



Утверждаю
Директор ГАПОУ КК КГТК

Ю.В. Юрченко

2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена

государственного автономного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края
«Краснодарский гуманитарно-технологический колледж»

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года и 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.); приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; Федерального закона Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ; Закона Краснодарского края от 16 июля 2013 года № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО», зарегистрированного Министерством юстиции 30 июля 2013 г. № 292000; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»; приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 г. «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»; Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказа Министерства образования и науки РФ от 31.01.2014 № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и

науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968» письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»; письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»; устава колледжа, утвержденного приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 04 августа 2015 № 3803; приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»; санитарно-эпидемиологические правила и нормы 2.4.3.1186-03.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало занятий 1 сентября.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Учебная неделя шестидневная.

Продолжительность занятия – 45 минут с перерывами для отдыха 10 минут и большим перерывом для приема пищи 20 минут.

Занятия проводятся сгруппировано по два часа по одной дисциплине или профессиональному модулю.

Интенсивность изучения дисциплин в неделю составляет от 1 до 10 часов в зависимости от общего объема часов и распределения дисциплин по курсам и семестрам.

Практика представляет собой вид учебных занятий обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная и производственная практика проводится колледжем при освоении студентами профессиональных компетенции в рамках профессиональных модулей. Практика реализуется в несколько периодов в соответствии с графиком учебного процесса. На втором курсе предусмотрены 7 недель учебной практики и 4 недели практики по профилю специальности, на 3 курсе – 5 недель учебной практики и 10 недель практики по профилю специальности и на 4 курсе – 3 недели учебной практики, 8 недель практики по профилю специальности и 4 недели преддипломной практики.

Цели и задачи практики определены в Положении о прохождении учебной и производственной практики рассмотренном на Педагогическом совете, утверждённом директором колледжа. Для качественного проведения практики назначаются руководители практики от колледжа и организации соответствующей профилю подготовки обучающихся. Экзамен

квалификационный предусмотрен по каждому модулю с учетом прохождения практики. По профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар предусмотрены учебная и производственная практика, после чего студенты сдают экзамен квалификационный. Аттестация по итогам производственной и преддипломной практики проводится на основании результатов подтвержденных документами организаций.

В состав аттестационной комиссии входят представители от организации и колледжа. Результаты аттестации фиксируются в протоколе, где отмечается практический опыт по общим и профессиональным компетенциям практиканта, присуждение разряда по рабочей профессии.

Преддипломная практика проводится в соответствии с Положением о преддипломной практике, в котором прописаны общие положения, этапы практики, нормативная база, организация и формы отчетности по практике. Преддипломная практика проводится после освоения ППССЗ на базовых предприятиях и организациях различных организационно - правовых форм собственности на основе прямых договоров и является завершающим этапом обучения. Преддипломная практика проводится для проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора материала по дипломному проектированию.

Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

Каникулы предусмотрены в количестве 34 недель, в том числе 8 недель в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена составлен в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 июня 2017 г. № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 05 марта 2004 г. № 1089».

Общеобразовательный цикл содержит 7 общих учебных дисциплин (Русский язык, Литература, Иностранный язык, История, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Математика (включая алгебру, начала математического анализа, геометрию)), 7 учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей (Обществознание, Естествознание, География, Родная литература, Информатика, Экономика, Право) и дополнительную учебную дисциплину (Астрономия). Из них 3 учебных дисциплин изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования (социально-экономический) – Математика (включая алгебру, начала математического анализа, геометрию), Информатика, Экономика, Право.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Часы вариативной части были использованы с учетом сопоставления единиц ФГОС СПО, профессиональных стандартов и компетенций WorldSkills Кондитерское дело, Поварское дело, а также требований работодателей на увеличение часов дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, цикла общепрофессиональных дисциплин и профессионального цикла. Введена новая дисциплина ОГСЭ.06 Кубановедение (рекомендации Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края). Раздел основ финансовой грамотности рассматривается в дисциплине ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности. Вариативная часть использована, с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение вариативной части происходило при участии работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и на основании анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЕДа, общероссийского классификатора занятий ОКЗ, единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих (ЕТКС).

