



СВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КК «КТЭК»

Е.А. Мусаева

20 23 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 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Краснодар, 2023

## 1. Пояснительная записка

### 1.1 Нормативная база реализации ОПОП СПО ППССЗ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж», разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (№ 1565 от 9 декабря 2016 года) зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года), 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. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ 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 Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 года № 24480) (с изменениями);
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

- – Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- – Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2022 № 60252).
- Письмо департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023 № 05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- 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 часов) 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. Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы по дисциплине 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**

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело сформирован на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №Ц 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07.06.2012г.), с учетом Распоряжения Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 года № Р-98 «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования», реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по ППССЗ на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины на первом курсе обучения (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 N 762 (ред. от 20.12.2022) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»). Для специальности рекомендован социально-экономический профиль. Профильные дисциплины: иностранный язык, информатика, химия.

Для каждого обучающегося обязательно выполнение 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.

В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы 4428 часов.

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

#### 1.4 Формирование структуры ОПОП ПССЗ с учетом вариативной части

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЭДа. Вариативная часть ОПОП 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 ООО «Анприс», ООО ПКП «Восход», ООО «История вкуса» ресторан Духань. Часы вариативной части основной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки в объеме 1296 часов.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	ИТОГО	По взаимодействию с преподавателями		Консультации/ПА
			всего	В т.ч. пз	
<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>		<b>1296</b>	<b>1080</b>	<b>476</b>	<b>216</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.05	Психология общения	4	4	4	0
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	36	36	16	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>
ЕН.01	Химия	10	0	0	10
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>132</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>82</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	18	0	0	18
ОП. 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	8	0	0	8
ОП. 03	Техническое оснащение организаций питания	18	0	0	18
ОП. 04	Организация обслуживания	8	0	0	8
ОП. 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6	0	0	6
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	16	4	0	12
ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	12	0	0	12
ОП. 08	Охрана труда	4	4	0	0
ОП. 10	Социальная адаптация	42	42	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1114</b>	<b>990</b>	<b>456</b>	<b>124</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>32</b>	<b>24</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	10	4	4	6

	реализации полуфабрикатов	кулинарных				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	кулинарных	60	54	28	6
	Экзамен по модулю		12	0	0	12
<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>30</b>	<b>14</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	процессов	5	2	2	3
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		59	56	28	3
	Экзамен по модулю		8			8
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>112</b>	<b>88</b>	<b>62</b>	<b>24</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	процессов	7	4	2	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		93	84	60	9
	Экзамен по модулю		12	0	0	12
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</b>		<b>76</b>	<b>58</b>	<b>32</b>	<b>18</b>

	<b>потребителей, видов и форм обслуживания</b>				
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7	4	2	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	57	54	30	3
	Экзамен по модулю	12	0	0	12
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>118</b>	<b>104</b>	<b>60</b>	<b>14</b>
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7	4	0	3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	103	100	60	3
	Экзамен по модулю	8	0	0	8
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>12</b>
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	10	4	0	6
	Экзамен по модулю	6	0	0	6
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>	<b>638</b>	<b>620</b>	<b>240</b>	<b>18</b>
МДК.07.01	Организация работы повара	482	476	240	6
УП.07	Учебная практика	36	36	0	0
ПП.07	Производственная практика	108	108	0	0
	Квалификационный экзамен	12	0	0	12

### 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.

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 включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационный экзамен. Объем часов отводимых на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации составляет 216 часов.

Вся процедура проведения Государственной итоговой аттестации обозначена в Положениях о Государственной итоговой аттестации и о проведении демонстрационного экзамена.

### **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 и консультации	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация и консультации	Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	Преддипломная			
I курс	1476						<b>1476</b>
II курс	1080	108	216		72		<b>1476</b>
III курс	900	144	396		72		<b>1512</b>
IV курс	684	72	288	144	72	216	<b>1476</b>
<b>Всего</b>	<b>4140</b>	<b>324</b>	<b>900</b>	<b>144</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>5940</b>

3. План учебного процесса ОПОП СПО ППСЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2023-2027

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			Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 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 обучения	лаб. и практ. занятий	Курсовой проект (работа)												
7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22							
<b>О.00</b>	Общеобразовательный цикл	1/11/5	1476	1476	338	0	1476	708	768	0	0	0	0	612	864	0	0	0	0	0	0	0
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие дисциплины</b>	1/6/2	1404	1404	302	0	1404	672	732	0	0	0	0	576	828	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	э	72	72	12	0	72	36	36				*	72								
ОУД.02	Литература	-дз	108	108	14	0	108	54	54					34	74							
ОУД.03	Математика	-э	232	232	48	0	232	172	60					*	74	158						
ОУД.04*	Иностранный язык	-э	144	144	58	0	144	2	142					*	56	88						
ОУД.05*	Информатика	-э	108	108	52	0	108	28	80					*		108						
ОУД.06	Физика	дз	72	72	0	0	72	58	14						72							
ОУД.07*	Химия	-э	144	144	42	0	144	50	94					*	60	84						
ОУД.08	Биология	дз	72	72	12	0	72	48	24						72							
ОУД.09	История	-дз	136	136	0	0	136	90	46						48	88						
ОУД.10	Обществознание	-дз	72	72	18	0	72	38	34						32	40						
ОУД.11	География	-дз	72	72	16	0	72	44	28						32	40						
ОУД.12	Физическая культура	з,дз	72	72	20	0	72	14	58						32	40						
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины	-дз	68	68	10	0	68	22	46						32	36						
	Индивидуальный проект	дз	32	32	0	0	32	16	16						32							
<b>ДУП/ЭК</b>	<b>Дополнительные учебные предметы и элективные курсы</b>	0/4*/2*	72	72	36	0	72	36	36	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0
ДУП.01	Введение в специальность	-дз	72	72	36	0	72	36	36					36	36							
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>	5/26/22	4104	3888	2150	56	3832	1172	1256	20	1404	72	144	0	0	576	828	576	864	576	468	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	5 /6 /-	472	472	0	6	466	108	358	0	0	0	0	0	0	50	82	90	140	50	60	
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	36	36	0	2	34	30	4													36
ОГСЭ.02	История	дз	36	36	0	2	34	22	12													36
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, дз	164	164	0	0	164	0	164							24	44	30	36	30		
ОГСЭ.04	Физическая культура	з,з,з,з,з,дз	164	164	0	0	164	6	158							26	38	24	32	20	24	
ОГСЭ.05	Психология общения	дз	36	36	0	2	34	30	4													36
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	дз	36	36	0	0	36	20	16									36				
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	0/1/1	186	180	18	4	176	140	36	0	0	0	6	0	0	54	90	36	0	0	0	
ЕН.01	Химия	-э	150	144	16	2	142	106	36				6			54	90					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз	36	36	2	2	34	34										36				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	0/3/7	742	662	190	20	642	338	304	0	0	38	42	0	0	236	92	36	106	84	108	

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	э	82	64	20	2	62	30	32			12	6			64					
ОП. 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,э	102	96	34	2	94	60	34				6			38	58				
ОП. 03	Техническое оснащение организаций питания	э	82	64	20	2	62	35	27			12	6			64					
ОП. 04	Организация обслуживания	э	72	64	20	2	62	28	34			2	6						64		
ОП. 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,э	102	96	10	2	94	52	42				6						42	54	
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	э	48	36	4	2	34	29	5			6	6					36			
ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,э	108	96	72	2	94	22	72			6	6							30	66
ОП. 08	Охрана труда	дз	36	36	10	2	34	24	10							36					
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	-,дз	68	68	0	2	66	18	48							34	34				
ОП. 10	Социальная адаптация	дз	42	42	0	2	40	40												42	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0/ 15/ 14</b>	<b>2704</b>	<b>2574</b>	<b>1942</b>	<b>26</b>	<b>2548</b>	<b>586</b>	<b>558</b>	<b>20</b>	<b>1404</b>	<b>34</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>236</b>	<b>564</b>	<b>414</b>	<b>618</b>	<b>442</b>	<b>300</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Эм</b>	<b>294</b>	<b>270</b>	<b>196</b>	<b>4</b>	<b>266</b>	<b>70</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>270</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э*	42	36	12	2	34	22	12			3	3					36			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э*	96	90	40	2	88	48	40			3	3					90			
УП. 01	Учебная практика	дз	36	36	36		36				36							36			
ПП. 01	Производственная практика	дз	108	108	108		108				108							108			
	Экзамен по модулю		12									6	6								
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>Эм</b>	<b>408</b>	<b>394</b>	<b>298</b>	<b>4</b>	<b>390</b>	<b>92</b>	<b>82</b>	<b>20</b>	<b>216</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>394</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э*	39	36	12	2	34	22	12				3						36		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э*	145	142	70	2	140	70	70	20			3						142		
УП. 02	Учебная практика	дз	36	36	36		36				36								36		
ПП. 02	Производственная практика	дз	180	180	180		180				180								180		
	Экзамен по модулю		8									2	6								

ПМ.03	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	Эм	324	300	216	4	296	60	92	0	144	12	12	0	0	0	0	0	0	0	300
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э*	39	36	12	2	34	22	12				3								36
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э*	129	120	60	2	118	38	80			6	3								120
УП. 03	Учебная практика	дз	36	36	36		36				36										36
ПП. 03	Производственная практика	дз	108	108	108		108				108										108
	Экзамен по модулю		12									6	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>	Эм	252	234	170	4	230	60	62	0	108	6	12	0	0	0	0	0	0	234	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	э*	39	36	12	2	34	22	12				3								36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	э*	93	90	50	2	88	38	50				3								90
УП.04	Учебная практика	дз	36	36	36		36				36										36
ПП.04	Производственная практика	дз	72	72	72		72				72										72
	Экзамен по модулю		12									6	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 обслуживания</b>	Эм	382	368	272	4	364	92	92	0	180	2	12	0	0	0	0	144	224	0	0

МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,э*	39	36	12	2	34	22	12									18	18			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,э*	155	152	80	2	150	70	80									54	98			
УП.05	Учебная практика	-,дз	72	72	72		72											36	36			
ПП.05	Производственная практика	-,дз	108	108	108		108											36	72			
	Экзамен по модулю		8									2	6									
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Эм</b>	<b>220</b>	<b>208</b>	<b>138</b>	<b>2</b>	<b>206</b>	<b>68</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>208</b>	<b>0</b>	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	э	106	100	30	2	98	68	30				6							100		
УП.06	Учебная практика		0	0			0															
ПП.06	Производственная практика	дз	108	108	108		108				108									108		
	Экзамен по модулю		6										6									
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>	<b>Эк</b>	<b>428</b>	<b>416</b>	<b>334</b>	<b>2</b>	<b>414</b>	<b>80</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>126</b>	<b>290</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.07.01	Организация работы повара	дз,э	170	164	82	2	162	80	82				6			90	74					
УП.07	Учебная практика	-,дз	72	72	72		72				72					36	36					
ПП.07	Производственная практика	дз	180	180	180		180				180						180					
	Квалификационный экзамен		6										6									
<b>ПМ.08</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16399 Официант</b>	<b>Эк</b>	<b>396</b>	<b>384</b>	<b>318</b>	<b>2</b>	<b>382</b>	<b>64</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>110</b>	<b>274</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.08.01	Организация деятельности официанта	дз,э	138	132	66	2	130	64	66				6			74	58					
УП.08	Учебная практика	-,дз	72	72	72		72				72					36	36					
ПП.08	Производственная практика	дз	180	180	180		180				180						180					
	Квалификационный экзамен		6										6									
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>	<b>дз</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>144</b>																<b>144</b>	
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>216</b>																<b>216</b>	
<b>ИТОГО</b>			<b>6/36527</b>	<b>5940</b>	<b>5724</b>	<b>2488</b>	<b>56</b>	<b>5308</b>	<b>1880</b>	<b>2024</b>	<b>20</b>	<b>1404</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
контрольные цифры															<b>612</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
контроль значения															<b>0</b>							
	Промежуточная аттестация			216											<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>18</b>
	Преддипломная практика			144											<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>18</b>
	Государственная итоговая аттестация			216											<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
	ВСЕГО			5940																		
												Дисциплин и МДК	612	864	504	396	360	540	360	324		
Государственная итоговая аттестация: с 18.05 по 28.06.2028 в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационный экзамен												Учебной практики	0	0	72	72	72	72	36	36		
												Производственной практики	0	0	0	360	144	252	180	108		
												Преддипломная практика							144			
												Промежуточная аттестация	0	0	12	24	18	30	30	18		

Консультации	0	0	24	12	18	6	6	18
Самостоятельная работа	0	0	6	8	8	14	8	10
Количество экзаменов	1	4	2	6	3	5	5	3
Дифференцированные зачеты	2	8	2	4	4	6	4	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
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 и мастерские:</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.	Актовый зал