



## Содержание

1. Общие положения
  - 1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемая КОГПОБУ «ВятКТУиС» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
  - 1.2. Нормативные документы для разработки Программы
  - 1.3. Общая характеристика Программы
    - 1.3.1. Цель (миссия) Программы
    - 1.3.2. Срок освоения Программы
    - 1.3.3. Структура образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
  - 2.1 Основные виды профессиональной деятельности выпускника
3. Компетенции выпускника колледжа, формируемые в результате освоения Программы
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации Программы
5. Условия реализации Программы
  - 5.1. Организация учебного процесса
  - 5.2. Кадровое обеспечение Программы
  - 5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса
  - 5.4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса
  - 5.5 Образовательные технологии
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися Программы
  - 6.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
  - 6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа
7. Освоение Программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

## **1. Общие положения**

### **1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемая КОГПОБУ «ВятКТУиС» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (далее - Программа) представляет собой комплект документов, разработанный КОГПОБУ «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» (далее Колледж) с учетом требований рынка труда в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и с учетом Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер: 43.01.09-170331, дата регистрации в реестре: 31.03.2017;), включенной в реестр примерных образовательных программ (далее ПОП).

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, рабочие программы профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практической подготовки (учебной и производственной практики), календарный учебный график, рабочую программу воспитания и календарного плана воспитательной работы, методические материалы.

Колледж разрабатывает образовательную программу исходя из следующего сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2013г. №1199.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в ПОП примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

Обучение по образовательной программе в Колледже осуществляется в очной форме обучения.

Основная профессиональная образовательная программа реализуется в сетевой форме в соответствии с договором с КОГПОАУ «Колледж промышленности и автомобильного сервиса» от 01.03.2022 № 62-ДГ.

Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

## ***1.2. Нормативные документы для разработки Программы***

Нормативно-правовую базу разработки Программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 (с изменениями и дополнениями от 03.07.2024);

- Приказ Министерства просвещения России от 03.07.2024 №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения России от 17.12.2020 №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и 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. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования";

- Приказ Министерства просвещения РФ №762 от 24.08.2022 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ № 885, приказ Министерства просвещения №390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 19 января 2023г. №37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении Федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 12.08.2022г. №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего

общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 27.12.2023г. №1028 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования»;

– нормативно-методические документы Министерства просвещения РФ, нормативно-методические документы Минобрнауки РФ;

– Устав КОГПОБУ «ВятКТУиС»;

– локальные акты.

### **Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:**

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ФГОС СОО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;

ФОП СОО – Федеральная образовательная программа среднего общего образования;

ПОП – примерная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

Целевые ориентиры результатов воспитания;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

## ***1.3. Общая характеристика Программы***

### ***1.3.1. Цель (миссия) Программы***

Среднее профессиональное образование направлено на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет целью подготовку квалифицированных рабочих или служащих среднего звена по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.

### ***1.3.2. Срок освоения Программы***

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет:

на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования – 1 год 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, ФГОС СПО и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования с учетом получаемой профессии.

### 1.3.3 Структура образовательной программы

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 процентов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая квалификация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего.

#### Структура и объем образовательной программы

| Структура образовательной программы                                                                                                                                                           | Объем образовательной программы в академических часах    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Общепрофессиональный цикл                                                                                                                                                                     | 652                                                      |
| Профессиональный цикл                                                                                                                                                                         | 2264                                                     |
| Государственная итоговая аттестация                                                                                                                                                           | 36                                                       |
| Общий объем образовательной программы                                                                                                                                                         |                                                          |
| на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования | 4428 (в том числе общеобразовательный цикл – 1476 часов) |

|       |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | <p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.</p>                                                                                                                                                                                                     |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности   | <p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p>                                                                                                                                                                                                                                             |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.                                                                                                    | <p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей 10 профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |

Профессиональные компетенции (ПК) в соответствии с видами деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях                                                | <p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p> |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                                                                                     | <p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                                                                              | <p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | <p>Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника Программы**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие Программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

### **2.1. Основные виды профессиональной деятельности выпускника:**

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

## **3. Компетенции выпускника колледжа, формируемые в результате освоения Программы**

Результаты освоения Программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностями применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной программы выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Общие компетенции (ОК):

| Код компетенции | Формулировка компетенции | Знания, умения |
|-----------------|--------------------------|----------------|
|-----------------|--------------------------|----------------|

|       |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                            | <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | <p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p>                                                                                                                 |

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации Программы**

В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ № 762 от 24.08.2022 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» образовательная программа среднего профессионального образования включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной Программы, в соответствии с локальным актом, регламентируются:

- учебным планом;
- пояснительной запиской;

- календарным учебным графиком;
- рабочими программами учебных дисциплин, включающими оценочные материалы, обеспечивающие обучение обучающихся;
- рабочими программами профессиональных модулей, включающими оценочные и методические материалы, программы практической подготовки (учебных и производственных практик), программу экзамена квалификационного;
- материалами, обеспечивающими воспитание обучающихся (рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы);
- программой государственной итоговой аттестации (демонстрационного экзамена).

