



УТВЕРЖДАЮ
директор ГБОУ КК «КТЭК»
Е.А. Мусаева
«20» 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБОУ КК КТЭК

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: повар кондитер
Форма обучения - очная
Срок получения образования – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Краснодар, 2024

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. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ 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 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»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 года № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

– 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).

– 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 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 часа.

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 проводиться на базе колледжа и в организациях по профилю получаемой специальности на основании договора, заключаемого между колледжем и профильной организацией. Учебная практика – 16 недель (468 часов) проводится концентрировано в несколько периодов. Производственная практика - 34 недели (1440 часов) проводится концентрировано 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

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер 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 ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины в течении всего периода обучения.

Для каждого обучающегося обязательно выполнение индивидуального проекта. Процедура написания и защиты индивидуального проекта обозначены в положении об индивидуальном проекте.

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.

1.4 Формирование структуры ОПОП ППКРС 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Распределение вариативной части происходило с учетом пожелания работодателей: директора ООО «КЕСКО-КРАСНОДАР» Городыского Д.Н., директора ООО «ГК «Екатеринодар» Ишханян А.С., директора ООО «ТБК-Р» Кузнецова В.Г.

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	По взаимодействию с преподавателями		Консультации/ ПА
			всего	в т.ч. пз	
Обязательная часть циклов ОПОП		1332	1332	422	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	498	498	310	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	20	20	0	0
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	30	30	4	0
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	8	8		0
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	30	30	8	0
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	10	10	8	0
ОП. 05	Основы калькуляции и учёта	4	4	2	0
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	56	56	54	0
ОП. 10Вар.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	82	82	68	0
ОП. 11Вар	Организация обслуживания	50	50	24	0
ОП. 12 Вар	Специальный рисунок и лепка	72	72	68	0
ОП. 13 Вар	Художественная резка овощей и фруктов	72	72	68	0
ОП. 14	Психология общения	64	64	6	0

П.00	Профессиональный цикл	834	834	112	0
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	138	138	22	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	10	10	2	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	20	20	20	0
ПП.01	Производственная практика	108	108	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	210	210	24	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	10	10	8	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	20	20	18	0
УП.02	Учебная практика	36	36	0	0
ПП.02	Производственная практика	144	144	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	138	138	22	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10	10	2	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20	20	20	0
ПП.03	Производственная практика	108	108	0	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	82	82	10	0

	разнообразного ассортимента				
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	10	10	10	0
УП.04	Учебная практика	36	36	0	0
ПП.04	Производственная практика	36	36	0	0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	266	266	36	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10	10	10	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	40	26	0
ПП.05	Производственная практика	72	72	0	0
ПП.05	Производственная практика	144	144	0	0

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. №968 «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 создается 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		Самостоя тельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)*	Государственн ая итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производст венная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	1440				36		1476	396
II курс	1152	144	108	8	72		1476	396
III курс	540	180	684	10	72		1476	396
IV курс	540	144	648	16	72	72	1476	72
Всего	3672	468	1440	34	252	72	5904	1260

3. План учебного процесса ОПОП СПО ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер 2024-2028

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 с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	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.
								Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия											
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	1/13/5	2124	2052	392	0	2052	1034	1018	0	42	30	612	828	384	228	0	0	0	0
ОУД.00	Общие дисциплины	1/9/5	1944	1872	356	0	1872	934	938	0	42	30	468	792	384	228	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	-,э	146	134	12	0	134	98	36		6	6	48	86						
ОУД.02	Литература	-,дз	172	172	14	0	172	118	54				70	102						
ОУД.03	Математика	-,э	276	258	48	0	258	168	90		12	6	76	112	70					
ОУД.04*	Иностранный язык	-,э,дз	172	172	34	0	172	20	152				50	64	58					
ОУД.05*	Информатика	-,э	156	144	72	0	144	40	104		6	6	56	88						
ОУД.06	Физика	-,дз	108	108	14	0	108	94	14						44	64				
ОУД.07	Химия	-,э	156	144	42	0	144	50	94		6	6	56	88						
ОУД.08	Биология	-,э	162	144	24	0	144	84	60		12	6		56	88					
ОУД.09	История	-,дз	136	136	0	0	136	90	46				48	88						
ОУД.10*	Обществознание	-,дз	144	144	42	0	144	76	68						60	84				
ОУД.11	География	-,дз	72	72	24	0	72	44	28						32	40				
ОУД.12	Физическая культура	з,з,дз	144	144	20	0	144	14	130				32	40	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						
ДУП	Дополнительные учебные предметы и элективные курсы	-/4/-	180	180	36	0	180	100	80	0	0	0	144	36	0	0	0	0	0	0
ДУП.01	Ведение в специальность	-,дз	72	72	36	0	72	36	36				36	36						
ДУП.02	Кубановедение	дз	36	36	0	0	36	26	10				36							
ДУП.03	Основы финансовой грамотности	дз	36	36	0	0	36	20	16				36							
ДУП.04	Основы бережливого производства	дз	36	36	0	0	36	18	18				36							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1//10/3	864	822	334	16	806	322	484	0	24	18	0	0	150	190	108	156	110	108
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,э	68	56	18	2	54	36	18		6	6				56				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,э	86	74	20	2	72	52	20		6	6			34	40				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	66	66	20	0	66	46	20						30	36				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз	46	46	8	2	44	28	16										20	26
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дз	36	36	14	2	34	20	14								36			
ОП.06	Охрана труда	дз	36	36	14	0	36	22	14						36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,э,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	82	82	36	2	80	12	68										32	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								28	44			
ОП.14	Психология общения	дз	64	64	2	0	64	58	6										32	32	
П.00	Профессиональный цикл	-/11/12	2844	2706	2288	18	2688	346	434	1908	66	72	0	0	42	410	468	672	466	648	
ПМ.00	Профессиональные модули	-/11/12	2844	2706	2288	18	2688	346	434	1908	66	72	0	0	42	410	468	672	466	648	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эм	410	386	314	2	384	52	80	252	12	12	0	0	42	190	154	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	дз	42	42	2	0	42	22	20						42						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-э	104	92	60	2	90	30	60		6	6				46	46				
УП.01	Учебная практика	дз	72	72	72		72			72						36	36				
ПП.01	Производственная практика	дз	180	180	180		180			180						108	72				
	Экзамен по модулю		12								6	6									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента	Эм	790	766	680	4	762	82	104	576	12	12	0	0	0	0	0	0	420	346	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок	дз	42	42	24	2	40	16	24									42			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок	-э	160	148	80	2	146	66	80		6	6						90	58		
УП.02	Учебная практика	дз	108	108	108		108			108								108			
ПП.02	Производственная практика	дз	468	468	468		468			468								180	288		
	Экзамен по модулю		12								6	6									
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента	Эм	476	446	370	4	442	72	82	288	12	18	0	0	0	0	0	0	0	120	326
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок	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, заусок	э	122	116	70	2	114	44	70			6							42	74	
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		12								6	6									

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	Эм	340	322	242	4	318	40	62	216	6	12	0	0	0	0	0	0	0	322
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	э*	45	42	20	2	40	20	20			3								42
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	э*	67	64	42	2	62	20	42			3								64
УП.04	Учебная практика	дз	72	72	36		72			72										72
ПП.04	Производственная практика	дз	144	144	144		144			144										144
	Экзамен по модулю		12								6	6								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эм	828	786	682	4	782	100	106	576	24	18	0	0	0	220	314	252	0	0
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	э	54	42	20	2	40	20	20		6	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				70	98			
УП.05	Учебная практика	дз	144	144	144		144			144						108	36			
ПП.05	Производственная практика	дз	432	432	432		432			432							180	252		
	Экзамен по модулю		18								12	6								
ИТОГО			5832	5580	3014	34	5546	1702	1936	1908	132	120	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	18	18	12	18	24
	Государственная итоговая аттестация		72	72				Консультации					0	18	24	18	18	24	18	12
	ВСЕГО	4/36/20	5904	5904				Промежуточная аттестация					0	36	36	36	36	36	36	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация							Дисциплин и МДК					612	828	576	576	252	288	252	288
Государственная итоговая аттестация: 72 часа (15.06-28.06.2027)								Учебной практики					0	0	0	144	72	108	36	108
Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена								Производственной практики					0	0	0	108	252	432	288	360
								Самостоятельная работа					0	0	0	8	6	4	6	10
								Экзаменов					0	3	2	3	3	2	3	4
								Дифференцированных зачетов					3	5	3	7	4	5	2	7
процелудва выполнения и защита индивидального проекта происходит в соответствии с локальным актом								Зачетов					1	1	1	0	1	0	0	0

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Русского языка
2.	Литературы
3.	Истории
4.	Обществознания
5.	Физики
6.	Биологии
7.	Информатики
8.	ОБЖ
9.	Математики
10.	Иностранного языка
11.	Социально-экономических дисциплин
12.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
13.	Товароведения продовольственных товаров
14.	Технического оснащения и организации рабочего места
15.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
16.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
17.	Учебная кухня ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов)
18.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс¹
	Залы:
19.	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
20.	Актовый зал

¹ Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.