

Квалификация: мастер производственного обучения, специалист по поварскому и кондитерскому делу
 Форма обучения – очная
 Нормативный срок обучения: 4 года 10 мес. **(на 2025-2026 уч. год)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)																
					Трудоемкость (учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем)				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс								
		Всего	В том числе		Курсовая работа	1 сем 17 нед.		2 сем 22 нед.		3 сем 17 нед.		4 сем 18 нед.		5 сем 16 нед.		6 сем 17 нед.		7 сем 14 нед.		8 сем 18 нед.		9 сем 14 нед.		10 сем 7 нед.	
			Зачет	Дифф. зачет		экзамен	Лабор и практич. занятия	Самостоятельная работа																	
1	2	3	4	5	6	7	9		10	11	12	13	14	15	16	17	18	19							
ОП	Общеобразовательная подготовка																								
СО	Среднее общее образование				1404	693			612	792															
ОУД	Базовые дисциплины				934	468			374	560															
ОУД.01	Русский язык			2	78	21			34	44															
ОУД.02	Литература		2		117	77			51	66															
ОУД.03	Родной язык		2		36					36															
ОУД.04	Иностранный язык		2		117	117			51	66															
ОУД.05	История			2	117	18			51	66															
ОУД.06	Физическая культура		1, 2		117	116			51	66															
ОУД.07	ОБЖ		2		70	40			34	36															
ОУД.08	Обществознание		2		78	10			34	44															
ОУД.09	Естествознание		2		96	49			68	28															
ОУД.10	География		2		36	8				36															
ОУД.11	Экология		2		36	8				36															
ОУД.12	Астрономия		2		36	4				36															
ОУД	Профильные дисциплины				470	225			238	232															
ОУД.13	Математика			2	234	90			102	132															
ОУД.14	Информатика		2		90	90			68	22															
ОУД.15	Экономика			2	61	31			34	27															
ОУД.16	Право		2		85	14			34	51															
	Индивидуальный проект																								
	Обязательная и вариативная части ОПОП				4356	1954	244	26			612	648	576	612	504	648	504	252							
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				628	492	18				116	72	64	68	56	120	104	28							
ОГСЭ.01	Основы философии			8	48		2									48 (2,6)									
ОГСЭ.02	История		3		48		2				48 (2,8)														
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4,6,8	10		242	242	6				34(2)	36(2)	32(2)	34(2)	28(2)	36(2)	28(2)	14(2)							
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,6,8	10		242	242	6				34(2)	36(2)	32(2)	34(2)	28(2)	36(2)	28(2)	14(2)							
ОГСЭ.05	Психология общения		9		48	8	2										48 (3,4)								
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл				300	108	18				120	86	56	38											
ЕН.01	Химия		4	5	152	44	12				42	54	56												
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6		38	4								38											
ЕН.03	Математика		3		44		2				44														
ЕН.04	Информатика		4		66	60	4				34	32													
ОП	Общепрофессиональный цикл				1390	454	82				140	298	284	146	116	210	140	56							
ОП.01	Общая и профессиональная педагогика			5	122	24	6					58 (3,2)	64 (4)												
ОП.02	Общая и профессиональная психология			5	122	26	6					58 (3,2)	64 (4)												
ОП.03	Возрастная анатомия, физиология и гигиена		4		58	10	4					58 (3,2)													
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			5	68	24	4					30	38												
ОП.05	Организация хранения и контроль запасов и сырья			6	106	26	6						38	68											
ОП.06	Техническое оснащение организаций питания			4	82	14	6				52	30													
ОП.07	Организация обслуживания			7	76	22	8							38	38										
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6		72	64	4						32	40											
ОП. 09	Правовое обеспечение		8		54	24	2									54(3)									

	профессиональной деятельности																	
ОП.10	Охрана труда		5		48	10	2						48					
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		8		72	54	4									72		
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		9	10	140	52	6										84(6)	56(8)
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности		9		56	10	2										56	
ОП.14	Социальная интеграция в условиях трудовой деятельности		3		32	4				32								
ОП.15	Калькуляция		8		32	22	4									32		
ОП.16	Товароведение продовольственных товаров			4	120	36	8			56	64							
ОП.17	Кухни народов мира		8		98	26	8								46	52		
ОП. 18	Системы стандартов пищевой безопасности		7		32	6	2								32			
П.00	Профессиональный цикл				2038	900	126	26		236	192	172	360	332	318	260	168	
ПМ.01	Организация учебно-производственного процесса			10	374	160	24	12					86	100	90	56	42	
МДК.01.01	Методика профессионального обучения (по отраслям)		6,7, 9	8, 10	374	160	24	12					86(5)	100(7,1)	90(5)	56(4)	42(6)	
УП.01	Учебная практика												36					
ПП.01	Производственная практика														72		36	
ПМ.02	Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности			9	266	94	12						64	56	90	56		
МДК.02.01	Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности		7,8	6,9	266	94	12						64 (3,7)	56 (4)	90 (5)	56 (4)		
ПП.02	Производственная практика														72			
ПМ.03	Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)			10	126	64	8									56	70	
МДК.03.01	Теоретические и прикладные аспекты методической работы мастера производственного обучения		9	10	126	64	8									56(4)	70 (10)	
ПП.03	Производственная практика																	36
ПМ.04	Участие в организации технологического процесса			9	844	358	36	14		84	82	88	128	176	138	92	56	
МДК.04.01	Организация технологического процесса (по отраслям)		3,5,7, 9	4,6, 8, 10	844	358	36	14		84	82	88	128	176	138	92	56	
УП.04	Учебная практика										108		144					
ПП.04	Производственная практика													72	108	72		
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			4	428	224	46			152	110	84	82					
МДК. 05.01	Технология выполнения работ по профессии 16675 «Повар»		4	6к	244	126	28			84	56	52	52					
МДК. 05.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 «Кондитер»		4	6к	184	98	18			68	54	32	30					
УП.05.01	Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 16675 «Повар»				36						36							
УП.05.02	Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 12901 «Кондитер»				36						36							
ПП.05.01	Производственная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 16675 «Повар»				36								36					
ПП.05.02	Производственная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 12901 «Кондитер»				36								36					
ПА	Промежуточная аттестация								-	72	-	36	36	36	36	36	36	36
ПДП	Преддипломная практика																	288
ГИА	Государственная итоговая аттестация																	216
Консультации предусматриваются из расчёта 4 часа в год на одного обучающегося. Государственная итоговая аттестация: 1. Программа углубленной подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы. 1.2. Проведение демонстрационного экзамена. Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломной работы и демонстрационный экзамен с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)					Всего	дисциплины и мдк			612	792	612	648	576	612	504	648	504	252
						учебной практики			-	-	-	180	-	180	-	-	-	-
						производственной практики			-	-	-	-	-	72	72	252	72	72
						Экзаменов (в т.ч.квалификационны х)			-	4	-	3	4	4	1	3	1	4
						дифф.зачетов			3	9	4	5	2	3	4	5	6	2
						зачетов			-	-	-	2	-	2	-	2	-	-