

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБНОУ РК «Сакский  
технологический техникум»

Н.Н. Наседкин

« 21 » марта 20 10 г.

М.П.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

(программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

Государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар  
Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения  
ОПОП СПО (ППКРС) – 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования – социально-экономический

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации учебного плана ОПОП СПО (ППКРС)**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Сакский технологический техникум» (далее ОПОП СПО (ППКРС)) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016г.) и федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемых в пределах ОПОП СПО (ППКРС) с учетом профиля получаемого профессионального образования. Нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
2. Закон Республики Крым от 06 июля 2015 г. № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым» (с изменениями и дополнениями).
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. №44898 от 22 декабря 2016г).
4. Приказ Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 22 января, 15 декабря 2014 г.)
5. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 31.01. 2014, 17.11. 2017 г.)
6. Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные

профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 16.08.2016).

7. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г., от 31.12.2015г., от 29.06.2017г.)

8. Приказ Минобрнауки России от 09.03.2004г. № 1312 «Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».

9. Приказ Минобрнауки России от 07.06.2017 г. № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов».

10. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах».

11. Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

12. Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

13. 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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

14. Устав ГБПОУ РК «Сакский технологический техникум».

При составлении учебного плана учитывались:

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, дата регистрации « 31» марта 2017 г., регистрационный № 43.01.09 – 170519.

- Письмо Минобрнауки России от 22 апреля 2015 №06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»).

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20 февраля 2017г. №06-156 «О методических рекомендациях» вместе с «Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям».

## **1.2. Общие сведения**

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией самостоятельно.

Учебный год в техникуме начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего: повар ↔ кондитер.

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;

- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего: повар, кондитер.

Перечень и объем дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик определен с учетом Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в основной таблице учебного плана (раздел 3).

В общеобразовательном цикле (далее - учебный цикл) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам

учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция).

В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее – учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем обязательных аудиторных занятий и практики не должен превышать 36 академических часов в неделю.

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

#### Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	в том числе			
		обязательная часть		вариативная часть	
		академ. часы	%	академ. часы	%
Общеобразовательный цикл:	2126				
Общепрофессиональный цикл всего:	390	330		60	
в том числе: - занятий	384	324		60	
- промежуточной аттестации	6	6		-	
Профессиональный цикл всего:	3136	1974		1162	
в том числе: - занятий	3034	1872		1162	
- промежуточной аттестации	102	102		0	
итого	3526	2304	65,3	1222	34,7
Государственная итоговая аттестация	72				
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5724				

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и составляет 2304 часа (общепрофессиональный цикл – 330 часов, профессиональный цикл – 1974 часа), что в процентном отношении составляет 65,3 % от объема времени,

отведенного на освоение общепрофессионального и профессионального циклов.

Вариативная часть образовательной программы составляет 1222 часа (на общепрофессиональный цикл выделено 60 часов, на профессиональный цикл - 1162 часа), что составляет 34,7%. Вариативная часть использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

#### Распределение вариативной части:

Название учебных дисциплин, профессиональных модулей	Увеличение учебной нагрузки обучающихся за счет вариативной части
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>60</b>
ОП. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	6
ОП. 02. Основы товароведения продовольственных товаров	4
ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места	6
ОП. 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8
ОП.05 Основы калькуляции и учета	4
ОП. 06. Охрана труда	8
ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности	8
ОП.08.Безопасность жизнедеятельности	8
ОП.09.Физическая культура	8
<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1162</b>
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	288
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	236
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	178
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	212
ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	248
<b>Итого</b>	<b>1222</b>

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 5400 часов, что составляет 94,3 процента от объема учебных циклов образовательной программы. На самостоятельную работу предусмотрено 324 часа, что составляет 5,7%.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в

соответствии с разработанными техникумом фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- экзамен;
- комплексный экзамен по МДК;
- экзамен (квалификационный);
- зачет;
- дифференцированный зачет.

Количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8,

а именно:

курс	Экзамены (Э) Комплексные экзамены (Э*) Экзамены квалификационные Э(к)	Зачеты (З) Дифференцированные зачеты (ДЗ)
1	ОП.06. Охрана труда (Э) МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (Э <sup>1</sup> ) МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (Э <sup>1</sup> ) ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Э(к)	ОУД6.07. Основы безопасности жизнедеятельности (ДЗ) ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (ДЗ) ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров (ДЗ) ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места (ДЗ) ОП.05. Основы калькуляции и учета (ДЗ) УП.01. Учебная практика (ДЗ) ПП.01. Производственная практика (ДЗ)
2	ОУД6.01. Русский язык (Э) МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (Э <sup>2</sup> ) МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (Э <sup>2</sup> ) ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Э(к)	ОУДп.09. Информатика (ДЗ) УП.02. Учебная практика (ДЗ) ПП.02. Производственная практика (ДЗ)
3	МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (Э <sup>3</sup> ) МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (Э <sup>3</sup> ) ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Э(к)  МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (Э <sup>4</sup> ) МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (Э <sup>4</sup> ) ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Э(к)	ОУД6.02. Литература (ДЗ) ОУД6.03. Иностраный язык (ДЗ) ОУД6.05. История (ДЗ) ОУД6.8. Астрономия (ДЗ) УП.03. Учебная практика (ДЗ) ПП.03. Производственная практика (ДЗ) УП.04. Учебная практика (ДЗ) ПП.04. Производственная практика (ДЗ)

4	ОУДп.04. Математика (Э) ОУДп.10 Право (Э) МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Э <sup>5</sup> ) МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Э <sup>5</sup> ) ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Э(к)	УД.12*. Технология (ДЗ) /Культура делового общения (ДЗ) ОУДб.11. Родная литература (ДЗ) ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности (ДЗ) ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности (ДЗ) ОП.08. Безопасность жизнедеятельности (ДЗ) УП.05. Учебная практика (ДЗ) ПП.05. Производственная практика (ДЗ)
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре и зачет по индивидуальному проекту, которые предусмотрены:

курс	Зачеты (З) Дифференцированные зачеты (ДЗ)
1	ОУДб.06 Физическая культура (З) ОУДб.06 Физическая культура (З)
2	ОУДб.06 Физическая культура (З) ОУДб.06 Физическая культура (З)
3	ОУДб.06 Физическая культура (З) ОУДб.06 Физическая культура (ДЗ)
4	Индивидуальный проект (З) ОП.09 Физическая культура (З) ОП.09 Физическая культура (ДЗ)

Промежуточная аттестация в форме экзамена/комплексного экзамена/экзамена квалификационного проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или практики в составе профессионального модуля.

Каникулы запланированы в объеме 38 недель на весь срок обучения, в том числе 11 недель на 1 курсе, 11 недель на 2 курсе, 13 недель на 3 курсе, 3 недели на 4 курсе. В данное количество включаются обязательные 2 недели каникул в зимний период.

### 1.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Распределение учебной нагрузки на изучение общеобразовательных дисциплин происходит с учетом профиля получаемого профессионального образования.

В ГБПОУ РК «Сакский технологический техникум» в соответствии со спецификой ОПОП СПО (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер был выбран социально-экономический профиль.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу (2126 час.), в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования сформировано из общих учебных дисциплин; учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей; дополнительных учебных дисциплин; индивидуального проекта.

Учебным планом по общеобразовательному циклу предусмотрено 8 базовых учебных дисциплин, 3 профильных учебных дисциплин, 1 дополнительная учебная дисциплина (по выбору обучающихся). Профильными дисциплинами социально-экономического профиля являются математика, информатика, право.

#### **1.4. Общепрофессиональный цикл**

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 48 академических часов из них 40 часов – изучаются во взаимодействии с преподавателем. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» изучается в объеме 44 академических часа из них 36 часов – изучаются во взаимодействии с преподавателем, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Учебный план предусматривает включение адаптационной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», обеспечивающую коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

#### **1.5. Профессиональный цикл**

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется в несколько периодов:

Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Вид практики	Условия реализации	Семестр	Объем часов (недель)
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная	рассредоточено	1,2	144 часа (4 недели)
	Производственная	концентрированно	2	216 часов (6 недель)
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	рассредоточено	3,4	180 часов (5 недель)
	Производственная	концентрированно	4	216 часов (6 недель)
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	рассредоточено	5	108 часов (3 недели)
	Производственная	концентрированно	5	216 часов (6 недель)
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Учебная	рассредоточено	6	108 часов (3 недели)
	Производственная	концентрированно	6	180 часа (5 недель)
ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Учебная	рассредоточено	7,8	144 часа (4 недели)
	Производственная	концентрированно	8	288 часов (8 недель)

Производственная практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1800 часов, что составляет 57,4 процента от профессионального цикла образовательной программы (3136 часа).

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Объем 72 академических часа.