Учебный план включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Учебный план разработан с учетом нормативной базы, требований работодателей и является неотъемлемой частью основной профессиональной образовательной программы СПО.

## **5. Условия реализации Программы**

### **5.1. Организация учебного процесса**

Начало учебных занятий – 1 сентября. Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 минут.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Объем обязательных учебных (аудиторных) занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющие оценить достижения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

По ряду дисциплин предусмотрены комплексные зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены, указанные в учебном плане.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Распределение часов обязательной и вариативной частей образовательной программы указано в учебном плане.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практической подготовки: учебная практика и производственная практика.

Практическая подготовка проводится в сроки, указанные в календарном учебном графике, порядок проведения практической подготовки определен в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Приказ Министерства образования и науки РФ № 885, приказ Министерства просвещения №390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся» и локальным актом «Положение об организации и проведении практической подготовки обучающихся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования».

### ***5.2. Кадровое обеспечение Программы***

Реализация Программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, 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) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

### ***5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса***

Программа обеспечена необходимой учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям.

Реализация Программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) Программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Преимущественно в качестве основной литературы колледж использует учебники, учебные пособия, рекомендованные ПОП.

Обучающимся предоставляется право доступа к справочно-правовой системе «КонсультантПлюс».

#### ***5.4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса***

Для реализации Программы в колледже сформирована материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов учебных занятий; дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки; практической подготовки (учебной практики), предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных Программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронно-библиотечным системам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений составлен с учетом ПООП:

##### *Кабинеты:*

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.

##### *Лаборатории:*

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

*Спортивный комплекс*

*Залы:*

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актальный зал

*Мастерские:*

Кухня организации питания

Кондитерский цех организации питания.

Практическая подготовка (учебная практика) реализуется в мастерских колледжа, производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Программа реализуется с использованием в сетевой форме ресурсов КОГПОАУ КПиАС (договор о сетевой форме реализации образовательных программ от 01.03.2022 № 62-ДГ). В рамках договора для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» колледж использует спортивную площадку, футбольное поле, баскетбольную площадку, беговые дорожки, дорожку разбега, оборудованный окоп, кадровый ресурс, информационный ресурс, практический опыт.

Программа реализуется с использованием в сетевой форме ресурсов КОГПОАУ «Кировский технологический колледж пищевой промышленности» (договор о сетевой форме реализации образовательных программ от 26.12.2018 № 003-2018-сф). В рамках договора для реализации учебной дисциплины «Химия» колледж использует лабораторию химии с необходимым оборудованием: аппарат для дистилляции воды; набор ареометров; баня комбинированная лабораторная; весы технические с разновесами; весы аналитические с разновесами; весы электронные учебные до 2 кг; гигрометр (психрометр); колориметр-нефелометр фотоэлектрический; колонка адсорбционная; магнитная мешалка; нагреватель для пробирок; рН-метр милливольметр; печь тигельная; спиртовка; столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями; установка для титрования; центрифуга демонстрационная; шкаф сушильный; электроплитка лабораторная посуда: бюксы, бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл, воронка лабораторная, колба коническая разной емкости, колба мерная разной емкости, кружки фарфоровые, палочки стеклянные, пипетка глазная, пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью, пипетка с делениями разной вместимостью, пробирки, стаканы химические разной емкости, стекла предметные, стекла предметные с углублением для капельного анализа, ступка и пестик, тигли фарфоровые, цилиндры мерные, чашка выпарительная; вспомогательные материалы: банка с притертой пробкой, бумага фильтровальная, вата гигроскопическая, груша резиновая для микробюреток и пипеток, держатель для пробирок, ерши для мойки колб и пробирок, капсуляторка, карандаши по стеклу, кристаллизатор, ножницы, палочки графитовые, трубки резиновые соединительные; штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками; штатив для пробирок, щипцы тигельные, фильтры беззольные, трубки стеклянные, трубки хлоркальциевые, стекла часовые, эксикатор, химические реактивы (количество

в зависимости от числа групп, человек); кадровый ресурс, информационный ресурс, практический опыт.

### **5.5. Образовательные технологии**

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Применяемые образовательные технологии указаны в рабочих программах дисциплин, модулей.

## **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися Программы**

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки.

Оценка качества освоения Программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников колледжа осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций, обучающихся как итоговая оценка освоения ими профессиональных модулей, т.е. готовности к реализации основных видов профессиональной деятельности.

Проведение текущего контроля, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствующих локальных актах.

В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями в целях признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающих требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

### **6.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Формами промежуточной аттестации являются зачеты, дифференцированные зачеты, другие формы промежуточной аттестации и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных), других форм промежуточной аттестации предусматривается за счет времени, выделенного на самостоятельную работу.

