

Утверждаю  
директор ГБПОУ КК КТЭК  
Е.А. Мусаева

« 20 » 2021 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
**ГБПОУ КК КТЭК**  
по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация:  
специалист по поварскому и кондитерскому делу  
Форма обучения - очная  
Срок получения образования – 2 год. и 10 мес.  
на базе среднего общего образования  
Профиль получаемого образования -  
социально-экономический

Краснодар, 2021

## 1. Пояснительная записка

### 1.1 Нормативная база реализации ОПОП СПО ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1552, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 26 декабря 2016 г. (рег.№44974), действующих нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию учебного процесса

Нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 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 г. N 44828);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный N 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный N 30306);
- Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- 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);

– Методические рекомендации по разработке плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по актуализированным и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;

– Устав и локальные документы колледжа.

## **1.2 Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебные занятия начинаются с первого сентября за исключением если первое сентября выпадает на воскресенье, то учебный процесс начинается с первого понедельника сентября и заканчиваются согласно учебному плану по данной специальности. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Академический час всех видов аудиторных занятий 45 минут. Проводятся сдвоенные занятия, с пятиминутным перерывом между сдвоенными занятиями перемена 10 минут. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся не может превышать 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Текущий контроль по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину.

Общий объем каникулярного времени в учебном году 10-11 недель, в том числе в зимний период – 2 недели.

Учебные сборы в количестве 35 часов проводятся за счет каникулярного времени, после изучения дисциплин основы безопасности жизнедеятельности изучаемого на первом курсе в течение первого и второго семестра и безопасности жизнедеятельности, изучаемого в течение третьего, четвертого семестра.

Учебная, производственная (по профилю специальности преддипломная) практики проводятся в сроки, обозначенные графиком учебного процесса в форме практической подготовки могут проводиться на базе колледжа и в организациях по профилю получаемой специальности на основании договора, заключаемого между колледжем и профильной организацией. Учебная практика – 9 недель (324 часа) проводится концентрировано в несколько периодов. Производственная практика (по профилю специальности - 25 недель (900 часов) проводится концентрировано в несколько периодов, производственная практика (преддипломная) – 4 недели (144 часа) проводится концентрировано. Результатом учебной и производственной практики является зачет, дифференцированный зачет.

Проведение преддипломной практики ориентировано на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы.

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) и проводится в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на Государственную итоговую аттестацию (ГИА).

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины

или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Оценка знаний по дисциплинам осуществляется по пятибалльной системе, по дисциплине физическая культура – зачет, дифференциальный зачет.

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовых работ: ПМ.02. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Время, отведенное на выполнение курсовой работы, обозначено в учебном плане. Курсовая работа проводится за счет объема времени, отведенного на дисциплину. Курсовая работа может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы.

### 1.3 Формирование вариативной части ОПОП СПО ПСССЗ

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЭДа, требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR)/ WorldSkillsInternational (WSI) по компетенции. Вариативная часть ОПОП СПО ПСССЗ направлена на формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Распределение вариативной части происходило с учетом пожелания работодателей. Часы вариативной части в объеме 1296 часов, использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получение дополнительных знаний, умений и на приобретение практического опыта, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	итого	Во взаимодействии с преподавателем		консультации	ПА
			всего	в том числе практических занятий		
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.05	Психология общения	4	4	0	0	0
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	36	36	16	0	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
ЕН.01	Химия	10	0	0	4	6
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>134</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>42</b>
ОП.01	Микробиология, физиология	18	0	0	12	6

ОП. 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	8	0	0	2	6
ОП. 03	Техническое оснащение организаций питания	18	0	0	12	6
ОП. 04	Организация обслуживания	8	0	0	2	6
ОП. 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	10	0	0	4	6
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	16	4	0	6	6
ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	10	0	0	4	6
ОП. 08	Охрана труда	4	4	0	0	0
ОП. 10	Социальная адаптация	42	42	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1112</b>	<b>990</b>	<b>344</b>	<b>38</b>	<b>84</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>82</b>	<b>58</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	10	4	0	3	3
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	60	54	20	3	3
ЭМ	Экзамен по модулю	12	0	0	6	6
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>	<b>72</b>	<b>58</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>12</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	2	0	0	3
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	59	56	10	0	3
ЭМ	Экзамен по модулю	8	0	0	2	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	104	88	28	4	12
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	4	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	90	84	28	0	6
ЭМ	Экзамен по модулю	10	0	0	4	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 потребителей, видов и форм обслуживания	78	58	32	8	12
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	9	4	0	2	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	59	54	32	2	3
ЭМ	Экзамен по модулю	10	0	0	4	6
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	118	104	46	2	12

<b>ПМ.03</b>	<b>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</b>	<b>104</b>	<b>88</b>	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>12</b>
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	4	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	90	84	28	0	6
ЭМ	Экзамен по модулю	10	0	0	4	6
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>	<b>78</b>	<b>58</b>	<b>32</b>	<b>8</b>	<b>12</b>
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	9	4	0	2	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	59	54	32	2	3
ЭМ	Экзамен по модулю	10	0	0	4	6
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</b>	<b>118</b>	<b>104</b>	<b>46</b>	<b>2</b>	<b>12</b>

2. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и консультации	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация и консультации	Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
			по профилю специальности	Преддипломная				
I курс	1080	108	216		72		1476	396
II курс	900	144	396		72		1512	360
III курс	684	72	288	144	72	216	1476	72
<b>Всего</b>	<b>2664</b>	<b>324</b>	<b>900</b>	<b>144</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>4464</b>	<b>828</b>



3. План учебного процесса ОПОП СПО ШССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2021-2024

Учебная нагрузка обучающихся (час.)

Социально-экономический профиль

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки (час)	В т.ч. в форме практ. подготовки	Учебная нагрузка обучающегося (час.)								Учебная нагрузка обучающегося (час.)											
						самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс							
							всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем	16 нед	2 сем	23 нед	3 сем	16 нед	4 сем	24 нед	5 сем	16 нед	6 сем	13 нед
								Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий	Курсовой проект (работа)				нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20						
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>	<b>5/26/22</b>	<b>4104</b>	<b>3888</b>	<b>2062</b>	<b>54</b>	<b>3834</b>	<b>1282</b>	<b>1328</b>	<b>20</b>	<b>1224</b>	<b>84</b>	<b>132</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>468</b>						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>5 / 6 / -</b>	<b>472</b>	<b>472</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>466</b>	<b>108</b>	<b>358</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>82</b>	<b>90</b>	<b>140</b>	<b>56</b>	<b>54</b>						
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	36	36	0	2	34	30	4										36						
ОГСЭ.02	История	дз	36	36	0	2	34	22	12								36								
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, дз	164	164	0	0	164	0	164					24	44	30	36	30							
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,дз	164	164	0	0	164	6	158					26	38	24	32	26	18						
ОГСЭ.05	Психология общения	дз	36	36	0	2	34	30	4								36								
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	дз	36	36	0	0	36	20	16							36									
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>-1/1</b>	<b>190</b>	<b>180</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>176</b>	<b>140</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>60</b>	<b>84</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>						
ЕН.01	Химия	-,э	154	144	16	2	142	106	36			4	6	60	84										
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз	36	36	2	2	34	34								36									
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>-13/7</b>	<b>746</b>	<b>662</b>	<b>190</b>	<b>20</b>	<b>642</b>	<b>338</b>	<b>304</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>236</b>	<b>92</b>	<b>36</b>	<b>106</b>	<b>94</b>	<b>98</b>						
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	э	82	64	20	2	62	30	32			12	6	64											
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	дз	104	96	34	2	94	60	34			2	6	38	58										
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	э	82	64	20	2	62	35	27			12	6	64											
ОП.04	Организация обслуживания	э	72	64	20	2	62	28	34			2	6			64									
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,э	106	96	10	2	94	52	42			4	6			42		54							
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	э	48	36	4	2	34	29	5			6	6			36									
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,э	106	96	72	2	94	22	72			4	6					40	56						
ОП.08	Охрана труда	дз	36	36	10	2	34	24	10					36											
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-дз	68	68	0	2	66	18	48					34	34										
ОП.10	Социальная адаптация	дз	42	42	0	2	40	40											42						
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-1/16/14</b>	<b>2696</b>	<b>2574</b>	<b>1854</b>	<b>24</b>	<b>2550</b>	<b>696</b>	<b>630</b>	<b>20</b>	<b>1224</b>	<b>38</b>	<b>84</b>	<b>230</b>	<b>570</b>	<b>414</b>	<b>618</b>	<b>426</b>	<b>316</b>						
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Э по ПМ</b>	<b>294</b>	<b>270</b>	<b>196</b>	<b>4</b>	<b>266</b>	<b>70</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>270</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>						
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э*	42	36	12	2	34	22	12			3	3			36									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э*	96	90	40	2	88	48	40			3	3			90									

УП.01	Учебная практика	дз	36	36	36		36				36					36			
ПП.01	Производственная практика	дз	108	108	108		108				108					108			
	Экзамен по модулю		12									6	6						
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>	<b>Э по ПМ</b>	<b>408</b>	<b>394</b>	<b>298</b>	<b>4</b>	<b>390</b>	<b>92</b>	<b>82</b>	<b>20</b>	<b>216</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>394</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э*	39	36	12	2	34	22	12				3				36		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э*	145	142	70	2	140	70	70	20			3				142		
УП.02	Учебная практика	дз	36	36	36		36				36						36		
ПП.02	Производственная практика	дз	180	180	180		180				180						180		
	Экзамен по модулю		8									2	6						
<b>ПМ.03</b>	<b>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</b>	<b>Э по ПМ</b>	<b>316</b>	<b>300</b>	<b>216</b>	<b>4</b>	<b>296</b>	<b>80</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>192</b>	<b>108</b>
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дз	36	36	12	2	34	22	12									36	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э	126	120	60	2	118	58	60				6					120	
УП.03	Учебная практика	дз	36	36	36		36				36							36	
ПП.03	Производственная практика	дз	108	108	108		108				108								108
	Экзамен по модулю		10									4	6						
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>	<b>Э по ПМ</b>	<b>254</b>	<b>234</b>	<b>170</b>	<b>4</b>	<b>230</b>	<b>60</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>234</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	э*	41	36	12	2	34	22	12			2	3					36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	э*	95	90	50	2	88	38	50			2	3					90	
УП.04	Учебная практика	дз	36	36	36		36				36							36	
ПП.04	Производственная практика	дз	72	72	72		72				72							72	
	Экзамен по модулю		10									4	6						
<b>ПМ.05</b>	<b>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</b>	<b>Э по ПМ</b>	<b>382</b>	<b>368</b>	<b>272</b>	<b>4</b>	<b>364</b>	<b>92</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>224</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-э*	39	36	12	2	34	22	12				3			18	18		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-э*	155	152	80	2	150	70	80				3			54	98		
УП.05	Учебная практика	-дз	72	72	72		72				72					36	36		

ПП.05	Производственная практика	-дз	108	108	108		108				108					36	72			
	Экзамен по модулю		8									2	6							
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Э по ПМ</b>	<b>224</b>	<b>208</b>	<b>138</b>	<b>2</b>	<b>206</b>	<b>68</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>208</b>	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	э	106	100	30	2	98	68	30				6						100	
УП.06	Учебная практика		0	0			0													
ПП.06	Производственная практика	дз	108	108	108		108				108								108	
	Экзамен по модулю		10									4	6							
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>	<b>ЭК</b>	<b>818</b>	<b>800</b>	<b>564</b>	<b>2</b>	<b>798</b>	<b>234</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>230</b>	<b>570</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.07.01	Организация работы повара	дз,э	482	476	240	2	474	234	240				6	158	318					
УП.07	Учебная практика	-дз	108	108	108		108				108			72	36					
ПП.07	Производственная практика	дз	216	216	216		216				216				216					
	Квалификационный экзамен		12									6	6							
ПДП	Преддипломная практика	дз	144	144	144														144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216	216	216														216	
<b>ИТОГО</b>			<b>5/26/22</b>	<b>4464</b>	<b>3888</b>	<b>2062</b>	<b>54</b>	<b>3834</b>	<b>1282</b>	<b>1328</b>	<b>20</b>	<b>1224</b>	<b>84</b>	<b>132</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
контрольные цифры															576	828	576	864	576	468
контроль значения															0	0	0	0	0	0
	Промежуточная аттестация			216										24	12	18	6	12	12	
	Преддипломная практика			144										12	24	18	30	24	24	
	Государственная итоговая аттестация			216										36	36	36	36	36	36	
	<b>ВСЕГО</b>			<b>4464</b>																
Государственная итоговая аттестация: с 18.05 по 28.06.24 в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационный экзамен											Всего	Дисциплин и МДК	504	576	360	540	432	252		
												Учебной практики	72	36	72	72	72	0		
												Производственной практики	0	216	144	252	72	216		
												Преддипломная практика						144		
												Экзамены	12	24	18	30	24	24		
												Консультации	24	12	18	6	12	12		
												Самостоятельная работа	6	8	8	14	10	8		
												Количество экзаменов	2	4	3	5	4	4		
											Дифференцированные зачеты	2	3	4	6	5	6			
											Зачётов	1	1	1	1	1	0			

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для специальности СПО

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	Математики
2.	Иностранного языка
3.	Социально-экономических дисциплин
4.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5.	Экологических основ природопользования
6.	Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства
7.	Безопасности жизнедеятельности
	<b>Лаборатории:</b>
8.	Химии
9.	Микробиологии, санитарии и гигиены
10.	Метрологии и стандартизации
11.	Учебный кулинарный цех
12.	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
13.	Спортивный зал
14.	<b>Залы:</b>
15.	Библиотека
16.	Читальный зал
17.	Актный зал