Распределение вариативной части ППССЗ по циклам

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной нагрузки		Часы вариативной части
		ФГОС	Учебный план	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	548	116
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	188	8
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	612	684	72
П.00	Профессиональный цикл	1584	2504	920
	Итого:	2808=1728+360 (УП)+720 (ПП)	3924=2592+540 (УП)+792 (ПП)	1116=864+180 (УП)+72 (ПП)
ПДП	Преддипломная практика	144	144	0
ПА	Промежуточная аттестация	0	180	180
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216	216	0
	Итого:	360	540	180
	Всего:	3168	4464	1296

Распределение вариативной части ППССЗ по дисциплинам, профессиональным модулям

Название дисциплины, профессиональных модулей	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Теоретическое обучение	Практические занятия	Практика
1	2	3	4	5	6
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	116	10	24	82	0
ОГСЭ.01 Основы философии	12	0	0	12	0
ОГСЭ.02 История	12	0	0	12	0
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	16	10	6	0	0
ОГСЭ.04 Физическая культура	24	0	0	24	0
ОГСЭ.05 Психология общения	16	0	0	16	0
ОГСЭ.06 Кубановедение	36	0	18	18	0
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл	8	2	0	6	0
ЕН.01 Химия	4	0	0	4	0
ЕН.02 Экологические основы природопользования	4	2	0	2	0
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	72	4	32	36	0
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	20	2	8	10	0
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	28	2	18	8	0
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	16	0	0	16	0
ОП.08 Охрана труда	8	0	6	2	0
П.00 Профессиональный цикл	920	56	216	396	252
ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	144	8	66	34	36
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	56	4	36	16	0
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	52	4	30	18	0
УП. 01 Учебная практика	36	0	0	0	36
ПМ 02 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	48	8	16	24	0
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38	4	16	18	0
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10	4	0	6 курс. раб.	0

1	2	3	4	5	6
ПМ 03 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	116	8	42	66	0
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	56	4	28	24	0
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	60	4	14	42	0
ПМ 04 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	76	8	32	36	0
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	40	4	18	18	0
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	4	14	18	0
ПМ 05 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	84	8	12	28	36
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	22	4	6	12	0
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	26	4	6	16	0
ПП. 05 Производственная практика	36	0	0	0	36
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	96	4	4	16	72
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	24	4	4	2+14 к.р.	0
УП. 06 Учебная практика	36	0	0	0	36
ПП. 06 Производственная практика	36	0	0	0	36
ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар	356	12	44	192	108
МДК.07.01 Технология приготовления кулинарной продукции	124	6	22	96	0
МДК.07.02 Технология приготовления кондитерской продукции	124	6	22	96	0
УП. 07 Учебная практика	108	0	0	0	108
Итого:	1116	72	272	520	252

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрена обязательная промежуточная аттестация:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла, кроме «физической культуры», форма аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет) или Э (экзамен); предусмотрены четыре обязательных экзамена – по русскому языку, литературе, математике (включая алгебру, начала математического анализа, геометрию) и экономике;
- по дисциплине «физическая культура» предусмотрена форма промежуточной аттестации в каждом семестре – З (зачет), а в последнем семестре – ДЗ (дифференцированный зачет);
- по дисциплинам циклов: общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного и профессионального формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);
- по междисциплинарным курсам – Э (экзамен);
- по междисциплинарным курсам МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – комплексные экзамены;
- по профессиональным модулям – Э (кв.) (квалификационный экзамен);
- по учебной и производственной практикам – ДЗ (дифференцированный зачет).

Экзамены квалификационные проводятся в последнем семестре освоения программ профессиональных модулей и представляют собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды контрольно-оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются колледжем, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей. Формы и процедуры промежуточного контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Текущий контроль знаний осуществляется на каждом учебном занятии, формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, классная контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, зачет по теме, по учебной или производственной практике.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в виде экзамена квалификационного, которую проводит экзаменационная комиссия.

Формы и методы контроля по результатам освоения общих и профессиональных компетенций разработаны и представлены в программах профессиональных модулей.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение. Предусмотрено обязательное выполнение 2-х курсовых работ по междисциплинарным курсам МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта). Обязательное требование - соответствие тематики дипломной работы (дипломного проекта) содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выполнение и защита дипломной работы (дипломного проекта) является обязательным заключительным этапом обучения обучающегося и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;
- определение степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы (дипломного проекта) определяются колледжем на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки специалистов среднего звена.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

1.6. Другое

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация и консультации	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
I курс	39					2		41	11
II курс	30	7	4			1		42	10
III курс	24	5	10			2		41	11
IV курс	18	3	8	4		2	6	41	2
Всего	111	15	22	4		7	6	165	34

