

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

Директор ГБПОУ РО "ДонТКИиБ" _____ Санжаров А.А.

" июня 2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 42e785d47b45d5d71ec676a0aeff777a
Владелец: Санжаров Андрей Анатольевич
Действителен: с 24.09.2025 по 18.12.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

квалификация: повар3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд

форма обучения: очная

нормативный срок получения образования: 2года 10 месяцев на базе основного общего образования

приказ об утверждении ФГОС СПО Повар, кондитер: №1569 от 09.12.2016г(ред. от 03.07.2024)

год начала подготовки по учебному плану 2026год

График учебного процесса

	сентябрь				28	октябрь				ноябрь				30	декабрь				28	4	январь				февраль				март				29	апрель				27	май				31	июнь				29																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	1	7	14	21	IX	5	12	19	26	2	9	16	23	XI	7	14	21	XII	1	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	III	5	12	19	26	3	10	17	VI	7	14	21	28	VI																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	31	8	15	22	5	12	19	26	VI	VII																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
Недели	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	23	24	25																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Ат	Ат	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Ат	У1	У1	П1	П1	к	к	У2	У2	У2	У2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	А2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У5	У5	к																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
																																														У1	П1	А1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У5	У5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
III	У5	У5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	к	к	У4	У4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	А4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У3	У3	П3	П3	П3	П3	А3	ИА	к																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
																																																			У5	П5	А5	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
Т	У	П	А	И	К

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)					
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		
							Всего учебных занятий	в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	16,5 нед. т/о, 0,5 нед. ПА	15,5 нед. т/о, 1,5 нед. ПА	12,5 нед.-т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	9,5 т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	6 нед.т/о, 1,5 нед. УП, 9 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	10 нед т/о, 4 нед. УП, 8 нед. ПП, 1 нед. ПА, 1 нед. ИА
O.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	10	0	1476	0	1404	814	590	0	0	48	24	612	792	0	0	0	0
ОУД.00	Общие учебные дисциплины из обязательных предметных областей	4	10	0	1476	0	1404	814	590	0	0	48	24	612	792	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык		1		72		72	52	20					72	0				
ОУД.02.	Литература	2			108		90	66	24			12	6	34	56				
ОУД.03	История	2			136		118	94	24			12	6	34	84				
ОУД.04	Обществознание		2		72		72	50	22					34	38				
ОУД.05	География		2		72		72	48	24					34	38				
ОУД.06	Иностранный язык		2		144		144	4	140					64	80				
ОУД.07	Математика	2			232		214	134	80			12	6	102	112				
ОУД.08	Информатика		2		144		144	94	50					68	76				
ОУД.09	Физическая культура /Адаптивная физическая культура		2	1	72		72	6	66					34	38				
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2		68		68	44	24					34	34				
ОУД.11	Физика		2		108		108	92	16					34	74				
ОУД.12	Химия	2			144		126	60	66			12	6	34	92				
ОУД.13	Биология		2		72		72	52	20					34	38				
ОУД.14	Индивидуальный проект		2		32		32	18	14					32					
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	6	23	1	2916	0	2808	873	405	198	1332	72	36	0	0	576	846	594	792
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	8	0	456	0	438	243	195	0	0	12	6	0	0	168	136	40	94
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4		48		48	32	16							24	24		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			66		48	28	20			12	6			48			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)						
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем													
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс			
							Всего учебных занятий	в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр		
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	16,5 нед. т/о, 0,5 нед. ПА	15,5 нед т/о, 1,5 нед. ПА	12,5 нед.-т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	9,5 т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	6 нед.т/о, 1,5 нед. УП, 9 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	10 нед т/о, 4 нед. УП, 1 нед. ПП, 1 нед. ПА, 1 нед. ИА	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4		48		48	34	14								24	24		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6^^		66		66	58	8										40	26
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4		48		48	36	12									48		
ОП.06	Охрана труда		3		36		36	24	12								36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4		36		36	4	32								18	18		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6		68		68	23	45											68
ОП.09	Физическая культура		4	3	40		40	4	36								18	22		
	Вариативная часть	0	5	1	370	0	370	222	148	0	0	0	0	0	0	0	44	188	138	
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		5		36		36	24	12										36	
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности		5^^		84		84	42	42									44	40	
ОП.13	Профессиональная этика и психология			6^^	32		32	24	8											32
ОП.14	Основы финансовой грамотности		6^^^		64		64	46	18										28	36
ОП.15	Карьерное моделирование			6^^	36		36	16	20											36
ОП.16	Основы предпринимательской деятельности		6		34		34	20	14											34
ОП.17	Организация обслуживания		5		34		34	20	14										34	
ОП.18	Основы цифровых компетенций		5^^		50		50	30	20										50	
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	0	2090	0	2000	408	62	198	1332	60	30	0	0	0	408	666	366	560
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	266	0	248	54	18	32	144	12	6	0	0	0	248	0	0	0

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)					
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		
							Всего учебных занятий	в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	16,5 нед. т/о, 0,5 нед. ПА	15,5 нед т/о, 1,5 нед. ПА	12,5 нед.-т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	9,5 т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	6 нед. т/о, 1,5 нед. УП, 9 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	10 нед т/о, 4 нед. УП, 8 нед. ПП, 1 нед. ПА, 1 нед. ИА
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3*		32		32	14	18							32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3*		72		72	40		32						72			
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3**		72		72				72					72			
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд,		3**		72		72				72					72			
	Экзамен по модулю	3			18							12	6						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	574	0	556	88	16	56	396	12	6	0	0	160	396	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3^		32		32	16	16							32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3^		128		128	72		56						128			
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4^		144		144				144					144			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)						
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		
							Всего учебных занятий	в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	16,5 нед. т/о, 0,5 нед. ПА	15,5 нед т/о, 1,5 нед. ПА	12,5 нед.-т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	9,5 т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	6 нед т/о, 1,5 нед. УП, 9 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	10 нед т/о, 4 нед. УП, 1 нед. ПП, 1 нед. ПА, 1 нед. ИА
														17	24	17	24	17	24
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4^		252		252				252						252		
	Экзамен по модулю	4			18						12	6							
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	362	0	344	82	10	36	216	12	6	0	0	0	0	0	344
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6*		32		32	22	10										32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6*		96		96	60		36									96
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6**		72		72				72								72
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6**		144		144				144								144
	Экзамен по модулю	6			18						12	6							

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)					
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		
							Всего учебных занятий	в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	16,5 нед. т/о, 0,5 нед. ПА	15,5 нед т/о, 1,5 нед. ПА	12,5 нед. -т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	9,5 т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	6 нед.т/о, 1,5 нед. УП, 9 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	10 нед т/о, 4 нед. УП, 8 нед. ПП, 1 нед. ПА, 1 нед. ИА
														17	24	17	24	17	24
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	1	2	0	330	0	312	64	8	24	216	12	6	0	0	0	0	96	216
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5*		32		32	24	8									32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5*		64		64	40		24								64	
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6^		72		72				72								72
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6^		144		144				144								144
	Экзамен по модулю	6			18							12	6						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	558	0	540	120	10	50	360	12	6	0	0	0	270	270	0

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)						
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		
							Всего учебных занятий	в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	16,5 нед. т/о, 0,5 нед. ПА	15,5 нед т/о, 1,5 нед. ПА	12,5 нед.-т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	9,5 т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	6 нед.т/о, 1,5 нед. УП, 9 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	10 нед т/о, 4 нед. УП, 8 нед. ПП, 1 нед. ПА, 1 нед. ИА
													17	24	17	24	17	24	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4*		32		32	22	10							32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4*		148		148	98		50						148			
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		5**		144		144				144					90	54		
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		5**		216		216				216						216		
	Экзамен по модулю	5			18						12	6							
	Всего	10	33	1	4392	0	4212	1687	995	198	1332	120	60	612	792	576	846	594	792
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36														
	Итого				4428														
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена *^ комплексный дифференцированный зачет		ВСЕГО	дисциплин и МДК									2880	612	792	432	360	324	360	
			учебной практики									504	0	0	72	234	54	144	
			производственной практики									828	0	0	72	252	216	288	
			промежуточная аттестация									180	0	72	36	18	18	36	
			ГИА, нед. (час.)									1	0	0	0	0	0	36	
			кол-во экзаменов									10	0	4	2	1	1	2	
			кол-во дифф. зачетов (в т.ч. комплексный)									33	1	9	4	7	6	6	
			кол-во зачетов									1	0	0	0	0	0	1	