



СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УПР 

Зам.директора по УР 



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ БТПИТ

 Л.В.Мантула

«16» июня 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственного автономного профессионального образовательного учреждения

«Брянский техникум питания и торговли»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.(3к)

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
социально-экономический

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 |
|--------------|--|------------------|---------------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|------------|
| | | | По профилю специальности | Преддипломная | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| I курс | 38 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 11 | 52 |
| II курс | 25,5 | 7 | 6 | 0 | 2,5 | 0 | 11 | 52 |
| III курс | 22,5 | 2 | 15 | 0 | 2,5 | 0 | 10 | 52 |
| IV курс | 20 | 2 | 7 | 4 | 2 | 6 | 2 | 43 |
| ИТОГО | 106 | 13 | 28 | 4 | 8 | 6 | 34 | 199 |

2. План учебного процесса

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы ПА (семестр) | | | Объем образовательной программы в часах, в том числе | | | | | | | | Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (часов в семестр) | | | | | | | |
|----------------|--|--------------------|--------|---------------------------|--|------------------------|---|---------------|----------------------|---------------------------|--------------|--------------------------|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | Экзамены | Зачеты | Дифференцированные зачеты | Всего | Самостоятельная работа | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | Промежуточная аттестация | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | | | | | | Обучение по дисциплинам, МДК, практикам | в том числе | | | | | 1 сем. 17н. | 2 сем. 24н. | 3 сем. 17н. | 4 сем. 24н. | 5 сем. 17н. | 6 сем. 25н. | 7 сем. 17н. | 8 сем. 24н. |
| | | | | | | | | Лекции, уроки | Практические занятия | Курсовых работ (проектов) | Консультации | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| | Всего по циклам | | | | 5940 | 240 | 5412 | 1466 | 1964 | 60 | 50 | 288 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 900 | 612 | 864 |
| ОУД.00 | Общеобразовательный цикл | | | | 1476 | 0 | 1404 | 542 | 862 | 0 | 0 | 72 | 482 | 620 | 154 | 220 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУДБ.00 | Базовые учебные дисциплины | | | | 802 | 0 | 802 | 342 | 460 | 0 | 0 | 36 | 324 | 384 | 50 | 44 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУДБ.01 | Русский язык | 4 | | | 78 | | 78 | 36 | 42 | | | 18 | 18 | 20 | 20 | 20 | | | | |
| ОУДБ.02 | Литература | | | 4 | 118 | | 118 | 80 | 38 | | | | 34 | 30 | 30 | 24 | | | | |
| ОУДБ.03 | Родной язык | | 2 | | 32 | | 32 | 8 | 24 | | | | | 32 | | | | | | |
| ОУДБ.04 | Иностранный язык | 2 | 1 | | 134 | | 134 | 10 | 124 | | | 18 | 50 | 84 | | | | | | |
| ОУДБ.05 | История | | | 2 | 118 | | 118 | 80 | 38 | | | | 44 | 74 | | | | | | |
| ОУДБ.06 | Физика | | | 2 | 98 | | 98 | 50 | 48 | | | | 56 | 42 | | | | | | |
| ОУДБ.07 | Астрономия | | | 1 | 36 | | 36 | 30 | 6 | | | | 36 | 0 | | | | | | |
| ОУДБ.08 | Физическая культура | | 1 | 2 | 118 | | 118 | 8 | 110 | | | | 52 | 66 | | | | | | |
| ОУДБ.09 | Основы безопасности жизнедеятельности | | | 2 | 70 | | 70 | 40 | 30 | | | | 34 | 36 | | | | | | |
| ОУДП.00 | Профильные учебные дисциплины | | | | 562 | 0 | 562 | 170 | 392 | 0 | 0 | 36 | 118 | 218 | 104 | 122 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУДП.10 | Химия | 4 | | | 166 | | 166 | 100 | 66 | | | 18 | 0 | 72 | 44 | 50 | | | | |
| ОУДП.11 | Информатика | | | 2 | 110 | | 110 | 30 | 80 | | | | 60 | 50 | | | | | | |
| ОУДП.12 | Математика | 4 | | | 286 | | 286 | 40 | 246 | | | 18 | 58 | 96 | 60 | 72 | | | | |
| ЭК.00 | Элективный курс | | | | 40 | 0 | 40 | 30 | 10 | 0 | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ЭК.01 | Основы проектной деятельности | | 1 | | 40 | | 40 | 30 | 10 | | | | 40 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|---|---|-------|-------|-------------|------------|-------------|------------|------------|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | в том числе выполнение индивидуального проекта | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПА ОУД | Промежуточная аттестация | | | | 72 | | | | | | 72 | | 18 | | 54 | | | | | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | | | | 478 | 42 | 418 | 130 | 288 | 0 | 0 | 18 | 0 | 0 | 32 | 32 | 132 | 76 | 188 | 18 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | 7 | | 48 | 6 | 42 | 34 | 8 | | | | | | | | | 48 | | |
| ОГСЭ.02 | История | | 5 | | 48 | 6 | 42 | 34 | 8 | | | | | | | 48 | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 7 | 6 | | 134 | 20 | 114 | 20 | 94 | | | 18 | | | | | | 44 | 90 | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | 3,5,7 | 4,6,8 | 168 | 0 | 168 | 12 | 156 | | | | | 32 | 32 | 22 | 32 | 32 | 18 | |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | | 5 | | 62 | 10 | 52 | 30 | 22 | | | | | | | 62 | | | | |
| ПА ОГСЭ | Промежуточная аттестация | | | | 18 | | | | | | | 18 | | | | | | | 18 | |
| ЕН.00 | Математический и общий естественно-научный цикл | | | | 188 | 26 | 162 | 84 | 78 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 124 | 0 | 64 |
| ЕН.01 | Химия | | | 6 | 80 | 10 | 70 | 30 | 40 | | | | | | | | | 80 | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | | 8 | 64 | 10 | 54 | 24 | 30 | | | | | | | | | | | 64 |
| ЕН.03 | Математика | | 6 | | 44 | 6 | 38 | 30 | 8 | | | | | | | | | 44 | | |
| ПП | Профессиональная подготовка | | | | 3798 | 172 | 3428 | 710 | 736 | 60 | 50 | 198 | 130 | 244 | 426 | 612 | 480 | 700 | 424 | 782 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный учебный цикл | | | | 792 | 66 | 654 | 338 | 304 | 0 | 12 | 72 | 130 | 72 | 32 | 142 | 54 | 130 | 164 | 68 |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | | | 1 | 56 | 6 | 50 | 30 | 20 | | | 0 | 56 | | | | | | | |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 6 | | | 68 | 8 | 60 | 30 | 30 | | | 18 | | | | | | 68 | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | 2 | | | 86 | 6 | 80 | 56 | 20 | | 4 | 18 | 32 | 54 | | | | | | |
| ОП.04 | Организация обслуживания | | | 7 | 80 | 6 | 74 | 40 | 34 | | | | | | | | | | 80 | |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 7 | | | 110 | 10 | 100 | 52 | 44 | | 4 | 18 | | | | | | 44 | 66 | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | | 8 | 68 | 8 | 60 | 50 | 10 | | | | | | | | | | | 68 |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 5 | | | 106 | 10 | 96 | 32 | 60 | | 4 | 18 | | | | 70 | 36 | | | |
| ОП.08 | Охрана труда | | | 1 | 42 | 6 | 36 | 26 | 10 | | | | 42 | | | | | | | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | | 4 | 104 | 6 | 98 | 22 | 76 | | | | | | 32 | 72 | | | | |
| ПА ОП | Промежуточная аттестация | | | | 72 | | | | | | | 72 | | 18 | | | 18 | 18 | 18 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|---|---|----|-------------|------------|-------------|------------|------------|-----------|-----------|------------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| П.00 | Профессиональный цикл | | | | 3006 | 106 | 2774 | 372 | 432 | 60 | 38 | 126 | 0 | 172 | 394 | 470 | 426 | 570 | 260 | 714 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | | | | 2646 | 106 | 2414 | 372 | 432 | 60 | 38 | 126 | 0 | 172 | 394 | 470 | 426 | 570 | 260 | 354 |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | | 236 | 10 | 208 | 66 | 30 | 0 | 4 | 18 | 0 | 0 | 236 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | 3к | 34 | | 34 | 24 | 10 | | | | | | 34 | | | | | |
| МДК01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | 3к | 76 | 10 | 66 | 42 | 20 | | 4 | | | | 76 | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | | | 3 | 36 | | 36 | | | | | | | | 36 | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | 3 | | 72 | | 72 | | | | | | | | 72 | | | | | |
| ПА.01 | Промежуточная аттестация | 3 | | | 18 | | | | | | | 18 | | | 18 | | | | | |
| 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 | | | | 398 | 12 | 368 | 66 | 88 | 30 | 4 | 18 | 0 | 0 | 0 | 398 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 4к | 34 | | 34 | 24 | 10 | | | | | | 34 | | | | | |
| МДК02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 4к | 166 | 12 | 154 | 42 | 78 | 30 | 4 | | | | 166 | | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | | | 4 | 36 | | 36 | | | | | | | | 36 | | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) | | 4 | | 144 | | 144 | | | | | | | | 144 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|---|---|---|----|------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|------------|------------|-----------|------------|------------|----------|------------|
| УП.04 | Учебная практика | | | 7 | 36 | | 36 | | | | | | | | | | | | 36 | |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) | | 7 | | 72 | | 72 | | | | | | | | | | | | 72 | |
| ПА.04 | Промежуточная аттестация | 7 | | | 18 | | | | | | | 18 | | | | | | | 18 | |
| 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 | | | | 408 | 20 | 370 | 58 | 92 | 30 | 10 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 408 | 0 | 0 |
| МДК05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | 6к | 42 | | 42 | 18 | 24 | | | | | | | | | 42 | | |
| МДК05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | 6к | 168 | 20 | 148 | 40 | 68 | 30 | 10 | | | | | | | 168 | | |
| УП.05 | Учебная практика | | | 6 | 36 | | 36 | | | | | | | | | | | 36 | | |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) | | 6 | | 144 | | 144 | | | | | | | | | | | 144 | | |
| ПА.05 | Промежуточная аттестация | 6 | | | 18 | | | | | | | 18 | | | | | | 18 | | |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | | | 354 | 20 | 316 | 34 | 60 | 0 | 6 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 354 |
| МДК06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | | 8 | 120 | 20 | 100 | 34 | 60 | 0 | 6 | | | | | | | | | 120 |
| УП.06 | Учебная практика | | | 8 | 36 | | 36 | | | | | | | | | | | | | 36 |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) | | 8 | | 180 | | 180 | | | | | | | | | | | | | 180 |
| ПА.06 | Промежуточная аттестация | 8 | | | 18 | | | | | | | 18 | | | | | | | | 18 |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | | | | 708 | 12 | 678 | 60 | 72 | 0 | 6 | 18 | 0 | 172 | 158 | 72 | 144 | 162 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|--|---|------------|----------|------------|----------|----------|----------|----------|----------|---------------|-----------------------------------|---------------|----------|---------------|------------|---------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| МДК07.01 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий | | | 3 | 150 | 12 | 138 | 60 | 72 | | 6 | | | 100 | 50 | | | | | | | | | | |
| УП.07 | Учебная практика | | | 4 | 252 | | 252 | | | | | | | 72 | 108 | 72 | | | | | | | | | |
| ПП.07 | Производственная практика | | | 6 | 288 | | 288 | | | | | | | | | 144 | 144 | | | | | | | | |
| ПА.07 | Промежуточная аттестация | 6 | | | 18 | | | | | | | 18 | | | | | 18 | | | | | | | | |
| ПДП | Производственная практика (преддипломная) | | | 8 | 144 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 | | | | | | |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | | | | 216 | 0 | 216 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 216 | | | | | | |
| ГИА.01 | Подготовка к защите выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы | | | | 144 | | 144 | | | | | | | | | | | | 144 | | | | | | |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы, демонстрационного экзамена | | | | 72 | | 72 | | | | | | | | | | | | 72 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | | | | | | |
| Государственная итоговая аттестация Выпускная квалификационная работа 1.1 Дипломная работа Выполнение дипломной работы с 19.05.2025 г. по 16.06.2025г. 1.2 Демонстрационный экзамен Защита дипломной работы, демонстрационный экзамен с 16.06.2025г. по 30.06.2025г. | | | | | | | | | | | | | Всего | Дисциплин и МДК | | | | 612 | 756 | 378 | 540 | 288 | 522 | 450 | 270 |
| | | | | | | | | | | | | | | Учебной практики | | | | 0 | 72 | 144 | 108 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| | | | | | | | | | | | | | | Производственной практики | | | | 0 | 0 | 72 | 144 | 252 | 288 | 72 | 324 |
| | | | | | | | | | | | | | | Экзаменов | | | | 0 | 2 | 1 | 4 | 2 | 3 | 3 | 1 |
| | | | | | | | | | | | | | | Дифференцированных зачетов | | | | 3 | 4 | 3 | 5 | 3 | 4 | 3 | 4 |
| | | | | | | | | | | | | | | Зачетов | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 |