Формы проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю определены в рабочих программах дисциплин, модулей, по практике – в программе практической подготовки.

Для реализации программы в колледже созданы условия для максимального приближения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности. Для этого в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели (ООО «Комбинат общественного питания «АВИТЕК»» столовая № 1, ООО «Комбинат общественного питания «АВИТЕК»» столовая «На Филейке», ООО «Комбинат общественного питания «АВИТЕК»» столовая «КМП», ООО «РОКСЭТ-С» кулинарный цех, АО «Электромашиностроительный завод «ЛЕПСЕ» цех общественного питания, Божьева Н.А., директор КОГБУ «Комбинат питания», ООО «Мамина Кухня»), преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценочные материалы, содержащие примерные контрольные вопросы, тесты и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, примерную тематику курсовых работ и проектов, рефератов и т.п., включены в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

## ***6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа***

Государственная итоговая аттестация выпускника колледжа является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

К государственной итоговой аттестации в колледже допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

## **7. Освоение Программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется КОГПОБУ «ВятКТУиС» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ среднего профессионального образования, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Содержание образовательной программы среднего профессионального образования и условия организации обучения, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья КОГПОБУ «ВятКТУиС» устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Адаптированная образовательная программа может предусматривать включение адаптационных дисциплин: «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Министерство образования Кировской области

Утверждаю  
Директор КОГПОБУ "ВятКТУиС"

Кирилловых О.С.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» (КОГПОБУ «ВятКТУиС»)

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

9 Повар, кондитер  
*наименование профессии*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

специализация: Повар ----- кондитер

формы обучения: Очная Нормативный срок освоения ОПОП 2г 10м год начала подготовки по УП 2025

направление получаемого профессионального образования естественнонаучный  
*при реализации программы среднего общего образования*

об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

### Виды деятельности

обучение и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

обучение, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

обучение, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

обучение, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

обучение, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Стандартный учебный график

| Сентябрь       |   |   |   |   | Октябрь                      |   |   |   | Ноябрь         |    |    |    | Декабрь                                |    |    |    | Январь                                |    |    |    | Февраль        |    |    |    | Март                         |    |    |    | Апрель         |    |    |    | Май                        |    |    |    | Июнь           |    |    |    | Июль                                  |    |    |    | Август         |    |    |    |                              |    |    |   |                |  |  |  |                                         |  |  |  |                                       |  |  |  |                |  |  |  |                              |  |  |  |                |  |  |  |                                        |  |  |  |
|----------------|---|---|---|---|------------------------------|---|---|---|----------------|----|----|----|----------------------------------------|----|----|----|---------------------------------------|----|----|----|----------------|----|----|----|------------------------------|----|----|----|----------------|----|----|----|----------------------------|----|----|----|----------------|----|----|----|---------------------------------------|----|----|----|----------------|----|----|----|------------------------------|----|----|---|----------------|--|--|--|-----------------------------------------|--|--|--|---------------------------------------|--|--|--|----------------|--|--|--|------------------------------|--|--|--|----------------|--|--|--|----------------------------------------|--|--|--|
| 29 сен - 5 окт |   |   |   |   | 6 - 12<br>13 - 19<br>20 - 26 |   |   |   | 27 окт - 2 ноя |    |    |    | 3 - 9<br>10 - 16<br>17 - 23<br>24 - 30 |    |    |    | 1 - 7<br>8 - 14<br>15 - 21<br>22 - 28 |    |    |    | 29 дек - 4 янв |    |    |    | 5 - 11<br>12 - 18<br>19 - 25 |    |    |    | 26 янв - 1 фев |    |    |    | 2 - 8<br>9 - 15<br>16 - 22 |    |    |    | 23 фев - 1 мар |    |    |    | 2 - 8<br>9 - 15<br>16 - 22<br>23 - 29 |    |    |    | 30 мар - 5 апр |    |    |    | 6 - 12<br>13 - 19<br>20 - 26 |    |    |   | 27 апр - 3 май |  |  |  | 4 - 10<br>11 - 17<br>18 - 24<br>25 - 31 |  |  |  | 1 - 7<br>8 - 14<br>15 - 21<br>22 - 28 |  |  |  | 29 июн - 5 июл |  |  |  | 6 - 12<br>13 - 19<br>20 - 26 |  |  |  | 27 июл - 2 авг |  |  |  | 3 - 9<br>10 - 16<br>17 - 23<br>24 - 31 |  |  |  |
| 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 |   |                |  |  |  |                                         |  |  |  |                                       |  |  |  |                |  |  |  |                              |  |  |  |                |  |  |  |                                        |  |  |  |
| *              | * | * | * | * | *                            | * | * | * | *              | *  | *  | *  | *                                      | *  | *  | *  | *                                     | *  | *  | *  | *              | *  | *  | *  | *                            | *  | *  | *  | *              | *  | *  | *  | *                          | *  | *  | *  | *              | *  | *  | *  | *                                     | *  | *  | *  | *              | *  | *  | *  | *                            | *  |    |   |                |  |  |  |                                         |  |  |  |                                       |  |  |  |                |  |  |  |                              |  |  |  |                |  |  |  |                                        |  |  |  |
| 1              | 2 | 3 | 4 | 5 | 6                            | 7 | 8 | 9 | 10             | 11 | 12 | 13 | 14                                     | 15 | 16 | 17 | К                                     | К  | 1  | 2  | 3              | 4  | 5  | 6  | 7                            | 8  | 9  | 10 | 11             | 12 | 13 | 14 | 15                         | 16 | 17 | 18 | 19             | 20 | 21 | 22 | А                                     | А  | К  | К  | К              | К  | К  | К  | К                            | К  | К  | К |                |  |  |  |                                         |  |  |  |                                       |  |  |  |                |  |  |  |                              |  |  |  |                |  |  |  |                                        |  |  |  |
| 1              | 2 | 3 | 4 | 5 | 6                            | 7 | 8 | 9 | 10             | 11 | 12 | У  | У                                      | П  | П  | А  | К                                     | К  | 1  | 2  | 3              | 4  | 5  | 6  | 7                            | 8  | 9  | 10 | У              | У  | У  | У  | П                          | П  | П  | П  | П              | П  | П  | П  | А                                     | А  | А  | К  | К              | К  | К  | К  | К                            | К  | К  | К | К              |  |  |  |                                         |  |  |  |                                       |  |  |  |                |  |  |  |                              |  |  |  |                |  |  |  |                                        |  |  |  |
| 1              | 2 | 3 | 4 | 5 | 6                            | 7 | 8 | 9 | 10             | 11 | У  | У  | П                                      | П  | П  | А  | К                                     | К  | 1  | 2  | 3              | 4  | 5  | 6  | 7                            | 8  | У  | У  | У              | У  | У  | У  | П                          | П  | П  | П  | П              | П  | П  | А  | Г                                     | *  | *  | *  | *              | *  | *  | *  | *                            | *  | *  |   |                |  |  |  |                                         |  |  |  |                                       |  |  |  |                |  |  |  |                              |  |  |  |                |  |  |  |                                        |  |  |  |
|                |   |   |   |   |                              |   |   |   |                |    |    |    |                                        |    |    |    |                                       |    |    |    |                |    |    |    |                              |    |    |    |                |    |    |    |                            |    |    |    |                |    |    |    |                                       |    |    |    |                |    |    |    |                              |    |    |   |                |  |  |  |                                         |  |  |  |                                       |  |  |  |                |  |  |  |                              |  |  |  |                |  |  |  |                                        |  |  |  |

- Обучения:
- ☐ Обучение по циклам
- ☐ У
- Учебная практика
- ☐
- ☐ А
- Промежуточная аттестация
- ☐ П
- Производственная практика
- ☐ Г
- Государственная итоговая аттестация
- ☐ К
- Каникулы
- ☐
- Неделя отсутствует

Исходные данные по бюджету времени

| Обучение по циклам |       |       | Промежуточная аттестация |       |       | Практики                                        |       |       |                           |       |       | ГИА             | Каникулы | Всего | Студентов | Групп |
|--------------------|-------|-------|--------------------------|-------|-------|-------------------------------------------------|-------|-------|---------------------------|-------|-------|-----------------|----------|-------|-----------|-------|
|                    |       |       |                          |       |       | Учебная практика<br>(Производственное обучение) |       |       | Производственная практика |       |       | Прове-<br>дение |          |       |           |       |
| Всего              | 1 сем | 2 сем | Всего                    | 1 сем | 2 сем | Всего                                           | 1 сем | 2 сем | Всего                     | 1 сем | 2 сем |                 |          |       |           |       |
| нед.               | нед.  | нед.  | нед.                     | нед.  | нед.  | нед.                                            | нед.  | нед.  | нед.                      | нед.  | нед.  | нед.            | нед.     | нед.  |           |       |
| 40                 | 17    | 23    | 2                        |       | 2     |                                                 |       |       |                           |       |       |                 | 11       | 53    |           |       |
| 22                 | 12    | 10    | 4                        | 1     | 3     | 6                                               | 2     | 4     | 9                         | 2     | 7     |                 | 11       | 52    |           |       |
| 20                 | 11    | 9     | 2                        | 1     | 1     | 8                                               | 2     | 6     | 11                        | 3     | 8     | 1               | 2        | 44    |           |       |
| 82                 | 40    | 42    | 8                        | 2     | 6     | 14                                              | 4     | 10    | 20                        | 5     | 15    | 1               | 24       | 149   |           |       |

| Формы промежуточной аттестации                                                       | Учебная нагрузка обучающихся, ч. |        |                  |                  |                 |        |                |                    |                  |             | Распределение по курсам и семестрам |             |                        |        |                  |                      |             |                        |        |                  |                           |             |                        |        |                  |                           |             |                        |        |                  |                          |             |                        |        |                  |                           |             |                        |        |                  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | Максимальная учебная нагрузка |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------|------------------|------------------|-----------------|--------|----------------|--------------------|------------------|-------------|-------------------------------------|-------------|------------------------|--------|------------------|----------------------|-------------|------------------------|--------|------------------|---------------------------|-------------|------------------------|--------|------------------|---------------------------|-------------|------------------------|--------|------------------|--------------------------|-------------|------------------------|--------|------------------|---------------------------|-------------|------------------------|--------|------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|                                                                                      | Экспертная                       | Зачеты | Дифференциальные | Курсовые проекты | Курсовые работы | Другие | Индивидуальные | Семестр (с.р.м.ч.) | С преподавателем |             | Курс 1                              |             |                        |        |                  |                      |             |                        |        |                  | Курс 2                    |             |                        |        |                  |                           |             |                        |        |                  | Курс 3                   |             |                        |        |                  |                           |             |                        |        |                  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |                               |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|                                                                                      |                                  |        |                  |                  |                 |        |                |                    | Всего            | в том числе | Семестр 1<br>17 нед.                |             |                        |        |                  | Семестр 2<br>22 нед. |             |                        |        |                  | Семестр 3<br>17 (16) нед. |             |                        |        |                  | Семестр 4<br>10 (11) нед. |             |                        |        |                  | Семестр 5<br>11 (9) нед. |             |                        |        |                  | Семестр 6<br>11 (14) нед. |             |                        |        |                  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |                               |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|                                                                                      |                                  |        |                  |                  |                 |        |                |                    |                  |             | Лекции, уроки                       | Пр. занятия | Самостоятельная работа | Зачеты | Проектные работы | Лекции, уроки        | Пр. занятия | Самостоятельная работа | Зачеты | Проектные работы | Лекции, уроки             | Пр. занятия | Самостоятельная работа | Зачеты | Проектные работы | Лекции, уроки             | Пр. занятия | Самостоятельная работа | Зачеты | Проектные работы | Лекции, уроки            | Пр. занятия | Самостоятельная работа | Зачеты | Проектные работы | Лекции, уроки             | Пр. занятия | Самостоятельная работа | Зачеты | Проектные работы |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |                               |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|                                                                                      |                                  |        |                  |                  |                 |        |                |                    |                  |             |                                     |             |                        |        |                  |                      |             |                        |        |                  |                           |             |                        |        |                  |                           |             |                        |        |                  |                          |             |                        |        |                  |                           |             |                        |        |                  | 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 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58  | 59  | 60  | 61  | 62  | 63  | 64  | 65  | 66  | 67  | 68  | 69  | 70  | 71  | 72  | 73  | 74  | 75  | 76  | 77  | 78  | 79  | 80  | 81  | 82  | 83  | 84  | 85  | 86  | 87  | 88  | 89  | 90  | 91  | 92  | 93  | 94  | 95  | 96  | 97  | 98  | 99  | 100 | 101 | 102 | 103 | 104 | 105 | 106 | 107 | 108 | 109 | 110 | 111 | 112 | 113 | 114 | 115 | 116 | 117 | 118 | 119 | 120 | 121 | 122 | 123 | 124 | 125 | 126 | 127 | 128 | 129 | 130 | 131 | 132 | 133 | 134 | 135 | 136 | 137 | 138 | 139 | 140 | 141 | 142 | 143 | 144 | 145 | 146 | 147 | 148 | 149 | 150 | 151 | 152 | 153 | 154 | 155 | 156 | 157 | 158 |
| Исходные данные, задания, проекты, разработки, профессиональные навыки, РДП, проекты | 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                            | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 | 101 | 102 | 103 | 104 | 105 | 106 | 107 | 108 | 109 | 110 | 111 | 112 | 113 | 114 | 115 | 116 | 117 | 118 | 119 | 120 | 121 | 122 | 123 | 124 | 125 | 126 | 127 | 128 | 129 | 130 | 131 | 132 | 133 | 134 | 135 | 136 | 137 | 138 | 139 | 140 | 141 | 142 | 143 | 144 | 145 | 146 | 147 | 148 | 149 | 150 | 151 | 152 | 153 | 154 | 155 | 156 | 157 | 158 | 159 | 160 | 161 | 162 | 163 | 164 | 165 | 166 | 167 | 168 | 169 | 170 | 171 | 172 | 173 | 174 | 175 | 176 | 177 | 178 | 179 | 180 | 181 | 182 | 183 | 184 | 185 | 186 | 187 | 188 | 189 | 190 | 191 | 192 | 193 | 194 | 195 | 196 | 197 | 198 | 199 | 200 |
| Исходные данные, задания, проекты, разработки, профессиональные навыки, РДП, проекты | 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                            | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 | 101 | 102 | 103 | 104 | 105 | 106 | 107 | 108 | 109 | 110 | 111 | 112 | 113 | 114 | 115 | 116 | 117 | 118 | 119 | 120 | 121 | 122 | 123 | 124 | 125 | 126 | 127 | 128 | 129 | 130 | 131 | 132 | 133 | 134 | 135 | 136 | 137 | 138 | 139 | 140 | 141 | 142 | 143 | 144 | 145 | 146 | 147 | 148 | 149 | 150 | 151 | 152 | 153 | 154 | 155 | 156 | 157 | 158 | 159 | 160 | 161 | 162 | 163 | 164 | 165 | 166 | 167 | 168 | 169 | 170 | 171 | 172 | 173 | 174 | 175 | 176 | 177 | 178 | 179 | 180 | 181 | 182 | 183 | 184 | 185 | 186 | 187 | 188 | 189 | 190 | 191 | 192 | 193 | 194 | 195 | 196 | 197 | 198 | 199 | 200 |
| Исходные данные, задания, проекты, разработки, профессиональные навыки, РДП, проекты | 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                            | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 | 101 | 102 | 103 | 104 | 105 | 106 | 107 | 108 | 109 | 110 | 111 | 112 | 113 | 114 | 115 | 116 | 117 | 118 | 119 | 120 | 121 | 122 | 123 | 124 | 125 | 126 | 127 | 128 | 129 | 130 | 131 | 132 | 133 | 134 | 135 | 136 | 137 | 138 | 139 | 140 | 141 | 142 | 143 | 144 | 145 | 146 | 147 | 148 | 149 | 150 | 151 | 152 | 153 | 154 | 155 | 156 | 157 | 158 | 159 | 160 | 161 | 162 | 163 | 164 | 165 | 166 | 167 | 168 | 169 | 170 | 171 | 172 | 173 | 174 | 175 | 176 | 177 | 178 | 179 | 180 | 181 | 182 | 183 | 184 | 185 | 186 | 187 | 188 | 189 | 190 | 191 | 192 | 193 | 194 | 195 | 196 | 197 | 198 | 199 | 200 |
| Исходные данные, задания, проекты, разработки, профессиональные навыки, РДП, проекты | 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                            | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 | 101 | 102 | 103 | 104 | 105 | 106 | 107 | 108 | 109 | 110 | 111 | 112 | 113 | 114 | 115 | 116 | 117 | 118 | 119 | 120 | 121 | 122 | 123 | 124 | 125 | 126 | 127 | 128 | 129 | 130 | 131 | 132 | 133 | 134 | 135 | 136 | 137 | 138 | 139 | 140 | 141 | 142 | 143 | 144 | 145 | 146 | 147 | 148 | 149 | 150 | 151 | 152 | 153 | 154 | 155 | 156 | 157 | 158 | 159 | 160 | 161 | 162 | 163 | 164 | 165 | 166 | 167 | 168 | 169 | 170 | 171 | 172 | 173 | 174 | 175 | 176 | 177 | 178 | 179 | 180 | 181 | 182 | 183 | 184 | 185 | 186 | 187 | 188 | 189 | 190 | 191 | 192 | 193 | 194 | 195 | 196 | 197 | 198 | 199 | 200 |
| Исходные данные, задания, проекты, разработки, профессиональные навыки, РДП, проекты | 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                            | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 | 101 | 102 | 103 | 104 | 105 | 106 | 107 | 108 | 109 | 110 | 111 | 112 | 113 | 114 | 115 | 116 | 117 | 118 | 119 | 120 | 121 | 122 | 123 | 124 | 125 | 126 | 127 | 128 | 129 | 130 | 131 | 132 | 133 | 134 | 135 | 136 | 137 | 138 | 139 | 140 | 141 | 142 | 143 | 144 | 145 | 146 | 147 | 148 | 149 | 150 | 151 | 152 | 153 | 154 | 155 | 156 | 157 | 158 | 159 | 160 | 161 | 162 | 163 | 164 | 165 | 166 | 167 | 168 | 169 | 170 | 171 | 172 | 173 | 174 | 175 | 176 | 177 | 178 | 179 | 180 | 181 | 182 | 183 | 184 | 185 | 186 | 187 | 188 | 189 | 190 | 191 | 192 | 193 | 194 | 195 | 196 | 197 | 198 | 199 | 200 |
| Исходные данные, задания, проекты, разработки, профессиональные навыки, РДП, проекты | 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                            | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 | 101 | 102 | 103 | 104 | 105 | 106 | 107 | 108 | 109 | 110 | 111 | 112 | 113 | 114 | 115 | 116 | 117 | 118 | 119 | 120 | 121 | 122 | 123 | 124 | 125 | 126 | 127 | 128 | 129 | 130 | 131 | 132 | 133 | 134 | 135 | 136 | 137 | 138 | 139 | 140 | 141 | 142 | 143 | 144 | 145 | 146 | 147 | 148 | 149 | 150 | 151 | 152 | 153 | 154 | 155 | 156 | 157 | 158 | 159 | 160 | 161 | 162 | 163 | 164 | 165 | 166 | 167 | 168 | 169 | 170 | 171 | 172 | 173 | 174 | 175 | 176 | 177 | 178 | 179 | 180 | 181 | 182 | 183 | 184 | 185 | 186 | 187 | 188 | 189 | 190 | 191 | 192 | 193 | 194 | 195 | 196 | 197 | 198 | 199 | 200 |
| Исходные данные, задания, проекты, разработки, профессиональные навыки, РДП, проекты | 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                            | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 | 101 | 102 | 103 | 104 | 105 | 106 | 107 | 108 | 109 | 110 | 111 | 112 | 113 | 114 | 115 | 116 | 117 | 118 | 119 | 120 | 121 | 122 | 123 | 124 | 125 | 126 | 127 | 128 | 129 | 130 | 131 | 132 | 133 | 134 | 135 | 136 | 137 | 138 | 139 |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |

|                                                                                                                                    |   |   |   |  |     |      |      |     |    |     |  |     |  |     |  |     |  |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |     |     |     |     |    |     |     |     |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|--|-----|------|------|-----|----|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|--|
| Процессы приготовления, подготовки и реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                            | 4 |   |   |  | 142 | 142  | 50   | 8   | 60 |     |  |     |  |     |  |     |  |     | 142 | 142 | 50 | 8   | 60  | 14  |    |     |     |     |     |     |     |     |    |     | 120 | 22  |  |
| Практическая подготовка (Учебная практика)                                                                                         |   |   | 4 |  | час | 144  | 144  | НСД | 6  | час |  | НСД |  | час |  | НСД |  | час |     | НСД |    | час |     | НСД |    |     |     |     |     |     |     |     |    |     | 144 |     |  |
| Практическая подготовка (Производственная практика)                                                                                |   |   | 4 |  | час | 252  | 252  | НСД | 7  | час |  | НСД |  | час |  | НСД |  | час |     | НСД |    | час |     | НСД |    |     |     |     |     |     |     |     |    |     | 252 |     |  |
| Экзамн квалификационный<br>Всего часов по ИДП                                                                                      | 4 |   |   |  | 12  |      |      |     | 12 |     |  |     |  |     |  |     |  |     | 12  |     |    |     | 12  |     |    |     |     |     |     |     |     |     |    |     | 12  |     |  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, включая разнообразного ассортимента         | 2 | 1 | 2 |  | 362 | 390  | 92   | 30  | 36 | 13  |  |     |  |     |  |     |  |     | 362 | 390 | 92 | 30  | 36  | 12  | 12 |     |     |     |     |     |     |     |    |     | 300 | 2   |  |
| Организация приготовления, подготовки и реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                        | 5 |   |   |  | 56  | 56   | 32   | 12  | 6  |     |  |     |  |     |  |     |  |     | 56  | 56  | 32 | 12  | 6   | 6   |    |     |     |     |     |     |     |     |    | 28  | 28  |     |  |
| Процессы приготовления, подготовки и реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                           | 5 |   |   |  | 114 | 114  | 60   | 18  | 30 |     |  |     |  |     |  |     |  |     | 114 | 114 | 60 | 18  | 30  | 6   |    |     |     |     |     |     |     |     |    |     | 84  | 30  |  |
| Практическая подготовка (Учебная практика)                                                                                         |   |   | 5 |  | час | 72   | 72   | НСД | 2  | час |  | НСД |  | час |  | НСД |  | час |     | НСД |    | час |     | НСД |    |     | 72  | 72  | НСД | 2   |     | час |    | НСД |     | 72  |  |
| Практическая подготовка (Производственная практика)                                                                                |   |   | 5 |  | час | 108  | 108  | НСД | 3  | час |  | НСД |  | час |  | НСД |  | час |     | НСД |    | час |     | НСД |    |     | 108 | 108 | НСД | 3   |     | час |    | НСД |     | 108 |  |
| Экзамн квалификационный<br>Всего часов по ИДП                                                                                      | 5 |   |   |  | 12  |      |      |     | 12 |     |  |     |  |     |  |     |  |     |     |     |    |     |     |     |    |     | 12  |     |     |     |     |     |    |     |     | 12  |  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, включая разнообразного ассортимента | 2 | 1 | 2 |  | 182 | 370  | 118  | 40  | 12 | 12  |  |     |  |     |  |     |  |     | 116 | 316 | 96 | 12  | 6   | 2   | 2  | 200 | 254 | 72  | 28  | 36  | 24  | 12  |    | 322 | 60  |     |  |
| Оформление при подаче, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                                 | 5 |   |   |  | 60  | 60   | 40   | 12  | 6  |     |  |     |  |     |  |     |  |     | 60  | 60  | 40 | 12  | 6   | 2   |    |     |     |     |     |     |     |     |    | 36  | 24  |     |  |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                                | 6 |   |   |  | 166 | 166  | 76   | 28  | 36 |     |  |     |  |     |  |     |  |     | 56  | 56  | 56 |     |     |     |    | 110 | 110 | 22  | 28  | 36  | 24  |     |    | 134 | 32  |     |  |
