Утверждаю
директор ГБПОУ КК КТЭК
Е.А. Мусаева

«10» 05 20 21 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБПОУ КК КТЭК
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: повар кондитер
Форма обучения - очная
Срок получения образования – 3 год. и 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого образования -
Естественнонаучный профиль

Краснодар, 2021

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ППКРС

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Краснодарский торгово-экономический колледж» Краснодарского края разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1569, зарегистрированного Министерстве юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.), основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП ППКРС 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 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- 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»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (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);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

– 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 перерывов между сдвоенными занятиями перемена 10 минут. Объем обязательных (аудиторных) часов занятий не превышает 36 часов в неделю. Виды самостоятельной работы предполагает: домашнюю самостоятельную работу и внеаудиторную самостоятельную работу.

Текущий контроль по дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Результатом текущего контроля является оценка за теоретические и практические знания студентов, которую преподаватель выставляет в журнале в конце семестра «5», «4», «3». Целью контроля является своевременное определение полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине.

Общий объем каникулярного времени в учебном году 396 часов, в том числе в зимний период – 72 часов.

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 практики проводятся в сроки, обозначенные графиком учебного процесса в форме практической подготовки могут проводится на базе колледжа и в организациях по профилю получаемой специальности на основании договора, заключаемого между колледжем и профильной организацией. Учебная практика – 11 недель (396 часов) проводится концентрировано в несколько периодов. Производственная практика - 39 недель (1404 часов) проводится концентрированно в несколько периодов. Результатом учебной и производственной практики является зачет, дифференцированный зачет.

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. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа (2 недели) в году. Оценка знаний по дисциплинам осуществляется по пятибалльной системе, по дисциплине физическая культура – зачет, дифференциальный зачет.

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 (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

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.

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 5904 часов.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по ОУД.01 Русский язык, ОУД.04 Математика – в письменной форме, по ОУД.09 Информатика, ОУД.11 Химия, ОУД.13 Биология – в устной форме.

1.4 Формирование структуры ОПОП ППКРС с учетом вариативной части

Распределение объёма часов, отведённого на вариативную часть, согласовано с представителями работодателей, а именно с Обществом ограниченной ответственности «Любо» (ООО « Любо») и рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии (Протокол № 11 от 19.06. 2020 года).

Обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходят учебную и производственную практику на предприятиях города Краснодара и Краснодарского края. При распределении вариативных часов совместно с работодателями были определены требования к подготовке рабочих кадров. Был проведен анализ анкет и вопросников работодателя, учтены их пожелания и принято решение об углублении и расширении умений, знаний и практического опыта по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Итого	во взаимодействии в преподавателем	
				в том числе

			всего	практические занятия
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**140**	**140**	**66**
ОУД.06	Физическая культура	58	58	58
ОУД.08	Астрономия	36	36	4
ОУД.12	Обществознание	10	10	0
ОУД.16	Родная литература	36	36	4
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**466**	**466**	**284**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	20	20	6
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	38	38	8
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	30	30	10
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	10	10	2
ОП. 05	Основы калькуляции и учёта	4	4	0
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	56	56	56
ОП. 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	50	50	36
ОП. 11	Организация обслуживания	50	50	24
ОП. 12	Специальный рисунок и лепка	72	72	68
ОП. 13	Художественная резка овощей и фруктов	72	72	68
ОП. 14	Психология общения	64	64	6
П.00	**Профессиональный цикл**	**726**	**726**	**75**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**102**	**102**	**19**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	10	10	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	20	20	15
ПП.01	Производственная практика	72	72	0
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**174**	**174**	**16**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	10	10	4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	20	20	12
ПП.02	Производственная практика	144	144	0
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**138**	**138**	**10**

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10	10	2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20	20	8
ПП.03	Производственная практика	108	108	0
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**46**	**46**	**5**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	10	10	5
ПП.04	Производственная практика	36	36	0
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**266**	**266**	**25**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10	10	5
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	40	20
ПП.05	Производственная практика	72	72	0
ПП.05	Производственная практика	144	144	0
	итого	**1332**	**1332**	**457**

1.5 Формы проведения промежуточной аттестации

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.

Вся процедура промежуточной аттестации обозначена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

1.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Порядок её подготовки и проведения определяется Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N968 " Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования". Подготовка и защита выпускной квалификационной работы проводится в сроки, обозначенные учебным планом и согласно составленному расписанию. Для защиты выпускной квалификационной работы создаётся государственная экзаменационная комиссия из числа работодателей, представителей других учебных заведений и преподавателей. Количество часов на государственную итоговую аттестацию 2 недели, что составляет 72 часа.

