

СОГЛАСОВАНО

_____ 2025г
«__» _____

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ВО «ППГК»

С.П. Стовпник

«_26_» _____ 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения

1. График учебного процесса

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	39	1404	17	612	22	792	2	72	0	0	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	11	1476
2 курс	30	1078	11	404	19	674	2	74	1	28	1	46	9	324	5	180	4	144	0	0	11	1476
3 курс	28	1002	12	446	16	556	2	78	1	22	1	56	12	432	4	144	8	288	0	0	10	1512
4 курс	21	780	12	454	9	326	2	48	1	14	1	34	12	432	4	144	8	288	6	216	2	1476
Всего	118	4264	52	1916	66	2348	8	272	3	64	5	208	33	1188	13	468	20	720	6	216	34	5940

Обозначения и сокращения:

к – обучение по модулям и дисциплинам; – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); – практики (36 ак.ч. в неделю);
г – каникулы; – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).
па
п

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 3г. 10 мес.																				
индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего	в т.ч в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам							
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Рекомендуемый семестр изучения	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
													1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
													17 недель	24 недели	17 недель	24 недель	17 недель	25 недель	17 недель	24 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Обязательная часть образовательной программы																				
Блок ООД			1476	510	706	722	0	0	0	48			612	864	612	864	612	900	612	648
ООД. 01	Русский язык	-,Э	92	36	44	42				6	1,2		34	58						
ООД. 02	Литература	-,ДЗ	144	28	82	60				2	1,2		54	90						
ООД. 03	Иностранный язык	-,ДЗ	90	36	0	88				2	1,2		34	56						
ООД. 04	Математика	-,Э	170	34	90	74				6	1,2		84	86						
ООД. 05	Информатика	-,ДЗ	100	40	48	50				2	1,2		38	62						
ООД. 06	История	-,ДЗ	126	50	62	62				2	1,2		68	58						

ООД. 07	География	-ДЗ	58	24	32	24				2	1			58						
ООД. 08	Обществозна ние	-,Э	126	50	68	52				6	1,2		54	72						
ООД. 09	Физика	-ДЗ	76	30	44	30				2	1,2		34	42						
ООД .10	Химия	-,Э	122	48	74	42				6	1,2		48	74						
ООД. 11	Биология	-ДЗ	68	14	40	26				2	2			68						
ООД. 12	Физическая культура	-ДЗ	120	48	2	116				2	1,2		54	66						
ООД. 13	Основы безопасност и и защиты Родины	ДЗ	68	28	44	22				2	1		68							
Эк.01	Планирован ие профессиона льной карьеры	ДЗ	42	16	28	12				2	1		42							
Эк.02	Локальная история	-ДЗ	42	16	28	12				2	2			42						
Эк.03	Россия-моя история	-ДЗ	32	12	20	10				2	2			32						
	Индивидуал ьный проект																			
ОГС Э.00	Общий гуманитарн ый и социально- экономичес кий учебный цикл		436	264	88	334	0	0	4	10			0	0	118	94	126	42	56	0
ОГСЭ .01	Основы философии	-, -, -, -, - -, ДЗ	56	34	36	18				2	7							56		
ОГСЭ .02	История	-, -ДЗ	36	22	22	12				2	3				36					
ОГСЭ .03	Иностранн ый язык в профессиона льной деятельност и	-, -, -, -, - ДЗ	166	100		164				2	3,4, 5,6			46	42	36	42			
ОГСЭ .04	Физическая культура	-, -, -, - ДЗ	136	82		130			4	2	3,4, 5			36	52	48				
ОГСЭ .05	Психология общения	-, -, -, - ДЗ	42	26	30	10				2	5					42				

ЕН.00	Математический и общий естественно научный учебный цикл		142	86	86	48	0	0	0	8			0	0	52	90	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	-, -, -Э	96	58	58	32				6	3,4				52	44				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, -, -ДЗ	46	28	28	16				2	4					46				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		552	442	306	222	0	0	0	24		92	0	0	76	276	0	200	0	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-, -, -ДЗ	32	26	22	8				2	4					32				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	-, -ДЗ	38	30	22	14				2	3				38					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-, -ДЗ	38	30	22	14				2	3				38					
ОП.04	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	-, -, -, -, -Э	78	62	42	30				6	6	36						78		
ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -ДЗ	64	52	38	24				2	4	9				64				
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -ДЗ	50	40	18	30				2	6							50		
ОП.07	Охрана труда	-, -, -ДЗ	64	52	38	24				2	4	9				64				