3. План учебного процесса

3.1. План учебного процесса 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промез уточной аттестаци и		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)							
		Зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 14/3 нед.	4 сем. 16/8 нед.	5 сем. 12/5 нед.	6 сем. 12/10 нед.	7 сем. 10/7 нед.	8 сем. 8/4 нед.			
																		в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
O.00	Общеобразовательный цикл	10 дз	4 э	1404	0	1404	671	733			48	24	612	792						
ОДБ.01	Базовые дисциплины																			
ОДБ.01.01(о)	Русский язык		э	78	0	78	48	30			4	6	34	44 э						
ОДБ.01.02(о)	Литература		э	117	0	117	77	40			4	6	51	66 э						
ОДБ.01.03(о)	Иностранный язык	дз		117	0	117	0	117			3		51	66 дз						
ОДБ.01.04(о)	История	дз		117	0	117	87	30			3		51	66 дз						
ОДБ.01.05(о)	Физическая культура			117	0	117	0	117			3		51	66						
ОДБ.01.06(о)	Основы безопасности жизнедеятельности	дз		70	0	70	28	42			3		32	38 дз						
ОДБ.01.07(в)	Обществознание	дз		78	0	78	58	20			3		34	44 дз						
ОДБ.01.08(в)	Естествознание	дз		108	0	108	88	20			3		34	74 дз						
ОДБ.01.09(в)	География	дз		36	0	36	18	18			0		36дз							
ОДБ.01.10(в)	Родная литература	дз		36	0	36	18	18			3			36 дз						
ОДБ.01.11(д)	Астрономия	дз		39	0	39	20	19			3			39 дз						
ОДП.02	Профильные дисциплины																			
ОДП.02.01(о)	Математика (включая алгебру, начала математического анализа, геометрию)		э	234	0	234	94	140			5	6	102	132 э						
ОДП.02.02(в)	Информатика	дз		100	0	100	0	100			3		51	49 дз						
ОДП.02.03(в)	Экономика		э	72	0	72	60	12			3		34	38 э						
ОДП.02.04(в)	Право	дз		85	0	85	75	10			5	6	51	34 дз						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5 дз	0 э	548	10	538	128	410			0	0								
ОГСЭ.01	Основы философии	дз		48	0	48	36	12			0							48 дз		
ОГСЭ.02	История	дз		48	0	48	36	12			0					48 дз				
ОГСЭ.03	Иностранный язык профессиональной деятельности в	дз		180	10	170	6	164			0				28 (2)	48 (2)	24 (2)	24 (2)	40 (2)	16 дз
ОГСЭ.04	Физическая культура			188	0	188	0	188			0				28	32	48	24	40	16
ОГСЭ.05	Психология общения	дз		48	0	48	32	16			0									48 дз
ОГСЭ.06	Кубановедение	дз		36	0	36	18	18			0						36 дз			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2 дз	0 э	188	2	186	142	44			0	0								
ЕН.01	Химия	дз		148	0	148	108	40			0				84	64 дз				
ЕН.02	Экологические основы Природопользования	дз		40	2	38	34	4			0								40 дз (2)	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	7 дз	2 э	684	4	680	338	342			18	12								
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	дз		84	2	82	40	42			0				84 дз (2)					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		э	96	0	96	62	34			6	6				96 э				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	дз		64	0	64	36	28			0					64 дз				
ОП.04	Организация обслуживания	дз		64	0	64	30	34			0					64 дз				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		э	96	0	96	54	42			12	6							40	56 э
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз		60	2	58	44	14			0								60 дз (2)	
ОП.07	Информационные технологии профессиональной деятельности в	дз		112	0	112	24	88			0				112 дз					
ОП.08	Охрана труда	дз		40	0	40	28	12			0								40 дз	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	дз		68	0	68	20	48			0						36	32 дз		
П.00	Профессиональный цикл	15 дз	10 э	2504	56	1116	486	578	52	1332	90	60								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э (кв.)		356	8	168	114	54		180	12	12				Э (кв.)				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		э	88	4	84	60	24			6	6			56 (2)	32 э (2)				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		э	88	4	84	54	30			6	6			56 (2)	32 э (2)				
УП. 01	Учебная практика	дз		108						108					36	72 _{дз}				
ПП. 01	Производственная практика	дз		72						72						72 _{дз}				
ПМ 02	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	Э (кв.)		384	8	160	72	66	22	216	10	6					Э (кв.)			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		эк	72	4	68	44	24			5	3					48 (2)	24 эк (2)		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		эк	96	4	92	28	42	22		5	3					48 (2)	48 эк (2)		
УП. 02	Учебная практика	дз		72						72							72 дз	0		
ПП. 02	Производственная практика	дз		144						144							0	144 _{дз}		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ПМ 03	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	Э (кв.)		328	8	176	80	96		144	10	6						Э (кв.)		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Эк	88	4	84	50	34			5	3					48 (2)	40 Эк (2)		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Эк	96	4	92	30	62			5	3					48 (2)	48 Эк (2)		
УП. 03	Учебная практика	дз		36						36							36 дз	0		
ПП. 03	Производственная практика	дз		108						108							0	108 дз		
ПМ 04	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	Э (кв.)		252	8	136	70	66		108	10	6						Э (кв.)		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Эк	72	4	68	40	28			5	3					24 (2)	48 Эк (2)		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Эк	72	4	68	30	38			5	3					24 (2)	48 Эк (2)		
УП. 04	Учебная практика	дз		36						36							36 дз	0		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ПП. 04	Производственная практика	дз		72						72							0	72 дз		
ПМ 05	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	Э (кв.)		348	8	124	64	60		216	24	12								Э (кв.)
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		э	54	4	50	26	24			12	6							30 (2)	24 э (2)
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		э	78	4	74	38	36			12	6							30 (2)	48 э (2)
УП. 05	Учебная практика	дз		72						72									72 дз	0
ПП. 05	Производственная практика	дз		144						144									72	72 дз
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э (кв.)		300	4	116	42	44	30	180	12	6								Э (кв.)
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		э	120	4	116	42	44	30		12	6							40 (2)	80 э (2)
УП. 06	Учебная практика	дз		36						36									36 дз	0
ПП. 06	Производственная практика	дз		144						144									72	72 дз
ПМ.07	Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар	Э (кв.)		536	12	236	44	192		288	24	12						Э (кв.)		
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции		э	124	6	118	22	96			12	6			28	48 (2)	24 (2)	24 э (2)		
МДК.07.02	Технология приготовления кондитерской продукции		э	124	6	118	22	96			12	6			28	48 (2)	24 (2)	24 э (2)		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
УП. 07	Учебная практика	дз		180						180					72	72 _{дз}	36	0		
ПП. 07	Производственная практика	2 дз		108						108						72 _{дз}	0	36 _{дз}		
ПДП.00	Преддипломная практика			144																4 нед.
Промежуточная аттестация и консультации				252							156	96	0	72	0	36	0	72	0	72
Самостоятельная работа					72								0	0	8	10	18	18	12	6
Всего			16 э	5724	72	3924	1765	2107	52	1332			612	792	612	864	612	792	612	432
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216																6 нед.
	<i>Защита дипломного проекта</i>																			
	<i>Демонстрационный экзамен</i>																			
	Общий объем образовательной услуги			5940																
Государственная итоговая аттестация 1. Программа обучения по специальности 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с 19.05.2025 по 14.06.2025 (всего 4 недели) Защита дипломного проекта (работы) с 16.06.2025 по 21.06.2025 (всего 1 неделя) 1.2. Выполнение демонстрационного экзамена с 23.06.2025 по 28.06.2025						Всего	3996 (72)	дисциплин и МДК (в том числе самостоятельной работы)					612 (0)	792 (0)	504 (8)	576 (10)	432 (18)	432 (18)	360 (12)	288 (6)
							540	учебной практики					0	0	108	144	180	0	108	0
							792	производственной практики					0	0	0	144	0	360	144	144
							144	преддипломной практики					0	0	0	0	0	0	0	144
							156	консультации					0	48	0	18	0	42	0	48
							96	экзамены					0	24	0	18	0	30	0	24
							5724	Всего					612	864	612	900	612	864	612	648
								Количество:												
							16	экзаменов					0	4	0	3	0	5	0	4
						Всего	39	зачетов					1	9	2	8	4	6	5	4

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
	КАБИНЕТЫ
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка (лингвфонные кабинеты)
3	Истории и обществознания
4	Химии
5	Безопасности жизнедеятельности
6	Математики
7	Географии и экологии
8	Физики
9	Информатики
10	Социально-экономических дисциплин
11	Психолого-педагогических и гуманитарных дисциплин
12	Микробиология. Физиология питания. Товароведение, метрология. Стандартизация. Контроль качества.
13	Организация обслуживания и производства. Техническое оснащение. Организация производства и обслуживания в общественном питании
	ЛАБОРАТОРИИ
1	Химия
2	«Учебный кондитерский цех»
3	«Учебный кулинарный цех»
4	«Учебная кухня ресторана»
	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС

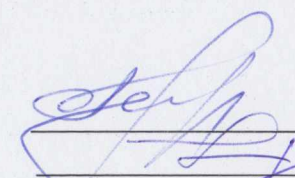
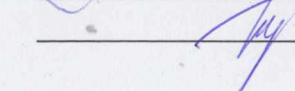
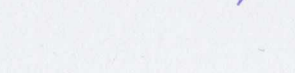
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион
3	Стрелковый тир (электронный)
ЗАЛЫ	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

Согласовано

Заместитель директора по УР

Заместитель директора по НМР

Заведующий кафедрой сервиса и общественного питания

 Словцова Г.А.
 Тутынина Н.И.
 Толстихина Е.И.