

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 концентрированно 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 |              |           |
| <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 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         |
| <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         |
| <b>ПМ.03</b> | <b>Организация и ведение процессов приготовления,</b>  | <b>104</b>  | <b>88</b>  | <b>28</b>  | <b>4</b>  | <b>12</b> |

|           |  |            |            |           |          |           |
|-----------|--|------------|------------|-----------|----------|-----------|
|           | <b>оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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         |
| ПМ.04     | <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         |
| ПМ.05     | <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</b>         | <b>118</b> | <b>104</b> | <b>46</b> | <b>2</b> | <b>12</b> |

|              |   |             |             |            |           |            |
|--------------|---|-------------|-------------|------------|-----------|------------|
|              | <b>обслуживания</b>   |             |             |            |           |            |
| 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          |
| <b>ПМ.06</b> | <b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>   | <b>20</b>   | <b>4</b>    | <b>8</b>   | <b>4</b>  | <b>12</b>  |
| МДК.06.01    | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала   | 10          | 4           | 8          | 0         | 6          |
| ЭМ           | Экзамен по модулю   | 10          | 0           | 0          | 4         | 6          |
| <b>ПМ.07</b> | <b>Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>  | <b>638</b>  | <b>620</b>  | <b>200</b> | <b>6</b>  | <b>12</b>  |
| 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          |
|              | <b>Общий объем образовательной программы</b>  | <b>1296</b> | <b>1080</b> | <b>360</b> | <b>84</b> | <b>132</b> |

### 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                                      |                                       | <b>1476</b>       | <b>396</b>  |
| II курс      | 1080  | 108              | 216                       |               | 72                                      |                                       | <b>1476</b>       | <b>396</b>  |
| III курс     | 900   | 144              | 396                       |               | 72                                      |                                       | <b>1512</b>       | <b>360</b>  |
| IV курс      | 684   | 72               | 288                       | 144           | 72                                      | 216                                   | <b>1476</b>       | <b>72</b>   |
| <b>Всего</b> | <b>4068</b>   | <b>324</b>       | <b>900</b>                | <b>144</b>    | <b>288</b>                              | <b>216</b>                            | <b>5940</b>       | <b>1224</b> |

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 |  |              |                                       |                |              |              |              |              |              |              |              |
| <b>О.00</b>    | Общеобразовательный цикл   | 1/10/5                         | 1476  | 1404                                  | 17                               | 0                                    | 1404                       | 896                    | 508                   | 0                        | 0                                      | 42                                     | 30           | 576                                   | 828            | 0            | 0            | 0            | 0            | 0            | 0            |              |
| <b>ОУД.00</b>  | 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           |              |              |              |              |              |              |
| <b>ОУД.00</b>  | 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             |              |              |              |              |              |              |              |
|                | <b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>                                  | 5/26/22                        | 4104  | 3888                                  | 2062                             | 54                                   | 3834                       | 1282                   | 1328                  | 20                       | 1224                                   | 84                                     | 132          | 0                                     | 0              | 576          | 828          | 576          | 864          | 576          | 468          |              |
| <b>ОГСЭ.00</b> | 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           |              |              |              |
| <b>ЕН.00</b>   | 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           |              |              |              |              |              |
| <b>ОП.00</b>   | 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           |              |              |





|  |                           |     |     |     |     |     |     |     |     |
|--|---------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Государственная итоговая аттестация: с 18.05 по 28.06.2025<br>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  |
|-----|---|
|     | <b>Кабинеты:</b>  |
| 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  |
|     | <b>Лаборатории:</b>   |
| 14. | Химии   |
| 15. | Микробиологии, санитарии и гигиены                                      |
| 16. | Метрологии и стандартизации   |
| 17. | Учебный кулинарный цех  |
| 18. | Учебный кондитерский цех  |
|     | <b>Спортивный комплекс:</b>   |
| 19. | Спортивный зал  |
| 20. | <b>Залы:</b>  |
| 21. | Библиотека  |
| 22. | Читальный зал   |
| 23. | Актный зал  |