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	30,3	4	6	0,7	-	11	52
II курс	29	5	6	1	-	11	52
III курс	21	6	11	1	-	13	52
IV курс	23,2	4	9	1,8	2	3	43
<b>Всего</b>	<b>103,5</b>	<b>19</b>	<b>32</b>	<b>4,5</b>	<b>2</b>	<b>38</b>	<b>199</b>



	консультации на подготовку к экзамену и перед экзаменом		13		13									13
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>													
УД.12*	Технология	-, -, -, -, -, -, ДЗ	72	0	72	20	-	-	-	-	-	-	32	40
УД.12*	Культура делового общения	-, -, -, -, -, -, ДЗ	72	0	36	20	-	-	-	-	-	-	32	40
	<b>Индивидуальный проект</b>	3	20	20	0		-	-	-	-	-	-	10	10
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>1з/8дз/1э</b>	<b>390</b>	<b>60</b>	<b>330</b>	<b>94</b>	<b>100</b>	<b>110</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>136</b>	<b>44</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, ДЗ, -, -, -, -, -	42	6	36	6	18	24	-	-	-	-	-	-
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ, -, -, -, -, -	40	4	36	6	16	24	-	-	-	-	-	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ, -, -, -, -, -	42	6	36	13	16	26	-	-	-	-	-	-
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**	-, -, -, -, -, -, ДЗ	44	8	36	6	-	-	-	-	-	-	34	10
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, ДЗ, -, -, -, -, -	36	4	32	6	0	36	-	-	-	-	-	-
ОП.06	Охрана труда	Э, -, -, -, -, -, -	44	8	36	6	44	0	-	-	-	-	-	-
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, -, ДЗ	44	8	36	10	-	-	-	-	-	-	34	10
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, -, -, -, ДЗ	44	8	36	10	-	-	-	-	-	-	34	10
ОП.09	Физическая культура	-, -, -, -, -, -, 3, ДЗ	48	8	40	31	-	-	-	-	-	-	34	14
	<b>Промежуточная аттестация (всего)</b>		<b>6</b>		<b>6</b>		<b>6</b>							
	в т.ч. Экзамен по охране труда		6		6		6							
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0з/10дз/10э</b>	<b>3136</b>	<b>244</b>	<b>2892</b>	<b>308</b>	<b>138</b>	<b>416</b>	<b>269</b>	<b>541</b>	<b>504</b>	<b>470</b>	<b>308</b>	<b>490</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0з/10дз/10э</b>	<b>3136</b>	<b>244</b>	<b>2892</b>	<b>308</b>	<b>138</b>	<b>416</b>	<b>269</b>	<b>541</b>	<b>504</b>	<b>470</b>	<b>308</b>	<b>490</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>554</b>	<b>34</b>	<b>520</b>	<b>42</b>	<b>138</b>	<b>416</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, Э <sup>1</sup> , -, -, -, -, -	38	6	32	6	22	16	-	-	-	-	-	-
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, Э <sup>1</sup> , -, -, -, -, -	138	28	110	36	62	76	-	-	-	-	-	-
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ, -, -, -, -, -	144	0	144	0	54	90	-	-	-	-	-	-
ПП.01	Производственная практика	-, ДЗ, -, -, -, -, -	216	0	216	0	0	216	-	-	-	-	-	-
	<b>Промежуточная аттестация (всего)</b>		<b>18</b>		<b>18</b>			<b>18</b>						
	Комплексный экзамен по МДК. 01.01 и МДК. 01.02		6		6			6						
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.01.		6		6			6						
	консультации на экзамен		6		6			6						

