

Утверждаю
Директор ГБПОУ Бирский
многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Е. Н. Литвинова
«_____» _____ 2025 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
ГБПОУ Бирский многопрофильный профессиональный колледж
наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

Квалификация: **повар ↔ кондитер**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев
на базе **основного общего образования**
основного общего / среднего общего

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	39	0	0	2	0	11	52
II курс	24	6	9	2	0	11	52
III курс	14	8	11	1	1	2	37
Всего	77	14	20	5	1	24	141

2. План учебного процесса (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам																	
			Общий объем образовательной программы	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная учебная работа	I курс						II курс						III курс						
					всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.				1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр			5 семестр		6 семестр				
						теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	аттестация (конс +)		Практика	17 недель			24 недели			17 недель			24 недели			17 недель		24 недели			
											всего занятий	консультации и экзамены	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамены	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамены	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамены	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамены	самостоятельная работа			
O.00	Общеобразовательный цикл	Экз, 9дз, 1з	1476	696	1444	694	720	30	0	32	544	0	0	618	30	32	132	0	0	120	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ	Базовые дисциплины																											
ОДБ.01	Русский язык	экз2	72	36	72	30	36	6			32			34	6													
ОДБ.02	Литература	дз2	72	40	72	32	40				32			40														
ОДБ.03	Математика	экз2	232	44	232	182	44	6			110			116	6													
ОДБ.04	Иностранный язык	экз2	144	138	144	0	138	6			72			66	6													
ОДБ.05	Информатика	дз2	126	94	126	32	94				64			62														
ОДБ.06	Физика	дз2	108	14	108	94	14				54			54														
ОДБ.07	Химия	экз2	126	70	126	50	70	6			64			56	6													
ОДБ.08	Биология	з4	72	24	72	48	24									32			40									
ОДБ.09	История	экз2	136	46	136	84	46	6			58			72	6													
ОДБ.10	Обществознание	дз4	72	34	72	38	34									32			40									
ОДБ.11	География	дз4	72	28	72	44	28									32			40									
ОДБ.12	Физическая культура	дз2	72	58	72	14	58				32			40														
ОДБ.13	Основы безопасности и защиты Родины	дз2	68	46	68	22	46				26			42														
	Индивидуальный проект		32		0				32						32													
ОДД	Дополнительные дисциплины				0																							
ОДД.01	Башкирский язык	дз2	36	24	36	12	24							36														
ОДД.02	Родной (русский) язык / Родной (башкирский) язык	дз3	36	24	36	12	24									36												

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам																	
			Общий объем образовательной программы	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная учебная работа	I курс						II курс						III курс					
					всего занятий во взаимодействии с преподавателем	В Т. Ч.					1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр			5 семестр			6 семестр		
						теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	промежуточная аттестация (конс + экзамен)	Практика		17 недель			24 недели			17 недель			24 недели			17 недель			24 недели		
											всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	12дз	624	241	594	353	241	0	0	30	68	0	0	184	0	0	90	0	6	88	0	16	138	0	4	26	0	4
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз2	72	19	72	53	19				32			40														
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз2	72	16	72	56	16							72														
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз2	72	12	72	60	12							72														
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз6	40	8	36	28	8			4													20			16		4
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дз4	100	26	86	60	26			14							40		6	46		8						
ОП.06	Охрана труда	дз1	36	10	36	26	10				36																	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз4	40	36	36		36			4							20			16		4						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз4	40	18	36	18	18			4							20			16		4						
ОП.09	Физическая культура	дз6	40	34	40	6	34										10			10			10			10		
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	дз5	40	20	36	16	20			4													36		4			
ОП.11	Экологические основы природопользования	дз5	36	10	36	26	10																36					
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз5	36	32	36	4	32																36					

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам																		
			Общий объем образовательной программы	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная учебная работа	I курс						II курс						III курс							
					всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.				1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр			5 семестр			6 семестр				
						теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	промежуточная аттестация (конс + экзамен)		Практика	17 недель			24 недели			17 недель			24 недели			17 недель			24 недели			
											всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа	
П.00	Профессиональный цикл																												
ПМ. 00	Профессиональные модули	14экз, 9дз	2292	1622	2148	418	398	108	1224	144	0	0	0	0	0	0	334	6	44	570	38	32	420	22	28	716	42	40	
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		320	220	292	56	76	16	144	28	0	0	0	0	0	0	146	0	22	130	16	6	0	0	0	0	0	0	
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	дз4	58	30	44	14	30			14							44		14										
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	экз4	108	46	94	42	46	6		14							66		8	22	6	6							
УП.01	Учебная практика	дз4	72	72	72				72								36			36									
ПП.01	Производственная практика		72	72	72				72											72									
	Экзамен по модулю	экз4	10		10			10												10									
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		640	502	606	82	106	22	396	34	0	0	0	0	0	0	188	6	22	396	16	12	0	0	0	0	0	0	
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	экз3	72	28	50	16	28	6		22							44	6	22										
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	экз4	162	78	150	66	78	6		12							72			72	6	12							
УП.02	Учебная практика	дз4	144	144	144				144								72			72									
ПП.02	Производственная практика	дз4	252	252	252				252											252									
	Экзамен по модулю	экз4	10		10			10												10									

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам																	
			Общий объем образовательной программы	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная учебная работа	I курс						II курс						III курс					
					всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр												
						теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	промежуточная аттестация (конс + экзамен)	Практика																			
																	всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа			
ПМ. 03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента		382	262	358	74	82	22	180	24	0	0	0	0	0	0	0	0	44	6	14	292	16	10	0	0	0	
МДК. 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	экз4	64	22	50	22	22	6		14									44	6	14							
МДК. 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	экз5	128	60	118	52	60	6		10												112	6	10				
УП.03	Учебная практика	дз5	72	72	72				72													72						
ПП.03	Производственная практика	дз5	108	108	108				108													108						
	Экзамен по модулю	экз5	10		10			10															10					
ПМ. 04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		316	208	292	60	64	24	144	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	128	6	18	140	18	6	
МДК. 04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	экз5	62	20	50	24	20	6		12												44	6	12				
МДК. 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	экз6	98	44	86	36	44	6		12												48		6	32	6	6	
УП.04	Учебная практика	дз6	72	72	72				72													36			36			
ПП.04	Производственная практика		72	72	72				72																72			
	Экзамен по модулю	экз6	12		12			12																		12		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам																	
			Общий объем образовательной программы	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная учебная работа	I курс					II курс					III курс							
					всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр												
						теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	промежуточная аттестация (конс + экзамен)	Практика								17 недель	24 недели	17 недель	24 недели	17 недель	24 недели						
											всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа	всего занятий	консультации и экзамен	самостоятельная работа						
ПМ. 05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		634	430	600	146	70	24	360	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	576	24	34			
МДК. 05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	экзб	50	10	38	22	10	6		12													32	6	12			
МДК. 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	экзб	212	60	190	124	60	6		22													184	6	22			
УП.05	Учебная практика	дзб	144	144	144				144														144					
ПП.05	Производственная практика	дзб	216	216	216				216														216					
	Экзамен по модулю	экзб	12		12			12																12				
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36		36																			36				
		19экз, 30дз, 1з									612	0	0	802	30	32	556	6	50	778	38	48	558	22	32	742	42	44
											1476					1476					1476							
	ВСЕГО		4428	2559	4222	1465	1359	138	1224	206	612		864			612			864		612			864				
	Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	ВСЕГО									1 семестр		2 семестр			3 семестр			4 семестр		5 семестр			6 семестр				
			Дисциплин и МДК (без УП, ПП)								612		802			448			346		342			274				
			Консультаций								0		0			0			8		4			12				
			Экзаменов								0		30			6			30		18			30				
			Самостоятельной работы								0		32			50			48		32			44				
			Учебной практики								0		0			108			108		108			180				
			Производственной практики								0		0			0			324		108			288				
			Государственная итоговая аттестация								0		0			0			0		0			36				
			Количество экзаменов								0		5			1			5		3			5				
			Количество дифференцированных зачетов								1		9			1			9		5			5				
Количество зачетов								0		0			0			1		0			0							

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологического кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- химии;
- экологических основ природопользования;
- иностранного языка в профессиональной деятельности;
- математики;
- информатики;
- русского языка и литературы, башкирского языка;
- истории;
- физики;
- химии, биологии;
- обществознания.

Лаборатории:

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

4. Пояснительная записка.

4.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий рабочий учебный план по ППКРС по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г. (ред. от 03.07.2024). Форма обучения очная. Нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев. Обучение организуется на базе основного общего образования.

Перечень нормативно-правовых актов:

- 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 № 1569 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г № 44898);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17.06.2022 г. № 68887);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2022 г. № 70167);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2022 г. № 71763);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г. № 59778);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «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 просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 07.12.2021 № 66211);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»
- Устав ГБПОУ Бирский многопрофильный профессиональный колледж;
- Локальные нормативно-правовые акты Бирского многопрофильного профессионального колледжа, регулирующие организацию и осуществление образовательного процесса, взаимодействие участников образовательных отношений профессиональной образовательной организации.

4.2. Общая характеристика учебного плана ППКРС.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики основной образовательной программы среднего профессионального образования - ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебный план состоит из титульной части, таблицы «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)», таблицы «План учебного процесса», перечня кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, пояснительной записки, таблицы «Календарный учебный график».

Срок получения образования: 2 года 10 месяцев с присвоением квалификаций повар, кондитер.

Данный учебный план составлен для организации очной формы обучения обучающихся на базе основного общего образования.

В результате реализации учебного плана обучающийся, освоивший ППКРС, должен обладать регламентированными в федеральном государственном образовательном стандарте (ФГОС) СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер общими компетенциями и профессиональными компетенциями:

Общие компетенции:

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.

Профессиональные компетенции:

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.3. Структура и объем образовательной программы

Учебный план ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательный цикл, общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл, государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего.

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в часах
Общеобразовательный цикл	1476
Общепрофессиональный цикл	624
Профессиональный цикл	2292
Государственная итоговая аттестация	36
Общий объем образовательной программы	4428
Каникулы	недель

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

В учебные циклы включается промежуточная аттестация (экзамен, зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа) обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов. Консультации проводятся за счет часов промежуточной аттестации.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часа, 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.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Общий объем практик 1224 часа, 34 недели.

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

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО, и составляет 79 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Обязательная часть распределена с учётом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Вариативная часть ППКРС составляет 21 % образовательной программы от общего объёма, отведенного на ее освоение. Вариативная часть ППКРС распределена на общепрофессиональный и профессиональный циклы для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу и получения дополнительных профессиональных компетенций для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, работодателей и требованиями мировых стандартов.

Распределение часов вариативной части по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям:

Наименование циклов, учебных дисциплин, МДК, практик		Обязательная часть ППКРС	Вариативная часть ППКРС
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	36	36
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	36
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	68
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	0	40
ОП.11	Экологические основы природопользования	0	36
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	36
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	26
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	72	30
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	34
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	28
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	26
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	26
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	24
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	28
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	38	12
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	78

4.4. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс организован следующим образом:

- Учебный процесс организуется в рамках учебных семестров, объединенных в учебные годы;
- Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком по данной профессии среднего профессионального образования;

- Форма обучения - очная;
- Учебным планом предусматриваются каникулы для обучающихся продолжительностью 24 недели. На 1 и 2 курсе - 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период), на 3 курсе - 2 недели;
- Максимальный объём образовательной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу;
- Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- Учебные занятия по дисциплинам общеобразовательного и общепрофессионального циклов, междисциплинарным курсам группируются парами, перерыв между уроками и парами составляет 10 минут, обеденный перерыв между 2 и 3 парами составляет 45 минут. По учебной практике продолжительность занятия составляет 6 академических часов;
- Учебные занятия по дисциплинам иностранный язык, башкирский язык, родной язык, иностранный язык в профессиональной деятельности могут проводиться с разделением группы на подгруппы. При проведении лабораторно-практических занятий по информатике группа делится на 2 подгруппы;
- Виды учебных занятий, а также формы их проведения определяются преподавателем самостоятельно и отражаются в планирующей документации;
- При освоении обучающимися общеобразовательного и общепрофессионального цикла учебного плана ППКРС реализуются рабочие программы учебных дисциплин, а профессионального цикла - рабочие программы профессиональных модулей;
- Рабочие программы ПМ включают в себя междисциплинарные курсы, учебную и производственную практики;
- Освоение профессиональных модулей планируются: ПМ.01 – на 3 и 4 семестры, ПМ.02 – 3 и 4 семестры; ПМ.03 – 4 и 5 семестры; ПМ.04 – 5 и 6 семестры; ПМ.05 – 6 семестр.
- Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья;
- Дисциплина ОДБ.05 «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла и дисциплина ОП.05 «Физическая культура» в составе общепрофессионального цикла имеют разные программы и реализуются последовательно.

4.5. Общеобразовательный цикл (естественнонаучный профиль)

Федеральный компонент среднего общего образования изучается в течение 1-2 курсов.

Для реализации общеобразовательного цикла отводится 1476 часов, в том числе выполнение индивидуального проекта 32 часа. Самостоятельная работа по дисциплинам общеобразовательного цикла не предусматривается.

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован в соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2022 г. № 71763) и Письмом Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июня 2024 г. № 05-1971 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»);

Общеобразовательный цикл содержит:

базовые дисциплины: Русский язык; Литература; Математика; Иностранный язык; Информатика; Физика; Химия; Биология; История; Обществознание; География; Физическая культура; Основы безопасности и защиты Родины.

дополнительные дисциплины: Башкирский язык / Мировая художественная культура; Родной (русский) язык / Родной (башкирский) язык.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности на 1 курсе. Выполнение индивидуального проекта заканчивается защитой проекта.

Оценка качества освоения общеобразовательного цикла включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию – 1 зачет, 9 дифференцированных зачетов, 5 экзаменов, используется накопительная система оценивания по 5 балльной шкале. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на дисциплину, и экзаменов – за счет времени выделенного ФГОС. Экзамены проводятся по русскому языку, математике, иностранному языку, химии и истории.

4.6. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл содержит 5 профессиональных модулей, учебную практику, производственную практику.

Количество часов учебной практики составляет 504 часов – 14 недель, производственной практики 720 часов – 20 недель, всего 34 недели.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей в мастерских колледжа и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится по результатам работы обучающихся, подтвержденных документами соответствующих организаций. Документы должны быть заверены подписью руководителя практики на предприятии и печатью организации.

По профессиональному циклу проводится 14 экзаменов, 9 дифференцированных зачета.

4.7. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Качество освоения образовательной программы обучающимися определяется по результатам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль знаний проводится за счёт объёмов учебного времени, отведённых учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики. Применяются следующие формы проведения текущего контроля: устные (устный ответ, устное сообщение, доклад, чтение стихов, собеседование и др.) и письменные (проверочные, контрольные работы, рефераты, диктанты, изложения, сочинения, тестирование, в т.ч. с помощью ПК, письменные упражнения и др.). Текущий контроль предполагает оценку по 5-ти балльной системе.

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

Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа, экзамен, экзамен по модулю.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводится рассредоточено непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных

зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре) в учебном году. Формы аттестации по общеобразовательным дисциплинам включаются в общее количество аттестаций и учитываются при определении максимально возможного их количества в каждом учебном году.

Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. При концентрированном изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения их освоения. При рассредоточенном изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей допустимо сгруппировать 2 экзамена в рамках одной календарной недели, при этом следует предусмотреть не менее 2 дней между ними. Это время используется на самостоятельную подготовку к экзаменам или на проведение консультаций.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета, контрольной работы проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Экзамен проводится за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках цикла на промежуточную аттестацию.