1.7 Формы проведения консультаций

Консультации в рамках учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) выделяются из объема нагрузки отведенного на дисциплину, или из времени отведенного на промежуточную аттестацию не более 100 часов на группу обучающихся на год. Консультации могут быть групповые и индивидуальные.

2. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)*	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	1440				36		**1476**	396
II курс	1260	108	36	8	72		**1476**	396
III курс	540	180	684	10	72		**1476**	396
IV курс	540	108	684	16	72	72	**1476**	72
Всего	**3780**	**396**	**1404**	**34**	**252**	**72**	**5904**	**1260**

3. План учебного процесса ОПОП СПО ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер 2021-2025

Учебная нагрузка обучающихся (час.)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации, номер семестра	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 производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация								
								Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий				1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед	7 сем. 16 нед.	8 сем. 21 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О.00	Общеобразовательный цикл	**3/15/5**	**2264**	**2192**	**0**	**0**	**2192**	**1309**	**883**	**0**	**42**	**30**	**612**	**828**	**492**	**260**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык	-,э	126	114	0	0	114	70	44		6	6	51	63						
ОУД.02	Литература	-,-,-,дз	171	171	0	0	171	151	20				34	50	41	46				
ОУД.03	Иностранный язык	-,-,дз	171	171	0	0	171	1	170				51	66	54					
ОУД.04	Математика	-,-,э	246	228	0	0	228	138	90		12	6	66	84	78					
ОУД.05	История	-,-,-,дз	171	171	0	0	171	111	60				51	46	36	38				
ОУД.06	Физическая культура	з,з,з,дз	229	229	0	0	229	10	219				51	66	48	64				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,дз	72	72	0	0	72	62	10				34	38						
ОУД.08	Астрономия	дз	36	36	0	0	36	32	4					36						
ОУД.09	Информатика	-,э	120	108	0	0	108	40	68		6	6	34	74						
ОУД.10	Физика	-,дз	108	108	0	0	108	84	24				34	74						
ОУД.11	Химия	-,-,э	189	171	0	0	171	139	32		12	6	51	60	60					
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,-,дз	181	181	0	0	181	145	36				50	60	71					
ОУД.13	Биология	-,э	84	72	0	0	72	56	16		6	6	34	38						
ОУД.14	География	-,дз	72	72	0	0	72	56	16						34	38				
ОУД.15	Экология	-,дз	72	72	0	0	72	68	4						34	38				
ОУД.16	Родная литература	дз	36	36	0	0	36	32	4				36							
УД.01	Основы финансовой грамотности	дз	36	36	0	0	36	20	16							36				
УД.02	Основы предпринимательской деятельности	дз	36	36	0	0	36	20	16						36					
УД.03	Кубановедение	-,дз	57	57	0	0	57	47	10				18	39						
УД.04	Технология проекта	-,дз	51	51	0	0	51	27	24				17	34						
	Выполнение индивидуального проекта*																			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**1//8/6**	**844**	**790**	**334**	**16**	**774**	**322**	**452**	**0**	**18**	**36**	**0**	**0**	**84**	**220**	**112**	**188**	**46**	**140**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	э	64	56	18	2	54	36	18		2	6				56				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,э	82	74	20	2	72	52	20		2	6			34	40				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	э	74	66	20	0	66	46	20		2	6				66				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	э	52	46	8	2	44	28	16			6							20	26
ОП.05	Основы калькуляции и учета	э	42	36	14	2	34	20	14			6					36			
ОП.06	Охрана труда	дз	36	36	14	0	36	22	14									36		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,дз	92	92	90	2	90	0	90								26	40	26	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,дз	36	36	0	2	34	16	18						16	20				
ОП.09	Физическая культура	з,дз	40	40	0	0	40	0	40								18	22		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз	50	50	36	2	48	12	36											50
ОП.11	Организация обслуживания	э	68	50	24	2	48	24	24		12	6						50		
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	-,дз	72	72	20	0	72	4	68						34	38				
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	-,дз	72	72	68	0	72	4	68								32	40		
ОП.14	Психология общения	дз	64	64	2	0	64	58	6											64
П.00	**Профессиональный цикл**	**-/12/12**	**2724**	**2598**	**2216**	**18**	**2580**	**346**	**434**	**1800**	**48**	**78**	**0**	**0**	**0**	**348**	**464**	**640**	**530**	**616**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**-/12/12**	**2724**	**2598**	**2216**	**18**	**2580**	**346**	**434**	**1800**	**48**	**78**	**0**	**0**	**0**	**348**	**464**	**640**	**530**	**616**

ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**Эм**	**374**	**350**	**278**	**2**	**348**	**52**	**80**	**216**	**6**	**18**	**0**	**0**	**0**	**160**	**190**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	э	48	42	2	0	42	22	20			6				42				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,э	98	92	60	2	90	30	60			6				46	46			
УП.01	Учебная практика	дз	72	72	72		72			72						36	36			
ПП. 01	Производственная практика	дз	144	144	144		144			144						36	108			
	Экзамен по модулю		12								6	6								
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Эм**	**754**	**730**	**644**	**4**	**726**	**82**	**104**	**540**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**316**	**414**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	42	42	24	2	40	16	24									42		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,э	160	148	80	2	146	66	80		6	6						58	90	
УП.02	Учебная практика	дз	72	72	72		72			72								72		
ПП.02	Производственная практика	дз	468	468	468		468			468								144	324	
	Экзамен по модулю		12								6	6								
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Эм**	**472**	**446**	**370**	**4**	**442**	**72**	**82**	**288**	**8**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**116**	**330**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	э	54	42	12	2	40	28	12		6	6							42	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	э	124	116	70	2	114	44	70		2	6							38	78
УП.03	Учебная практика	дз	72	72	72		72			72									36	36
ПП.03	Производственная практика	дз	216	216	216		216			216										216
	Экзамен по модулю		6									6								
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента**	**Эм**	**302**	**286**	**242**	**4**	**282**	**40**	**62**	**180**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**286**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	э*	47	42	20	2	40	20	20		2	3								42
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	э*	69	64	42	2	62	20	42		2	3								64
УП.04	Учебная практика	дз	36	36	36		36			36										36
ПП.04	Производственная практика	дз	144	144	144		144			144										144
	Экзамен по модулю		6									6								
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**Эм**	**822**	**786**	**682**	**4**	**782**	**100**	**106**	**576**	**18**	**18**	**0**	**0**	**0**	**188**	**274**	**324**	**0**	**0**
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	э	48	42	20	2	40	20	20			6				42				

МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,э	180	168	86	2	166	80	86		6	6				74	94			
УП.05	Учебная практика	дз	144	144	144		144			144						72	72			
ПП.05	Производственная практика	дз	432	432	432		432			432							108	324		
	Экзамен по модулю		18								12	6								
	ИТОГО		**5832**	**5580**	**2550**	**34**	**5546**	**1977**	**1769**	**1800**	**108**	**144**	**612**	**828**	**576**	**828**	**576**	**828**	**576**	**756**
контрольные цифры													**612**	**828**	**576**	**828**	**576**	**828**	**576**	**756**
контроль значения													**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	Промежуточная аттестация			252				Экзамены					**0**	**18**	**12**	**30**	**24**	**12**	**18**	**30**
	Государственная итоговая аттестация		72	34				Консультации					**0**	**18**	**24**	**6**	**12**	**24**	18	**6**
	ВСЕГО	**4/35/23**	**5904**	**5904**				Промежуточная аттестация					**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**
ГИА	Государственная итоговая аттестация																			

Государственная итоговая аттестация: 72 часа (15.06-28.06.2025)

Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

*процедура выполнения и защита индивидуального проекта происходит в соответствии с локальным актом

Всего								
Дисциплин и МДК	612	828	576	684	252	288	216	324
Учебной практики	0	0	0	108	108	72	36	72
Производственной практики	0	0	0	36	216	468	324	360
Самостоятельная работа	0	0	0	8	6	4	6	10
Экзаменов	0	3	2	5	4	2	3	5
Дифференцированных зачетов	1	5	3	8	3	6	2	6
Зачётов	1	1	1	0	1	0	0	0

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

№	Учебные кабинеты
	Кабинеты:
1.	Русского языка и литературы
2.	Истории и обществознания
3.	Физики
4.	Химии
5.	Географии
6.	Социально-гуманитарных дисциплин
7.	Экономико-финансовых дисциплин и бухгалтерского учета
8.	Математики и статистики
9.	Иностранного языка
10.	Безопасности жизнедеятельности
11.	Экологических основ природопользования
	Лаборатории:
12.	Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
13.	Учебный банк
	Спортивный комплекс:
14.	Спортивный зал.
	Залы:
15.	Библиотека.
16.	Читальный зал
17.	Актовый зал