Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю
Директор колледжа
Кибаров Евгений Юрьевич
30.04.2025

методическим советом
Протокол № 7 от 05.03.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Голышмановский агропедагогический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 *код* — Повар, кондитер *наименование профессии*

основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар ↔ кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2025

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1 Календарный учебный график

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

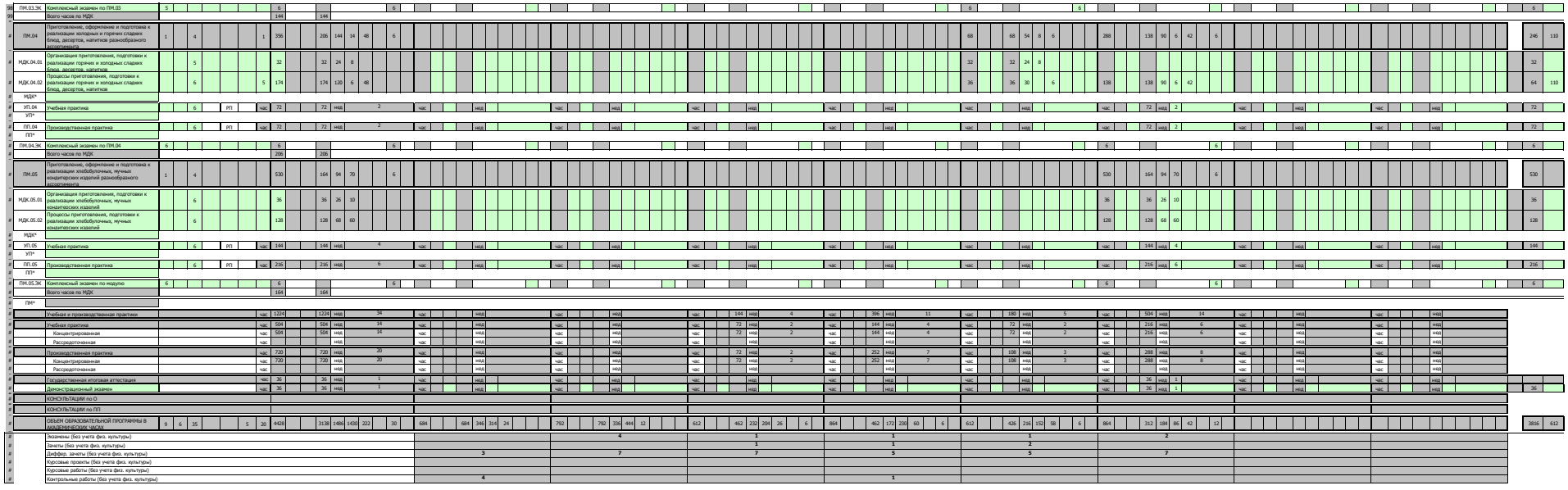
Обозначения:

	Обучение по циклам	У	Учебная практика		
А	Промежуточная аттестация	П	Производственная практика	Г	Государственная итоговая аттестация
К	Каникулы			*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-☐ 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.		
I	39 2/3	16 2/3	23	1 1/3	1/3	1								11	52		
II	24 2/3	12 2/3	12	1 1/3	1/3	1	6	2	4	9	2	7		11	52		
III	19	11	8	2	1	1	8	2	6	11	3	8	1	2	43		
Всего	**83 1/3**	**40 1/3**	**43**	**4 2/3**	**1 2/3**	**3**	**14**	**4**	**10**	**20**	**5**	**15**	**1**	**24**	147		

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации: Экзамены | Зачеты | Дифф. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Контрольные работы | Другие | Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Объем ОП | Самост. (с.р. нагр.) | Консультации | С преподавателем: Всего | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Практ. подготовка | Индивид. проект | Распределение по курсам и семестрам: Курс 1 | Семестр 1 | 16 2/3 нед | Объем ОП | Самост. | Консульт. | Страт. | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Практ. подготовка | Индивид. проект | Семестр 2 | 23 нед | Объем ОП | Самост. | Консульт. | Страт. | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Практ. подготовка | Индивид. проект | Курс 2 | Семестр 3 | 12 2/3 (4) нед | Объем ОП | Самост. | Консульт. | Страт. | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Практ. подготовка | Индивид. проект | Семестр 4 | 12 (11) нед | Объем ОП | Самост. | Консульт. | Страт. | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Практ. подготовка | Индивид. проект | Курс 3 | Семестр 5 | 11 (5) нед | Объем ОП | Самост. | Консульт. | Страт. | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Практ. подготовка | Индивид. проект | Семестр 6 | 8 (14) нед | Объем ОП | Самост. | Консульт. | Страт. | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Практ. подготовка | Индивид. проект | Курс 4 | Семестр 7 | нед | в том числе: | Объем ОП | Самост. | Консульт. | Страт. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Практ. подготовка | Индивид. проект | Семестр 8 | нед | в том числе: | Объем ОП | Самост. | Консульт. | Страт. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Практ. подготовка | Индивид. проект | Цк | Объем ОП: Обяз. часть | Вар. часть |
|---|---|---



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	3	[3]	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

3	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	5	[5]	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
				[6]	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

4	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6		
5	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
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.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
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.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
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.
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.
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.
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.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных 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.
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.

ОБД	**Базовые дисциплины**												
ОБД.01	Русский язык												
ОБД.02	Литература												
ОБД.03	Иностранный язык												
ОБД.04	Математика												
ОБД.05	Информатика												
ОБД.06	Физика												
ОБД.07	Химия												
ОБД.08	Биология												
ОБД.09	История												
ОБД.10	Обществознание												
ОБД.11	География												
ОБД.12	Физическая культура												
ОБД.13	Основы безопасности и защиты Родины												
ОБД.13.01	Раздел 1. Основы безопасной жизнедеятельности												
ОБД.13.02	Раздел 2. Учебные сборы												
ОПД	**Профильные дисциплины**												
ДУД	**Дополнительные учебные дисциплины**												
ДУД.01	Россия - моя История												
ДУД.03	Индивидуальный проект												
ОПЦ	**Обще профессиональный цикл**												
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены												
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров												
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места												
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности												
ОП.05	Основы калькуляции и учета												
ОП.06	Охрана труда												
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности												
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности												
ОП.09	Физическая культура												
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности. Расширяя горизонты ProfilUM												
ОП.11	Основы финансовой грамотности												

ОП.12	АРТ-визаж (Рисование и лепка /Карвинг/ Современное оформление и дизайн блюд / Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)												
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности												
ОП.14	Психология и этика профессиональной деятельности												
ОП.15	Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня / Современные тренды в организации питания / Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания / Современные тенденции развития кондитерского производства)												
ОП.16	Биологические основы здоровья человека												
ОП.17	Эффективное поведение на рынке труда												
ПЦ	**Профессиональный цикл**												
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного**												
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов												
УП.01	*Учебная практика*												
ПП.01	*Производственная практика*												
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**												
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок												
УП.02	*Учебная практика*												
ПП.02	*Производственная практика*												
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**												
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок												

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок												
УП.03	*Учебная практика*												
ПП.03	*Производственная практика*												
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**												
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков												
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков												
УП.04	*Учебная практика*												
ПП.04	*Производственная практика*												
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**												
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												
УП.05	*Учебная практика*												
ПП.05	*Производственная практика*												
	Государственная итоговая аттестация												
	Демонстрационный экзамен												

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин;
	2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и игигиены;
	3	товароведения продовольственных товаров;
	4	технологии кулинарного и кондитерского производства;
	5	иностранного языка;
	6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
	7	технического оснащения и организации рабочего места
		Лаборатории:
	1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
	2	учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	актовый зал

	Пояснения
	1. Настоящий учебный план ГАПОУ ТО "Голышмановский агропедколледж" разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования социально-экономического профиля 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (ред. от 03.07.2024); ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 года; приказа Минпросвещения России от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»; приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся", приказа Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказа Министерства обороны РФ от 24.02.2010 № 96/134 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовке по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах"; Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023); Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940); Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270).
	2. График учебного процесса предусматривает начало учебного года 1 сентября и окончание 30 июня. Общая продолжительность каникул на весь период обучения 2 года 10 месяцев 24 недели, из них 6 в зимний период
	3. Суммарный объем учебной нагрузки обучающегося составляет не более 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы: во взаимодействии и без взаимодействия с педагогом.
	4. Продолжительность рабочей недели - шестидневная, учебные занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут
	5.В период обучения с юношами, не служившими в армии, проводятся учебные сборы во 2 семестре
	6. Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся

	7.Текущий контроль знаний проводится в форме устного опроса (индивидуальный, фронтальный, групповой), тестирования, контрольной, самостоятельной, проверочной работы, выполнения лабораторно-практических работ, защиты рефератов (творческих проектов) в объеме обязательной учебной нагрузки, предусмотренной программой подготовки квалифицированного рабочего, служащего. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения, т.е. в течение сентября, октября каждого года обучения		
	8. Все дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы , включенные в учебный план, имеют промежуточную аттестацию. В ходе и по завершении учебных дисциплин, междисциплинарных курсов проводятся экзамены, дифференцированные зачеты, другие формы контроля с учетом профиля получаемого образования. По завершении изучения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной, производственной практики. Для дисциплин и междисциплинарных курсов, изучаемых в течение нескольких семестров возможно проведение промежуточной аттестации в каждом семестре.		
	9. Дифференцированные зачеты, контрольные работы, экзамены проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину или междисциплинарный курс. Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10, не включая физическую культуру.		
	10. Самостоятельная работа обучающихся по ООП составляет 22 часа, в том числе по выполнению индивидуального проекта.		
	11. Практическая подготовка обучающихся осуществляется при реализации учебных дисциплин (модулей) и во время практик. Практическая подготовка при реализации учебных предметов дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, лабораторных работ, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью - 1340 часов. Учебные практики: УП. 01 - 72 часа, УП. 02 - 144 часа, УП.03 - 72 часа, УП.04 - 72 часа, УП.05 - 144 часа проводятся концентрированно в учебных мастерских колледжа в объеме 36 часов в неделю. Производственные практики: ПП 01 - 72 часа, ПП.02 - 252 часа, ПП.03 - 108 часов, ПП.04 - 72 часа, ПП.05 - 216 часов проводятся концентрированно в объеме 36 часов в неделю в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Цели и задачи, программы и формы отчетности определены колледжем по каждому виду практики. В результате освоения ППКРС обучающийся получает квалификацию "Повар ↔ кондитер"		
	13. Формирование вариативной части в количестве 612 часов (20,99%) колледжем проведено с учетом содержания профессионального стандарта 33.010 "Кондитер", 33.011 "Повар", 33.014 "Пекарь" . Распределение вариативной части представлено в учебном плане.		
	14. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена		
	Согласовано		
	Заместитель директора по учебно-производственной работе		Петрушенко Ю.В.
	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам		Скареднова М.В.
	Заведующий учебной частью		Усольцева Л.В.
	Председатель ЦМК		Ячменёва Н.Н.

	Код	Наименование ЦК