

Утверждаю
директор ГБПОУ КК КТЭК
Е.А. Мусаева



«10» _____ 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 – 3 год. и 10 мес.
на базе основного 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), на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования, 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;

– Инструктивно-методическое письмо департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 20.07.2020 г. № 05-772.

– 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 курсовой работы по 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 Общеобразовательный цикл

Учебным планом данной специальности предусмотрена подготовка студентов на базе основного общего образования. В связи с этим сформирован общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы, предусматривающий обучение по базовым и профильным учебным дисциплинам на основе Рекомендаций Минобрнауки России, в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования.

Обучающиеся, получают среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, изучают общеобразовательные предметы на первом и втором курсах обучения, в том числе одновременно с изучением обучающимися курсов, дисциплин (модулей), гуманитарной и социально-экономической направленности (профиля), общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей).

Для каждого обучающегося обязательно выполнение индивидуального проекта. Обучающиеся в праве самостоятельно выбрать тему и руководителя индивидуального проекта. Темы индивидуальных проектов рассматриваются на заседании ЦМК и утверждаются приказом директора. Процедура написания и защиты индивидуального проекта обозначены в положении об индивидуальном проекте.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия» изучается на базовом уровне в объеме 36 часов (Приказ Министерства образования и науки РФ от 07.06.2017 г. №506) с учётом «Методических рекомендаций по введению учебного предмета

«Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования (письмо Заместителя министра образования и науки РФ от 20.06.2017 г. №ТС-194/08). Часы на изучение этой учебной дисциплины выделяются за счёт перераспределения часов, которые ранее были предусмотрены на изучение учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных по выбору обучающихся.

На ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241); на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010г. № 889). В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы 4464 часов.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

1.4 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		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	40	40	16	0	0
ОГСЭ.05	Психология общения	4	4	0	0	0
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	36	36	16	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	10	0	0	4	6
ЕН.01	Химия	10	0	0	4	6
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	134	50	0	42	42
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	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
П.00	Профессиональный цикл	1112	990	344	38	84
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	82	58	20	12	12
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
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	72	58	10	2	12
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,	104	88	28	4	12

	оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
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 различных категорий потребителей, видов и форм	118	104	46	2	12

	обслуживания					
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7	4	0	0	3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	103	100	46	0	3
ЭМ	Экзамен по модулю	8	0	0	2	6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	20	4	8	4	12
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	10	4	8	0	6
ЭМ	Экзамен по модулю	10	0	0	4	6
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	638	620	200	6	12
МДК.07.01	Организация работы повара	488	476	200	6	6
УП.07	Учебная практика	144	144	0	0	0
ЭК	Квалификационный экзамен	6	0	0	0	6
	Общий объем образовательной программы	1296	1080	360	84	132

1.5 Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета по дисциплине/МДК/практике устанавливается учебным планом, при этом количество и наименование дисциплин/междисциплинарных курсов/практик по данной форме промежуточной аттестации в совокупности не превышает установленной нормы (не более 10 зачетов в год, в это количество не включаются зачеты по физической культуре).

Зачет/дифференцированный зачет проводится преподавателями за счет времени, отведенного на изучение дисциплины/МДК/практик.

Промежуточная аттестация в форме зачета, определяется оценкой «зачет/незачет», которая выставляется в том случае, когда контроль не преследует цели дифференцирования персональных достижений обучающихся, но устанавливает, что на определенном этапе освоения основной профессиональной образовательной программы ими достигнут нормативный уровень.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплинам/междисциплинарным курсам/практике устанавливается учебным планом, определяется оценками «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно) и выставляется в том случае, когда контроль преследует цели дифференцирования персональных достижений обучающихся.

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	1404				72		1476	396
II курс	1080	108	216		72		1476	396
III курс	900	144	396		72		1512	360
IV курс	684	72	288	144	72	216	1476	72
Всего	4068	324	900	144	288	216	5940	1224

3. План учебного процесса ОПОП СПО ПСССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2021-2025

Социально-экономический профиль

Учебная нагрузка обучающихся (час)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	ИТОГО	Объем образовательной нагрузки (час.)	В т.ч. в форме практ. подготовки	Учебная нагрузка обучающегося (час.)								Распределение обязательной аудиторной								
						самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии						I курс		II курс		III курс		IV курс			
							всего занятий	По учебным				по практикам производственно и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 16 нед.	2 сем 23 нед	3 сем 16 нед	4 сем 23 нед	5 сем 16 нед	6 сем 24 нед	7 сем 16 нед	8 сем 13 нед
								Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия	Курсовой проект (работа)	по практикам производственно и учебной											
О.00	Общеобразовательный цикл	1/10/5	1476	1404	17	0	1404	896	508	0	0	42	30	576	828	0	0	0	0	0	0	
ОУД.00	Общие дисциплины	1/6/2	919	889	11	0	889	527	362	0	0	18	12	438	451	0	0	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык	э	96	78	0	0	78	66	12					438	451	0	0	0	0	0	0	
ОУД.02	Литература	-дз	117	117	0	0	117	97	20				12	6	78							
ОУД.03	Иностранный язык	-дз	117	117	0	0	117	1	116						40	77						
ОУД.04	Математика	-э	246	234	4	0	234	174	60						51	66						
ОУД.05	История	-дз	120	120	0	0	120	98	22				6	6	106	128						
ОУД.06	Физическая культура	з,дз	117	117	0	0	117	13	104						44	76						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-дз	70	70	4	0	70	46	24						51	66						
ОУД.08	Астрономия	дз	36	36	3	0	36	32	4						32	38						
ОУД.00	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	-4/3	557	515	6	0	515	369	146	0	0	24	18	138	377	0	0	0	0	0	0	
ОУД.09	Информатика	-э	112	100	2	0	100	58	42				6	6	30	70						
ОУД.10	Обществознание	-дз	78	78	0	0	78	58	20						78							
ОУД.11	Экономика	э	90	72	0	0	72	44	28													
ОУД.12	Право	дз	85	85	0	0	85	65	20				12	6	72							
ОУД.13	Естествознание	э	120	108	4	0	108	92	16						85							
ОУД.14	География	дз	36	36	0	0	36	20	16				6	6	108							
ОУД.15	Родная литература	дз	36	36	0	0	36	32	4						36							
	Индивидуальный проект*						36	32	4						36							
	Обязательная часть циклов ОПОП	5/26/22	4104	3888	2062	54	3834	1282	1328	20	1224	84	132	0	0	576	828	576	864	576	468	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5 /6 /-	472	472	0	6	466	108	358	0	0	0	0	0	0	50	82	90	140	56	54	
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	36	36	0	2	34	30	4													
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												36	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,дз	164	164	0	0	164	6	158							24	44	30	36	30		
ОГСЭ.05	Психология общения	дз	36	36	0	2	34	30	4							26	38	24	32	26	18	
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	дз	36	36	0	0	36	20	16										36			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-1/1	190	180	18	4	176	140	36	0	0	4	6	0	0	60	84	36	0	0	0	
ЕН.01	Химия	-э	154	144	16	2	142	106	36													
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз	36	36	2	2	34	34					4	6		60	84					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-3/7	746	662	190	20	642	338	304	0	0	42	42	0	0	236	92	36	106	94	98	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	э	82	64	20	2	62	30	32													
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-э	104	96	34	2	94	60	34				12	6		64						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	э	82	64	20	2	62	35	27							38	58					
ОП.04	Организация обслуживания	э	72	64	20	2	62	28	34							64						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-э	106	96	10	2	94	52	42				4	6					64	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													
П.00	Профессиональный цикл	-/ 16/ 14	2696	2574	1854	24	2550	696	630	20	1224	38	84	0	0	230	570	414	618	426	316
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э по ПМ	294	270	196	4	266	70	52	0	144	12	12	0	0	0	0	270	0	0	0
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										
ПП. 01	Производственная практика	дз	108	108	108		108				108							36			
	Экзамен по модулю		12									6	6					108			
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	Э по ПМ	408	394	298	4	390	92	82	20	216	2	12	0	0	0	0	0	394	0	0
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										
ПП. 02	Производственная практика	дз	180	180	180		180				180							36			
	Экзамен по модулю		8									2	6					180			
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	Э по ПМ	316	300	216	4	296	80	72	0	144	4	12	0	0	0	0	0	0	192	108
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										
ПП. 03	Производственная практика	дз	108	108	108		108				108								36		
	Экзамен по модулю		10									4	6								108

Государственная итоговая аттестация: с 18.05 по 28.06.2025 в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационный экзамен	Дисциплин и МДК	576	828	504	576	360	540	432	252
	Учебной практики	0	0	72	36	72	72	72	0
	Производственной практики	0	0	0	216	144	252	72	216
	Преддипломная практика								144
	Промежуточная аттестация	12	18	12	24	18	30	24	24
	Консультации	24	18	24	12	18	6	12	12
	Самостоятельная работа	0	0	6	8	8	14	10	8
	Количество экзаменов	2	3	2	4	3	5	4	4
	Дифференцированные зачеты	2	8	2	3	4	6	5	6
	Зачётов	1	0	1	1	1	1	1	0

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

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Русского языка
2.	Литературы
3.	Математики
4.	Истории и обществознания
5.	Физики и естествознания
6.	Химии
7.	Географии
8.	Иностранного языка
9.	Социально-экономических дисциплин
10.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
11.	Экологических основ природопользования
12.	Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства
13.	Безопасности жизнедеятельности
	Лаборатории:
14.	Химии
15.	Микробиологии, санитарии и гигиены
16.	Метрологии и стандартизации
17.	Учебный кулинарный цех
18.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
19.	Спортивный зал
20.	Залы:
21.	Библиотека
22.	Читальный зал
23.	Актный зал