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

| № кабинета | Перечень кабинетов (ГАПОУ БТПИТ) | Название кабинета (ФГОС СПО, примерная программа) |
|------------------------------|--|---|
| 16 | Мастерская Интернет маркетинг | Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности |
| 21 | Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства | Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства |
| 27 | Лаборатория: Учебная кухня ресторана | Лаборатория: Учебная кухня ресторана |
| 36 | Мастерская Поварское дело | |
| 22 | Кабинет экологических основ природопользования и естествознания Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены Лаборатория химии | Кабинет экологических основ природопользования Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Лаборатория химии |
| 30 | Мастерская Ресторанный сервис | Кабинет организации обслуживания |
| 34 | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Кабинет организации хранения и контроль запасов сырья |
| 44 | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда Электронный стрелковый тир | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 35 | Мастерская Кондитерское дело | Учебный кондитерский цех |
| 32 | Мастерская Хлебопечение | |
| 14 | Кабинет иностранного языка | Кабинет иностранного языка |
| 42 | Кабинет бухгалтерского учета, социально – экономических и общественных дисциплин | Кабинет социально – экономических дисциплин |
| Спортивный зал | Спортивный зал | Спортивный комплекс |
| Открытая спортивная площадка | Открытая спортивная площадка | |
| Библиотека | Библиотека, читальный зал с выходом в интернет | Библиотека, читальный зал с выходом в интернет |
| Актовый зал | Актовый зал | Актовый зал |

4. Пояснительная записка

Рабочий учебный план по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан в соответствии со следующими документами:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 21 сентября 2022 г., № 70167);

приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 7 декабря 2021 г., № 66211);

приказ Минобрнауки РФ и Минпросвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован в Минюсте России 11 сентября 2020 г., № 59778);

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определен социально-экономический профиль.

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с ФГОС СОО (утв. приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012г. № 413, ред. 11.12.2020г.) Учебный план, в части общеобразовательного цикла, содержит 12 дисциплин (ОУД), из них: 9 общих дисциплин – русский язык, литература, родной язык, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия; 3 дисциплины из соответствующих профилю обучения– информатика, химия, физика; элективный курс – основы проектной деятельности. При этом на базовом уровне изучаются дисциплины: русский язык, литература, родной язык, иностранный язык, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия, физика (ОУДБ); на углубленном (профильном) уровне изучаются дисциплины: информатика, химия, математика (ОУДП). В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального творческого проекта. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено на 1 и 2 курсах обучения. Освоение общеобразовательных дисциплин завершается промежуточной аттестацией: в форме экзамена по русскому языку, математике, химии, иностранному языку; в форме дифференцированных зачетов (зачетов) по остальным дисциплинам. На 2 курсе, в рамках часов дисциплины Безопасность жизнедеятельности организуются учебные сборы для юношей в количестве 36 часов.

За счет вариативной части объем времени, отведенный на общий гуманитарный и социально-экономический цикл увеличен на 46 часов и направлен на углубление знаний обучающихся по соответствующим дисциплинам; объем времени, отведенный на математический и общий естественно-научный цикл увеличен на 8 часов, за счет которых и за счет перераспределения остальных часов введена дисциплина ЕН.03 Математика, направленная на улучшение счетных и аналитических навыков студентов; объем времени, отведенный на общепрофессиональный учебный цикл увеличен на 180 часов и направлен на расширение и углубление знаний студентов по основным дисциплинам; объем времени, отведенный на профессиональные модули увеличен на 1062 часа и направлен на углубление знаний и практических навыков обучающихся.

Профессиональный модуль Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусматривает освоение рабочей профессии 12901 Кондитер, рекомендуемой ФГОС по специальности.

Предусмотрено выполнение двух курсовых работ по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента.