



УТВЕРЖАЮ  
директор ГБПОУ КК «КТЭК»  
Е.А. Мусаева  
20 23 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 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

Краснодар, 2023

## 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 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 г. N 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»;
- 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 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 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 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. 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 объема часов, отведённого на вариативную часть, согласовано с представителями работодателей.

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	
<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>		<b>1332</b>	<b>1332</b>	<b>422</b>	<b>0</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>498</b>	<b>498</b>	<b>310</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии,	20	20	0	0

	физиологии питания, санитарии и гигиены.				
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
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>834</b>	<b>834</b>	<b>112</b>	<b>0</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	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
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>210</b>	<b>210</b>	<b>24</b>	<b>0</b>
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,	20	20	18	0

	кулинарных изделий, закусок				
УП.02	Учебная практика	36	36	0	0
ПП.02	Производственная практика	144	144	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>138</b>	<b>138</b>	<b>22</b>	<b>0</b>
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
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>82</b>	<b>82</b>	<b>10</b>	<b>0</b>
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
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>266</b>	<b>266</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
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. 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 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		<b>1476</b>	396
II курс	1152	144	108	8	72		<b>1476</b>	396
III курс	540	180	684	10	72		<b>1476</b>	396
IV курс	540	144	648	16	72	72	<b>1476</b>	72
<b>Всего</b>	<b>3672</b>	<b>468</b>	<b>1440</b>	<b>34</b>	<b>252</b>	<b>72</b>	<b>5904</b>	<b>1260</b>

3. План учебного процесса ОПОП СПО ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер 2023-2027

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
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1/13/5</b>	<b>2124</b>	<b>2052</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>2052</b>	<b>1068</b>	<b>984</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>30</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>384</b>	<b>228</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие дисциплины</b>	<b>1/9/5</b>	<b>1944</b>	<b>1872</b>	<b>396</b>	<b>0</b>	<b>1872</b>	<b>968</b>	<b>904</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>30</b>	<b>468</b>	<b>792</b>	<b>384</b>	<b>228</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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	-,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	144	144	54	0	144	118	26						60	84				
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	108	108	24	0	108	54	54						48	60				
ОУД.12	Физическая культура	з,дз	72	72	20	0	72	14	58				32	40						
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-,дз	68	68	10	0	68	22	46				32	36						
	Индивидуальный проект	дз	32	32	0	0	32	16	16					32						
<b>ДУП</b>	<b>Дополнительные учебные предметы и элективные курсы</b>	<b>-/4/-</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>100</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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							
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>1/10/3</b>	<b>864</b>	<b>822</b>	<b>334</b>	<b>16</b>	<b>806</b>	<b>322</b>	<b>484</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>190</b>	<b>108</b>	<b>156</b>	<b>110</b>	<b>108</b>
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	-,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
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-/11/12</b>	<b>2844</b>	<b>2706</b>	<b>2288</b>	<b>18</b>	<b>2688</b>	<b>346</b>	<b>434</b>	<b>1908</b>	<b>66</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>410</b>	<b>468</b>	<b>672</b>	<b>466</b>	<b>648</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/11/12</b>	<b>2844</b>	<b>2706</b>	<b>2288</b>	<b>18</b>	<b>2688</b>	<b>346</b>	<b>434</b>	<b>1908</b>	<b>66</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>410</b>	<b>468</b>	<b>672</b>	<b>466</b>	<b>648</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Эм</b>	<b>410</b>	<b>386</b>	<b>314</b>	<b>2</b>	<b>384</b>	<b>52</b>	<b>80</b>	<b>252</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>190</b>	<b>154</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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								
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Эм</b>	<b>790</b>	<b>766</b>	<b>680</b>	<b>4</b>	<b>762</b>	<b>82</b>	<b>104</b>	<b>576</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>420</b>	<b>346</b>	<b>0</b>
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						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								
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Эм</b>	<b>476</b>	<b>446</b>	<b>370</b>	<b>4</b>	<b>442</b>	<b>72</b>	<b>82</b>	<b>288</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>326</b>
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	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									
<b>ИТОГО</b>			<b>5832</b>	<b>5580</b>	<b>3054</b>	<b>34</b>	<b>5546</b>	<b>1736</b>	<b>1902</b>	<b>1908</b>	<b>132</b>	<b>120</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>756</b>
контрольные цифры													612	828	576	828	576	828	576	828	756
контроль значения													0	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	
	<b>ВСЕГО</b>	<b>4/36/20</b>	<b>5904</b>	<b>5904</b>				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	
процедура выполнения и защита индивидуального проекта происходит в соответствии с локальным актом								Дифференцированных зачетов					3	6	3	6	4	5	2	7	
								Зачётов					1	1	1	0	1	0	0	0	

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.02.09 Повар, кондитер

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
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.	Иностранного языка
16.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
17.	Экологических основ природопользования
18.	Технологического кулинарного производства
19.	Технологического кондитерского производства
20.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<b>Лаборатории:</b>	
21.	Учебная кухня ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов)
22.	Учебный кондитерский цех
23.	<b>Спортивный комплекс:</b>
24.	спортивный зал
25.	спортивная площадка с элементами полосы препятствий
26.	стрелковый тир (электронный)
27.	стадион открытого типа
28.	<b>Залы:</b>
29.	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
30.	актовый зал