
ОП. 12	Арт-визаж и карвинг в кулинарии		30	42	42

ОП. 13	Психология и эффективное поведение на рынке труда		7	34	34
ОП. 14	Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания		10	52	52
ОП.15	Современные технологии в пищевой промышленности		9	45	45
	Итого	324	161	348	672

Распределение часов профессионального цикла

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Обязательная учебная нагрузка			
		всего по ФГОС	самостоятельн ая	вариативная часть	всего с вариативной частью
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	248	20	0	248
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32		0	32
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72		0	72
УП.01	Учебная практика	72		0	72
ПП.01	Производственная практика	72		0	72
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	556	22	0	556
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32			32
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128			128
УП.02	Учебная практика	144			144
ПП.02	Производственная практика	252			252
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308	25	36	344
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32			32
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96			96
УП.03	Учебная практика	72			72
ПП.03	Производственная практика	108		36	144
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	240	24	98	338

	ассортимента				
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	32			32
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	64		26	90
УП.04	Учебная практика	72			72
ПП.04	Производственная практика	72		72	144
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	36	130	650
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32			32
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128		22	150
УП.05	Учебная практика	144			144
ПП.05	Производственная практика	216		108	324
	Итого	1872		264	2136

4.3. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится по дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю учебного плана, учебной и производственной практике в форме: дифференцированного зачёта, комплексного дифференцированного зачёта, экзамена, комплексного экзамена, квалификационного экзамена. Все виды экзаменов проводятся в день, освобождённый от других форм учебных занятий. На 1-ом курсе предусмотрено полторы недели на промежуточную аттестацию, на 2-ом курсе предусмотрено полторы недели на промежуточную аттестацию. Экзамены могут проходить как концентрированно, так, и рассредоточено в течение семестра после завершения изучения дисциплины, профессионального модуля или междисциплинарного курса и прохождения всех видов практик предусмотренных учебным планом.

Общепрофессиональные дисциплины: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основы товароведения продовольственных товаров, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Основы калькуляции и учёта, Охрана труда, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, Физическая культура, заканчиваются дифференцированными зачетами из часов, выделенных на дисциплину по учебному плану. Техническое оснащение заканчивается экзаменом, на который предусмотрены часы консультаций, выделенных на промежуточную аттестацию.

В профессиональном цикле предусмотрены комплексные дифференцированные зачеты по МДК, учебной и производственной практики из часов, выделенных на модуль по учебному плану.

В профессиональном цикле предусмотрены экзамены квалификационные по всем профессиональным модулям. На них предусмотрены часы консультаций, выделенных на промежуточную аттестацию.

4.4. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Порядок её подготовки и проведения определяется Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N968 " Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968», Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2020 N P-36 "О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г.

№ Р-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена", утвержденным директором техникума.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы проводится в сроки, обозначенные учебным планом и согласно утвержденному графику Союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)"».

Для защиты выпускной квалификационной работы создается государственная экзаменационная комиссия экспертов Союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" из числа работодателей, других учебных заведений.

Количество часов на государственную итоговую аттестацию 1 неделя, что составляет 36 часов.

Зам. директора по УПР _____ М.Н. Шумилкина

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)			
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка на дисциплины и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	
							Всего учебных занятий	в том числе					Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	
Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы	нед.	нед.	нед.	нед.											
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	0	2263	127	2136	422	80	198	1440	178	90	408	668	500	560
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	268	20	248	54	18	32	144	18	18	248	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1*		38	6	32	14	18					32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1*		86	14	72	40	0	32		18		72	0	0	0
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1**		72		72				72			72	0	0	0
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1**		72		72				72			72	0		0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	578	22	556	88	20	56	396	36	18	160	396	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1***		38	6	32	16	16					32		0	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1***		144	16	128	72	4	56		36		128		0	0
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		2*		144		144				144				144		0

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)			
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка на дисциплины и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс	2 курс			
							Всего учебных занятий	в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
						Теоретического обучения		Лабораторные и практические занятия	Практические работы			Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки		
												нед.	нед.	нед.	нед.		
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		2*		252		252				252				252		0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	369	25	344	78	18	36	216	44	18	0	0	0	344
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4***		38	6	32	14	10								32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4***		115	19	96	64	8	36		44					96
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4^		72		72				72						72
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4^		144		144				144						144
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	0	362	24	338	86	8	24	216	44	18	0	0	122	216
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3***		38	6	32	24	8							32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3***		108	18	90	62	0	24		44				90	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)			
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка на дисциплины и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	
							Всего учебных занятий	в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
						Теоретического обучения		Лабораторные и практические занятия	Практические работы				Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	
													16	23,5	16,5	22	
													нед.	нед.	нед.	нед.	
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4 ^ ^		72		72				72						72
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4 ^ ^		144		144				144						144
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	686	36	650	116	16	50	468	36	18	0	272	378	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2*		38	6	32	16	10						32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2*		180	30	150	100	6	50		36			150		
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		3*		144		144				144				90	54	
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		3*		324		324				324					324	

