



«Утверждаю»
Директор ГБПОУ МО
«Наро-Фоминский техникум»
Д.П. Клейносов
2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Наро-Фоминский техникум»
43.01.09. «Повар, кондитер»

Квалификации выпускника:

повар - кондитер; кондитер пекарь

*(в соответствии с перечнем
профессий/специальностей СПО)*

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения по ППКРС

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Наро-Фоминский техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09. «Повар, кондитер»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 и образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ПООП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

При разработке учебного плана были использованы следующие нормативно-правовые документы, регламентирующие организацию учебного процесса:

- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18 апреля 2013 года «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1580 от 15.12.2014 года «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 года № 464»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 247 от 17.03.2015 года "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 03.04.2015 N 36713)
- Перечень профессий и специальностей СПО, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29.10.2013 года № 1199.
- Письмо Министерства образования Московской области № 3812/15-05 от 26.03.2015 года . «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России № 413 от 17 мая 2012 года «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России от 07.06.2012 года № 24480);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО»;

- ФГАУ ФИРО (письмо № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»)
- Рекомендации по организации и получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО.
- Письмо Министерства образования Московской области № 06-259 от 17.03.2015 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (с изменениями, одобренными Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.)
- Письмо Министерства образования Московской области № 06-442 от 22.04.2015 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»
- приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 с изм. От 25.11.2016 г. № 1477

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Срок получения СПО по ППКРС базовой подготовки в очной форме обучения составляет 82 недели, в том числе:

Общее количество часов	82 недели – 2952 час
Объем учебной нагрузки	2952 час, включая 108 часов ПА, 36 час. ИА
Обязательная учебная нагрузка	36 часов в неделю
Количество недель каникул	13 недель
Количество недель промежуточной аттестации	3 недели
Количество недель итоговой аттестации	1 неделя

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы;

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы). Объем обязательных аудиторных занятий и практики, составляет 36 академических часов в неделю;

Консультации для обучающихся очной формы обучения предусматриваются техникумом из расчета 4 часа на 1 обучающегося в год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

На самостоятельную внеаудиторную работу студентов отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

Выполнение курсовых проектов (работы) реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение (60 часов.)

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

При освоении обучающимися ПМ проводится учебная и производственная практика (по профилю специальности).

№ п/п	ПМ	Год обучения	УП часы	ПП часы
1.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	144	180
2.	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2,3	144	252
3.	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	144	252
4.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	4	36	252
5.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4	114	252
6.	ПМ.06 Способы поиска работы,	4	6	

	рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области.			
7.	ПМ.07 Основы предпринимательства, открытие собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области.	4	60	
Итого: 1836 ч.			648	1188

Практикоориентированность составляет 70 % при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ОПОП СПО базовой подготовки 70-85%.

В процессе освоения образовательных программ среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы.

Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими программ подготовки специалистов среднего звена, составляет от восьми до одиннадцати недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением обучающимися среднего общего образования, в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Период изучения общеобразовательных предметов в течение срока освоения соответствующей образовательной программы СПО определяется образовательной организацией самостоятельно.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение 2052 часа, распределяется техникумом на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО ППКРС – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемых на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые техникумом.:

ОУД.01.1 Русский язык и литература Русский язык

ОУД.01.2 Русский язык и литература Литература

ОУД.02 Иностранный язык

ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия.
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	ОБЖ
ОУД.07	Информатика(проф)
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Химия(проф)
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.15	Биология(проф)
ОУД.16	География
ОУД.17	Экология
УД.01	История родного края/История мировых религий
УД.02	Русский язык и культура речи
УД.03	Астрономия

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивают в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности.

Экзамены проводят по ОУД.01 «Русский язык и литература», ОУД.03 «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» ОУД.05 «Физическая культура» и по углубленно изучаемой общеобразовательной дисциплине ОУД.09 Химия (проф)

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

Государственная итоговая аттестация по программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена.

1.4. Формирование вариативной части ПООП

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (не менее 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1296 часов распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
- на общепрофессиональный цикл - 356 часа;
- на междисциплинарные курсы – 470 часа;
- на учебную и производственную практику – 470 часов.

1.5. Порядок аттестации обучающихся.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ПООП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В образовательном учреждении созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к

условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО. Государственный экзамен вводится по усмотрению техникума.

Количество экзаменов в процессе промежуточной обучающихся не превышает 8, а дифференцированных зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и дифференцированные зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

Курс семестр	и	Форма аттестации		
		Дифференцированный зачёт	Экзамен	Экзамен квалификационный
1 курс семестр	1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
1 курс семестр	2	Информатика(проф) Охрана труда "Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных		

		полуфабрикатов" ОБЖ		
2 курс семестр	3	Основы товароведения продовольственных товаров		
2 курс семестр	4	Русский язык и литература Иностранный язык Физическая культура Физика Биология(проф) География Безопасность жизнедеятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. История	
3 курс семестр	5	Химия(проф) Обществознание (включая экономику и право) Физическая культура		Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3 курс семестр	6	Экология "История родного края/История мировых религий" Русский язык и культура речи Астрономия Техническое оснащение и организация рабочего места Иностранный язык в профессиональной деятельности		Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
4 курс семестр	7	Рисование и лепка Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
4 курс семестр	8	Экономические и правовые основы производственной деятельности Основы калькуляции и учета Психология общения		"Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий"

Другое.

Обязательная часть общего технического цикла ППКРС базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: «Русский язык и литература», «История», «Иностранный язык», «Математика», «Физическая культура», «ОБЖ».

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать 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 может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;

технологии кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

информационные технологии в профессиональной деятельности

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ППКРС должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения ¹								
Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	30	4	5		2		11	52
II курс	36	3			2		11	52
III курс	20	5	14		2		11	52
IV курс	19	6	14			2	2	43
Всего	104	18	33		6	2	35	199

¹ для очно-заочной (вечерней) и заочной формы таблица должна быть адаптирована с учетом особенностей организации учебного процесса и содержать расчет в неделях и (или) в часах

п,п	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки (максимальная для ОЦ)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				Самостоятельная учебная работа, в т.ч. индивидуальные проекты	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		III курс	
					всего занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК		По практике	производственной и	Консультации	Промежуточная аттестация	1	2	3	4	5	6	7	8
						Теоретическое обучение	в т.ч. лаб. и практ. занятий					сем .17 нед .	сем .23 нед .	сем .17 нед .	сем .22 нед .	сем .17 нед .	сем .22 нед .	сем .17 нед .	сем .20 нед .
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
Общие учебные дисциплины																			
ОУД.01.1	Русский язык и литература Русский язык	ДЗ,Э	303	18	285	217	68		20		60	82	60	83	0	0	0	0	0
ОУД.01.2	Русский язык и литература Литература		0			0													
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	171		171	0	171				38	70	37	26	0	0	0	0	0
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа,	Э	246	18	228	118	110		20		51	62	51	64	0	0	0	0	0

УД.01	История родного края/История мировых религий	ДЗ	53	2	51	0	51				0	0	0	0	23	28	0	0
УД.02	Русский язык и культура речи	ДЗ	72		72	12	60				0	0	0	0	24	48	0	0
УД.03	Астрономия	ДЗ	59	2	57	27	30				0	0	0	20	19	18	0	0
ИТОГО			184		180	39	141				0	0	0	20	66	94	0	0
ВСЕГО по общеобразовательному циклу			2142	0	2052	1042	1010				376	507	380	506	153	130	0	0
	Промежуточная аттестация				72	72												
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		748	46	702	420	282				60	69	79	129	47	126	110	82
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	38	2	36	24	12		5		36		0	0	0	0		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	78	6	72	54	18		15		24	33	15	0	0	0		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	154	10	144	126	18		25				32	34	30	48		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	78	6	72	64	8		10		0	0	0	0			44	28
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	74	6	68	50	18		10		0	0	32	36		0		

ОП.06	Основы калькуляции и учета	ДЗ	56	2	54	42	12		10								18	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	38	2	36	0	36		5								36	
ОП.08	Физическая культура	ДЗ	40		40	0	40		10					23	17			
ОП.09	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	38	2	36	4	32		5					36				
ОП.10	Психология общения	ДЗ	38	2	36	28	8		5								18	18
ОП.11	Рисование и лепка	ДЗ	78	6	72	4	68		10								42	30
ОП.12	Охрана труда	ДЗ	38	2	36	24	12		5		0	36	0	0	0	0		
П.00	Профессиональный цикл		2942	64	2878	565												
ПМ.00	Профессиональные модули		2834	64	2770	565												
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	436	8	428	50	54	324			176	252	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных		34	2	32	14	18		10		32	0	0	0	0	0		

	полуфабрикатов																	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		78	6	72	36	36		10		42	30						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	144		144			144			102	42		0	0	0		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	180		180			180				180		0	0	0		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	654	24	630	148	86	396			0	0	153	157	320	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		78	6	72	56	16		10		0		42	30		0		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		180	18	162	92	70		15				57	73	32			
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144		144			144			0		54	54	36	0		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	252		252			252			0		0	0	252	0		

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	610	14	596	138	62	396			0	0		0	92	504	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		78	6	72	56	16		10		0	0			22	50		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		136	8	128	82	46		15						22	106		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	144		144			144			0	0		0	48	96		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	252		252			252			0	0		0	0	252		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ДЗ	400	8	392	54	50	288			0	0	0		0	32	108	252
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких		34	2	32	16	16		5		0	0	0		0	32		

	блюд, десертов, напитков																	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		78	6	72	38	34		10								72	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36		36			36			0	0	0		0		36	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	252		252			252			0	0	0		0			252
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	536	10	526	72	88	366			0	0	0	0	0	0	196	330
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		34	2	32	14	18		5		0	0	0	0			32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		136	8	128	58	70		10								98	30
УП.05	Учебная практика	ДЗ	114		114			114			0	0	0	0		0	66	48
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	252		252			252			0	0	0	0		0		252

ПМ.06	Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области.	ДЗ	32	0	32	10	16	6			0	0	0	0			32	0
МДК.06.01	Планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области.		26		26	10	16		5		0	0	0	0			26	
УП.06	Учебная практика	ДЗ	6		6			6			0	0	0	0			6	
ПМ.07	Основы предпринимательства, открытие собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области.	ДЗ	166	0	166	93	13	60			0	0	0	0	0	0	166	0
МДК.07.01	Бизнес-планирование, учреждение предприятия.		106		106	93	13		10		0	0	0	0			106	

УП.07	Учебная практика	ДЗ	60		60			60			0	0	0	0			60	
ПА	Промежуточная аттестация		108		108													
ДЭ	Государственная итоговая аттестация																	
ГИА.00	Демонстрационный экзамен		72		72	72												2 нед.
ВСЕГО			5904	110	5776	2171	1661	1836	330		612	828	612	792	612	792	612	664