| Практическая подготовка (Учебная практика)                                                                                         |   |   | 6 |  | час | 72   | 72   | НСД | 2  | час |  | НСД |  | час |  | НСД |  | час |     | НСД |    | час |     | НСД |    |     | 72  | 72  | НСД | 2   |     | час |    | НСД |     | 72  |  |
| Практическая подготовка (Производственная практика)                                                                                |   |   | 6 |  | час | 72   | 72   | НСД | 2  | час |  | НСД |  | час |  | НСД |  | час |     | НСД |    | час |     | НСД |    |     | 72  | 72  | НСД | 2   |     | час |    | НСД |     | 72  |  |
| Экзамн квалификационный<br>Всего часов по ИДП                                                                                      | 6 |   |   |  | 12  |      |      |     | 12 |     |  |     |  |     |  |     |  |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |     |     |     |     |    |     | 12  | 12  |  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мясных кондитерских изделий разнообразного ассортимента         | 2 | 1 | 2 |  | 598 | 598  | 118  | 35  | 50 | 12  |  |     |  |     |  |     |  |     |     |     |    |     |     |     |    | 598 | 598 | 118 | 16  | 60  | 30  | 12  |    | 540 | 38  |     |  |
| Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мясных кондитерских изделий                                      | 6 |   |   |  | 72  | 72   | 40   | 6   | 6  |     |  |     |  |     |  |     |  |     |     |     |    |     |     |     |    | 72  | 72  | 40  | 6   | 6   | 20  |     |    | 52  | 20  |     |  |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мясных кондитерских изделий                                         | 6 |   |   |  | 154 | 154  | 78   | 30  | 54 |     |  |     |  |     |  |     |  |     |     |     |    |     |     |     |    | 154 | 154 | 78  | 10  | 54  | 12  |     |    | 120 | 34  |     |  |
| Практическая подготовка (Учебная практика)                                                                                         |   |   | 6 |  | час | 144  | 144  | НСД | 4  | час |  | НСД |  | час |  | НСД |  | час |     | НСД |    | час |     | НСД |    |     | 144 | 144 | НСД | 4   |     | час |    | НСД |     | 144 |  |
| Практическая подготовка (Производственная практика)                                                                                |   |   | 6 |  | час | 216  | 216  | НСД | 6  | час |  | НСД |  | час |  | НСД |  | час |     | НСД |    | час |     | НСД |    |     | 216 | 216 | НСД | 6   |     | час |    | НСД |     | 216 |  |
| Экзамн квалификационный<br>Всего часов по ИДП                                                                                      | 6 |   |   |  | 12  |      |      |     | 12 |     |  |     |  |     |  |     |  |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |     |     |     |     |    |     | 12  | 12  |  |
| Практическая подготовка (Учебная и производственная практика)                                                                      |   |   |   |  | час | 1224 | 1224 | НСД | 24 | час |  | НСД |  | час |  | НСД |  | час | 144 | НСД | 4  | час | 216 | НСД | 11 | час | 108 | НСД | 5   | час | 504 | НСД | 14 |     |     |     |  |
| Практическая подготовка (Учебная практика)                                                                                         |   |   |   |  | час | 504  | 504  | НСД | 14 | час |  | НСД |  | час |  | НСД |  | час | 72  | НСД | 2  | час | 144 | НСД | 4  | час | 72  | НСД | 2   | час | 216 | НСД | 6  |     |     |     |  |
| Концентрационная                                                                                                                   |   |   |   |  | час | 504  | 504  | НСД | 14 | час |  | НСД |  | час |  | НСД |  | час | 72  | НСД | 2  | час | 144 | НСД | 4  | час | 72  | НСД | 2   | час | 216 | НСД | 6  |     |     |     |  |
| Распределительная                                                                                                                  |   |   |   |  | час |      |      | НСД |    | час |  | НСД |  | час |  | НСД |  | час |     | НСД |    | час |     | НСД |    | час |     | НСД |     | час |     | НСД |    |     |     |     |  |
| Практическая подготовка (Производственная практика)                                                                                |   |   |   |  | час | 720  | 720  | НСД | 20 | час |  | НСД |  | час |  | НСД |  | час | 72  | НСД | 2  | час | 252 | НСД | 7  | час | 108 | НСД | 3   | час | 288 | НСД | 8  |     |     |     |  |

[illegible]

Для работодателя

**Лист согласования**  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(шифр, наименование)



  
\_\_\_\_\_ *Палырина К.М.*  
(подпись, ФИО руководителя)