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -ДЗ	68	54	42	24				2	4					68				
ОП.09	Основы финансовой грамотности	-, -, -, -, -ДЗ	72	58	40	30				2	6	38						72		
ОП.10	Дизайн, рисование и лепка в профессии	-, -, -ДЗ	48	38	22	24				2	4					48				
ПМ	Профессиональный цикл		3118	3070	1102	698	20	1162	4	124		1182	0	0	366	404	486	658	556	648
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		230	224	74	36	0	140	0	16		14	0	0	230	0	0	0	0	0
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, -, Э(к)	52	52	32	14				6	3	14			52					
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		64	64	42	22					3				64					
УП.01	Учебная практика	-, -, ДЗ(к)	36	36				70		2	3				36					

ПП. 01	Производств енная практика		72	72				70		2	3				72					
ПА	Промежуточ ная аттестация	-, -, Э(м)	6							6	3				6					
ПМ. 02	Организаци я и ведение процессов приготовле ния, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарны х изделий, закусок сложного ассортимен та с учетом потребносте й различных категорий потребителе й, видов и форм обслуживан ия		378	372	136	84	0	140	2	16		96	0	0	0	206	172	0	0	0
МДК. 02.01	Организация и ведение процессов приготовлен ия, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимент а	-, -, -, Э	54	54	32	16				6	4	14				54				

МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, -, -, -, Э	174	174	104	68			2		4,5	82					80	94			
УП.02	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	72	72				70		2	4						72				
ПП. 02	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	72	72				70			2	5							72		
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, Э(м)	6							6	5							6			
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		360	354	112	90	0	140	0	10		98	0	0	0	0	188	172	0	0	
МДК 03.01	Организация процессов приготовления,	-, -, -, ДЗ	56	56	32	22				2	5	16					56				

	подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Формы,Э	154	154	80	68				6	5,6	82					60	94		
УП.03	Учебная практика	Формы,ДЗ	72	72				70		2	5						72			
ПП.03	Производственная практика	Формы,ДЗ	72	72				70		2	6							72		
ПА	Промежуточная аттестация	Формы,Э(м)	6							6	6							6		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий		442	436	176	104	0	176	0	22		148	0	0	0	0	0	240	202	0

ПМ. 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		620	614	214	122	20	176	0	16		200	0	0	0	0	0	0	248	372
МДК. 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-, -, -, -, -, -, Э(к)	160	160	106	48				6	7,8	100							78	82
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		202	202	108	74	20					7,8	100							98

УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,-	144	144				70		2	7,8								72	72
ПП.05	Производственная практика	,,-,-,-,- ,ДЗ(к)	108	108				106		2	8									108
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,-,-,- ,,-,- ,Э(м)	6							6	8									6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности и подчиненного персонала		382	376	138	122	0	106	0	16		170	0	0	0	0	0	0	106	276
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-,-,-,-,- ,,-,-,Э	190	190	102	82				6	7,8	86							106	84
МДК.06.02	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	-,-,-,-,- ,,-,-,ДЗ	78	78	36	40				2	8	84								78
ПП.06	Производственная практика	-,-,-,-,- ,,-,-,ДЗ	108	108				106		2	8									108
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,-,-,- ,,-,- ,Э(м)	6							6	8									6
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар"		334	328	112	64	0	142	2	14		84	0	0	136	198	0	0	0	0
МДК.07.01	Приготовление блюд массового спроса	-,-,-,Э	184	184	112	64			2	6	3,4	84			64	120				

ПП.07	Производственная практика	-, -, -ДЗ	144	144				142		2	3,4				72	72				
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, Э(м)	6							6	4					6				
ПМ.08	Организация обслуживания в организациях питания (ООО "Европа")		372	366	140	76	0	142	0	14	6	372	0	0	0	0	126	246	0	0
МДК.08.01	Технология обслуживания в организациях питания	-, -, -, -, Э(к)	130	130	82	42				6	5,6	130					76	54		
МДК.08.02	Технология обслуживания за барной стойкой		92	92	58	34					5,6	92					50	42		
ПП.08	Производственная практика	-, -, -, -, -ДЗ	144	144				142		2	6	144						144		
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, -, Э(м)	6							6	6	6						6		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216																	
	Итого:		5940	4372	2288	2024	20	1162	8	214		1274								

3. ПЕРЕЧЕНЬ

кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Экологических основ природопользования
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Организации хранения и контроля запасов и сырья
9	Организации обслуживания
10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
11	Математики
12	Русского языка и литературы
	Лаборатории:
1	Химии
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
3	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

4.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Владимирской области «Петушинский промышленно-гуманитарный колледж» разработан на основании:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

- Инструктивно-методического письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 20.07.2020 № 05-772 по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

4.2 Организация учебного процесса и режим занятий

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

ППССЗ предусматривает изучение следующих циклов:

Общеобразовательный блок;

общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

математический и общий естественнонаучный учебный цикл

общепрофессиональный цикл

профессиональный цикл

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППССЗ и консультации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели шестидневная. Учебные занятия проводятся парами. Соблюдается модульный подход в обучении.

Общеобразовательный цикл состоит из учебных предметов; общепрофессиональный цикл – из учебных дисциплин. Профессиональный цикл образован профессиональными модулями.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

При проведении практических занятий возможно деление группы на подгруппы.

Каждый профессиональный модуль включает в себя МДК и различные виды практик, и заканчивается экзаменом по модулю.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих

практико-ориентированную подготовку студентов. Стандартом предусмотрены практики учебная и производственная.

Практика состоит из двух этапов:

учебная практика и производственная практика. Практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика состоит из: практики по профилю специальности.

Учебная практика – 11 недель (396 часов), распределяется следующим образом:

Учебная практика в рамках профессиональных модулей реализуется концентрированно или рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1 неделя - 36 часов) на 2 курсе.

- ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2 недели – 72 часа) на 2 курсе.

- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2 недели – 72 часа) на 2 курсе.

- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2 недели – 72 часа) на 3 курсе.

- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4 недели – 144 часа) на 4 курсе.

Производственная практика – 22 недели (792 часа):

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2 недели - 72 часа) на 2 курсе;

- ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2 недели – 72 часа) на 3 курсе;

- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2 недели – 72 часа) на 3 курсе;

- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2 недели – 72 часа) на 4 курсе;

- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3 недели – 108 часов) на 4 курсе.

- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (3 недели – 108 часов) на 4 курсе.

- ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" (4 недели – 144 часа) на 2 курсе.

- ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания (ООО "Европа") (2 недели-72 часа) на 3 курсе.

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется следующими формами контроля:

текущий контроль, самостоятельные работы, устный опрос, проверка выполнения письменных домашних заданий, защита практических работ, индивидуальные задания, контрольные работы.

Возможны и другие виды текущего контроля знаний, которые определяются преподавателем.

Промежуточная аттестация:

Зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены.

Зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Экзамены проводятся в дни, освобожденные от обязательных занятий. Экзамен (по модулю) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму оценки результатов обучения с участием работодателей. Возможно проведение экзаменов по окончании изучения дисциплины, МДК, ПМ в соответствии календарным графиком без выделения экзаменационной сессии.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

В техникуме применяется 5-и балльная система оценки знаний: «5» – отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно, «2» – неудовлетворительно, «зачтено» – зачет.

В период обучения предусмотрены каникулы:

- на первом и втором курсах по 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели – в зимний период.

4.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики специальности, которой овладевают студенты.

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на первом и втором курсах.

Общеобразовательный учебный цикл включает 13 общеобразовательных учебных дисциплин:

русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, информатика, география, обществознание, физика, химия, биология.

В период изучения общеобразовательного учебного цикла предусмотрено изучение элективных курсов и выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Общее количество времени, отводимое на общеобразовательный учебный цикл составляет 1476 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия», «Обществознание»

4.4 Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть ППКРС в объеме 1274 часов по согласованию с основным социальным партнером направлена на увеличение объема времени отведенного ФГОС СПО.

Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов
ОП.04 Основы экономики, менеджмента, маркетинга	36
ОП.05 Правовые основы профессиональной деятельности	9
ОП.07 Охрана труда	9
ОП.09 Основы финансовой грамотности	38
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	14
МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	14
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	82
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	16

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	82
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	112
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	100
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	100
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	86
МДК 06.02ц Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	84
МДК 07.01 Приготовление блюд массового спроса	84
ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания (ООО "Европа")	372

5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Результаты освоения видов профессиональной деятельности и квалификацию обучающиеся подтверждают на государственной итоговой аттестации.

Формой проведения государственной (итоговой) аттестации является защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационного экзамена.