Консультации (групповые, индивидуальные, письменные, устные) предусматриваются для учебных дисциплин и МДК. Время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию.

Время, выделенное на промежуточную аттестацию в рамках цикла (экзамены, консультации) распределяется на учебные дисциплины, МДК, ПМ и входит в объем времени рабочей учебной программы по учебной дисциплине, МДК, ПМ.

Экзамены по русскому языку и математике проводятся в письменной форме, по остальным учебным дисциплинам и МДК - по выбору преподавателя.

Экзамен по модулю проводится по окончании модуля после изучения МДК, прохождения учебной и производственной практики, на котором представители работодателей и учебного заведения проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него профессиональных (ПК) компетенций.

Формой промежуточной аттестации по ОДБ.05 «Физическая культура» является дифференцированный зачет, который проводится по окончании общеобразовательного цикла в 2 семестре и не учитывается при подсчете допустимого количества экзаменов в учебном году. Завершает освоение программы по дисциплине ОП.09 «Физическая культура» дифференцированный зачет, который проводится в 6 семестре, и не учитывается при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году. Промежуточная аттестация по дисциплинам «Физическая культура» проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения, реализующими программы учебных дисциплин, МДК и профессиональных модулей.

4.8. Государственная итоговая аттестация

Формой оценки степени и уровня освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО является государственная итоговая аттестация.

На государственную итоговую аттестацию отводится 36 часов.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) проводится в форме демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы рассматриваются в Программе государственной итоговой аттестации выпускников по профессии, которая утверждается руководителем колледжа и доводится до сведения

обучающихся в срок не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры государственной итоговой аттестации.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Государственная итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

При успешном окончании обучения выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца.

4.9. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по образовательной программе 43.01.09 Повар, кондитер обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Образовательной организацией создаются специальные условия для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются по заявлению совершеннолетнего обучающегося, или по заявлению родителей несовершеннолетних обучающихся. Адаптация образовательных программ СПО осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида).

Под специальными условиями для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания образовательных организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, предусматривающие возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Образование обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися.

С учетом особых потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья образовательной организацией обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

4.10. Другое

Иные аспекты обучения потребителей образовательных услуг по настоящему учебному плану ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, не обозначенные в данном документе, регулируются локальными нормативно-правовыми актами, не противоречащими действующей нормативно-правовой документации в сфере образования федерального и регионального уровней.

Настоящий учебный план является основой для разработки индивидуальных учебных планов, в том числе ускоренного обучения для лиц, осваивающих профессию СПО 43.01.09 Повар, кондитер, при наличии объективных для этого оснований, предусмотренных действующим законодательством.

Решение о возможности изменения сроков обучения по настоящему учебному плану по профессии 43.01.09 Повар, кондитер принимается образовательной организацией на основании заявления обучающихся, предоставленных документов (документов об образовании, справки об инвалидности и т.д.) и оформляются распорядительным актом образовательной организации.

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

5. Календарный учебный график

(2025 – 2028 учебные годы)

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Группа № 9.

Курс	Часы учебной практики	Часы производственной практики	1 семестр / номер недели																			2 семестр / номер недели																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
			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	44-52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
1																		ПА	К	К																								ПА	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
2	УП.01-72 УП.02-144	ПП.01-72 ПП.02-252							У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	ПА	К	К				У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П				ПА	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
3	УП.03-72 УП.04-72 УП.05-144	ПП.03-108 ПП.04-72 ПП.05-216					У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	ПА	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У

 - теория (36 часов в неделю)

П - производственная практика, концентрированная (36 часов в неделю)

У - учебная практика в мастерских рассредоточенная (6 часов в день)

ПА - промежуточная аттестация

К - каникулы (зимние – 2 недели, летние – 9 недель)

В - выпуск

ГИА - государственная итоговая аттестация