<b>ПМ. 02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>810</b>	<b>78</b>	<b>732</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>269</b>	<b>541</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, Э <sup>2</sup> , -, -, -	82	16	66	6	-	-	34	48	-	-	-	-
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, Э <sup>2</sup> , -, -, -	314	62	252	96	-	-	139	175	-	-	-	-
УП.02	Учебная практика	-, -, -, ДЗ, -, -, -	180		180		-	-	96	84	-	-	-	-
ПП.02	Производственная практика	-, -, -, ДЗ, -, -, -	<b>216</b>		<b>216</b>		-	-	-	<b>216</b>	-	-	-	-
	<b>Промежуточная аттестация (всего)</b>		<b>18</b>		<b>18</b>					<b>18</b>				
	Экзамен комплексный по МДК. 02.01 и МДК. 02.02		6		6					6				
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.02.		6		6					6				
	консультации на экзамены		6		6					6				
<b>ПМ. 03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>504</b>	<b>33</b>	<b>471</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>504</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, Э <sup>3</sup> , -, -, -	64	13	51	14	-	-	-	-	64	-	-	-
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, Э <sup>3</sup> , -, -, -	98	20	78	42	-	-	-	-	98	-	-	-
УП.03	Учебная практика	-, -, -, ДЗ, -, -, -	108		108		-	-	-	-	108	-	-	-
ПП.03	Производственная практика	-, -, -, ДЗ, -, -, -	216		216		-	-	-	-	216	-	-	-
	<b>Промежуточная аттестация (всего)</b>		<b>18</b>		<b>18</b>						<b>18</b>			
	Комплексный экзамен по МДК. 03.01 и МДК. 03.02		6		6					6				
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.03.		6		6					6				
	консультации на экзамен		6		6					6				
<b>ПМ. 04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>470</b>	<b>33</b>	<b>437</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>470</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, Э <sup>4</sup> , -, -, -	68	14	54	6	-	-	-	-	-	68	-	-
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, Э <sup>4</sup> , -, -, -	96	19	77	36	-	-	-	-	-	96	-	-
УП.04	Учебная практика	-, -, -, ДЗ, -, -, -	108		108		-	-	-	-	-	108	-	-
ПП.04	Производственная практика	-, -, -, ДЗ, -, -, -	180		180		-	-	-	-	-	180	-	-
	<b>Промежуточная аттестация (всего)</b>		<b>18</b>		<b>18</b>							<b>18</b>		

	Комплексный экзамен по МДК. 04.01 и МДК. 04.02		6		6							6		
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.04.		6		6							6		
	консультации на экзамен		6		6							6		
<b>ПМ. 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>798</b>	<b>66</b>	<b>732</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>308</b>	<b>490</b>
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, -, -, Э <sup>5</sup>	130	26	104	6	-	-	-	-	-	-	83	47
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, -, -, Э <sup>5</sup>	206	40	166	60	-	-	-	-	-	-	135	71
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ	144		144		-	-	-	-	-	-	90	54
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ	288		288		-	-	-	-	-	-	-	288
	<b>Промежуточная аттестация (всего)</b>		<b>30</b>		<b>30</b>									<b>30</b>
	Комплексный экзамен по МДК. 05.01 и МДК. 05.02		6		6									6
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.05.		12		12									12
	Консультации на экзамены		12		12									12
	<b>ГИА</b>		<b>72</b>		<b>72</b>									<b>72</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>63/26дз/14э</b>	<b>5724</b>	<b>324</b>	<b>5400</b>	<b>955</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>756</b>
<b>Государственная итоговая аттестация:</b> Защита выпускной квалификационной работы (в виде демонстрационного экзамена) с 17 июня 2024г. по 30 июня 2024г.			<b>всего:</b>	дисциплин и МДК		552	540	516	528	270	486	504	294	
				учебной практики		54	90	96	84	108	108	90	54	
				производственной практики		0	216	0	216	216	180	0	288	
				промежуточной аттестации		6	18	0	36	18	18	18	48	
				ГИА		0	0	0	0	0	0	0	72	
				в т. ч. экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))		1	2	0	3	2	2	1	3	
				дифференцированных зачетов*		0	7	0	3	2	6	0	7	
				зачетов*		0	0	0	0	0	0	0	0	
*В указанное количество не входят зачеты по физической культуре (п.32 приказа от 14.06.2013г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»), а также по индивидуальному проекту														

**Условные обозначения:**

\*- учебная дисциплина по выбору обучающихся

\*\* - адаптационная дисциплина

Э<sup>1</sup> - Комплексный экзамен по МДК. 01.01 и МДК. 01.02

Э<sup>2</sup> - Комплексный экзамен по МДК. 02.01 и МДК. 02.02

Э<sup>3</sup> - Комплексный экзамен по МДК. 03.01 и МДК. 03.02

Э<sup>4</sup> - Комплексный экзамен по МДК. 04.01 и МДК. 04.02

Э<sup>5</sup> - Комплексный экзамен по МДК. 05.01 и МДК. 05.02

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
Кабинеты:	
1	Кабинет социально-экономических дисциплин
2	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	Кабинет товароведения продовольственных товаров;
4	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
5	Кабинет иностранного языка
6	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории:	
1	Лаборатория учебная кухня ресторана
2	Лаборатория учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал