

Утверждаю
Директор
КОГПОАУ «Савальский политехникум

_____ /Е.Л.Семёновых/

« ____ » _____ 2023г.

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
базовой подготовки
*Кировского областного государственного
профессионального образовательного автономного учреждения
«Савальский политехнический техникум»*

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 10мес. на
базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

2023г

1. Пояснительная записка

1.4. Нормативная база реализации ППССЗ.

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Кировского областного государственного профессионального образовательного автономного учреждения «Савальский политехнический техникум» разработан на основе следующей нормативной базы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования от 17 мая 2012 года № 413

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 8 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 Минобрнауки России от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н, «Об утверждении профессионального стандарта Повар»;

- Устав техникума и других локальных актов, обеспечивающих порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1. Учебный процесс организован в строгом соответствии требованиям нормативно-правовых актов РФ и субъектов РФ в области образования.
2. Начало учебного года, согласно календарному учебному графику, 1 сентября. Если 1 сентября приходится на выходной день (воскресенье), то начало занятий переносится на 2 сентября. Заканчивается учебный год согласно учебному плану по специальности.
3. Продолжительность учебной недели составляет пять дней. Обязательная учебная нагрузка студента 36 часов в неделю.
4. В расписании учебных занятий ежедневная нагрузка студента не более 8 часов. Занятия группируются парами, с 10 минутным перерывом между ними. Для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут. Интенсивность изучения дисциплин и междисциплинарных курсов определяется характером и уровнем их сложности.
5. Образовательная организация, как правило, производит деление группы на подгруппы, численностью не менее 8 человек, при проведении занятий по информатике, физической культуре, иностранному языку, информационным технологиям в профессиональной деятельности и учебным практикам, а также может объединять группы студентов при проведении учебных занятий в виде лекций.
6. Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены за счет часов промежуточной аттестации, свободных от проведения экзаменов, а также по дисциплинам, по которым предусмотрено выполнение курсового проекта. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.
7. Объем часов на физическую культуру реализуется как за счет обязательных часов указанных в учебном плане (2 часа в неделю в период теоретического обучения), так и за счет занятий в спортивных клубах, секциях и т.д. (2 часа в неделю). Студенты, освобожденные от занятий по физической культуре по состоянию здоровья, занимаются в специальной группе.
8. Общая продолжительность каникул составляет 34 недели, в том числе 1 й курс – 11 недель; 2 й курс – 11 недель; 3 й курс – 10 недель; 4 й курс – 2 недели. Каникулы предоставляются 2 раза в году (за исключением 4 курса), в том числе 2 недели в зимний период.
9. При реализации ППССЗ по специальности предусматривается обязательное выполнение курсовых проектов по 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». Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.
10. Практическая подготовка организована при реализации учебных курсов, предметов, дисциплин общепрофессионального цикла, модулей, практики профессионального цикла непрерывно с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и

учебным планом. Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

11. Учебная и производственная (по профилю специальности) практика реализуется в рамках профессионального модуля при освоении профессиональных компетенций как концентрированно, так и рассредоточено. Учебная практика проводится в учебных кабинетах и лабораториях техникума. Практика по профилю специальности (по модулю) проводится в профильных организациях, с которыми образовательная организация имеет соответствующие договоры. Практика по профилю специальности (модулю) оформляется приказом по техникуму.

Преддипломная практика в объеме 4 – х недель (144 часа) проводится непрерывно на заключительном этапе обучения (после освоения профессиональных модулей) на основе заключенных договоров техникума (студентов) с профильными организациями и оформляется приказом по техникуму. В процессе прохождения преддипломной практики студент должен углубить первоначальный профессиональный опыт, развить общие и профессиональные компетенции, проверить готовность к самостоятельной трудовой деятельности, а также основательно подготовиться к защите выпускной квалификационной работы. Объем практик 1116 часа, что составляет 43 % от профессионального цикла.

12. Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла ППСЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 часов, в том числе на освоение основ военной службы отводится 48 часов. Для подгруппы девушек вместо ОВС в этом же объеме предусмотрено изучение основ медицинских знаний.

13 Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура»

14. Дисциплины «Физическая культура», «Иностранный язык», «Математика», «История» в составе общеобразовательного учебного цикла и дисциплины «Физическая культура», «Иностранный язык», «История» в составе учебного цикла ОГСЭ, а также «Математика» в составе учебного цикла ЕН имеют разные программы и реализуются последовательно.

15. Объем обязательной аудиторной нагрузки по каждой учебной дисциплине и каждому профессиональному модулю составляет не менее 32 часов за весь курс изучения.

16. На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся пятидневные учебные сборы (35 часов) на базе воинских частей, определенных военным комиссариатом (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. №96/134).

17. Оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка сформированности компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

18. Реализация ППССЗ осуществляется техникумом на государственном языке Российской Федерации.

1.3. Общеобразовательный учебный цикл.

Общеобразовательный учебный цикл сформирован с учетом профиля получаемой специальности среднего профессионального образования и обеспечивает реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Получение студентами среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования на первом и втором курсах.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 1476 часа, распределено следующим образом:

- базовые общеобразовательные дисциплины – 1404 часа;
- дисциплины по выбору из обязательных предметных областей -36 часов;
- дисциплины дополнительные (региональный компонент) – 36 часов

Содержание общеобразовательного учебного цикла сформировано в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» и с приказом Минпросвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 N 413.

Профильные дисциплины: иностранный язык, математика, химия.

В период освоения общеобразовательных дисциплин обучающиеся выполняют индивидуальный учебный проект.

На промежуточную аттестацию в период освоения общеобразовательных дисциплин отводится 72 часа для проведения экзаменов, а также 32 часа на подготовку и защиту индивидуального проекта.

Дифференцированные зачеты сдаются за счет часов, отведенных на изучение дисциплины.

Дифференцированных зачетов в учебном году – 10.

УУД полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ППССЗ, таких учебных циклов, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального учебного цикла.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть учебных циклов программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, базовая подготовка, в объеме 1296 часов учебной нагрузки (ФГОС) распределена следующим образом:

а) введение в учебный план дисциплин в объемах:

Наименование дисциплин, ПМ.	Обяз. Учебн. Нагрузка, час.
ОГСЭ.01 Основы философии	12
ОГСЭ.05 Психология общения	4
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	10
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	10
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	2
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	10
ОП.10 Бухгалтерский учет в общественном питании	90
ОП.11 Основы предпринимательства	38
ОП.12 Товароведение продовольственных товаров	110
ОП.13 Эффективное поведение на рынке труда	32
Итого	318

б) увеличение объема времени на дисциплины и профессиональные модули обязательной части:

Наименование цикла дисциплин, ПМ.	Обяз. Учебн. Нагрузка, час.
Профессиональные модули (ПМ 01. – ПМ 07.)	978
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	48
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	72
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	26
МДК.03. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	48
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	48
МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	36
МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	46
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	54
УП. 05 Учебная практика	36
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	182
МДК.07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	182
Промежуточная аттестация	96
Итого	1296

Основанием для введения новых дисциплин и МДК являются:

а) установленные Кировской областью региональные требования к качеству среднего профессионального образования.

б) запрос работодателя на дополнительные результаты освоения ППССЗ не предусмотренные ФГОС.

Основанием для увеличения объема времени на дисциплины и профессиональные модули обязательной части является высокий уровень подготовленности студентов, владение регионально-значимыми технологиями и способами деятельности, позволяющими выпускнику быстро адаптироваться к региональным условиям производства, а также требования федеральных органов государственной власти в сфере образования к бюджетной грамотности специалистов (письмо Министерства образования и науки РФ от 28.07.2014года № АК-1989/06).

Реализация вариативной составляющей ППССЗ призвана углубить и расширить подготовку выпускника необходимую для обеспечения его конкурентоспособности в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

1.5 Адаптационные дисциплины

Для обучающихся из числа лиц с ОВЗ обучение проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В учебный план вместо дисциплины Введение в специальность включается дисциплина Адаптация в профессии.

Дисциплина Психология общения изучается с упором на Психологию личности.

Дисциплина Информационные технологии также рассматривается как Адаптивные ИТ.

При обучении лиц с ОВЗ устанавливается особый порядок освоения учебной дисциплины Физическая культура.

1.6. Порядок аттестации студентов.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация студентов осуществляется в соответствии с положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в КОГПОАУ «Савальский политехникум».

Текущий контроль успеваемости студентов проводится на каждом из видов учебных занятий. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями техникума, рассматриваются на заседаниях предметных (цикловых) комиссий и утверждаются директором техникума. Основными формами текущего контроля знаний студентов являются: устный опрос на занятиях; проверка выполнения письменных домашних заданий; решение ситуационных задач; защита проектов, отчетов ЛР, ПЗ; контрольные работы; тестирование; контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме) и т.д. В начале учебного года или семестра преподаватель, по своему усмотрению, проводит входной контроль знаний студентов, приобретенных на предшествующем этапе обучения.

Промежуточная аттестация обязательна для всех учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик, в том числе введенных за счет вариативной части ППССЗ по результатам их освоения.

Основными формами промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана и междисциплинарным курсам являются экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты; по учебной и производственной практикам - дифференцированные зачеты, в том числе комплексные. Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является квалификационный экзамен. Экзамен квалификационный проверяет готовность студента к выполнению указанного вида деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе v «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, базовой подготовки. Квалификационный экзамен проводится в последнем

семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик. Итогом по профессиональному модулю является однозначное решение: «вид деятельности освоен / не освоен» и оценка (в баллах или зачтено – не зачтено). Оформляются результаты квалификационного экзамена отдельным протоколом.

Для проведения промежуточной аттестации студентов в форме экзамена в учебном плане предусмотрено 7 недель. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Интервал между экзаменами составляет не менее 2 - х календарных дней.

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8. В указанное количество не входят экзамены демонстрационные по профессиональным модулям. Экзамены демонстрационные по профессиональным модулям проводятся за счет объема времени, отведенного ФГОС СПО. Результаты сдачи экзамена, в том числе демонстрационного заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента.

Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся за счет времени отведенного на учебную дисциплину, междисциплинарный курс или практику, а результаты заносятся в зачетную ведомость и зачетную книжку студента.

Количество зачетов, дифференцированных зачетов в учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 10 (без зачетов по физической культуре).

Для промежуточной аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ преподавателями техникума создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств рассматриваются на заседании соответствующей предметной (цикловой) комиссии и утверждаются директором техникума. Фонды оценочных средств, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям, в обязательном порядке должны иметь положительное заключение работодателей.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Государственная итоговая аттестация по ППССЗ является обязательной для выпускников и включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде дипломного проекта и демонстрационного экзамена.

Учебным планом по специальности на государственную итоговую аттестацию студентов отводится 6 недель (4 недели на подготовку и 2 недели на защиту выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен).

Темы выпускных квалификационных работ определяются соответствующей предметной (цикловой) комиссией техникума. Студенту предоставляется право

выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложение своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ. Закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом по техникуму.

Для организации демонстрационного экзамена разрабатывается набор заданий.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются приказом директора после их обсуждения на заседании педагогического совета техникума с участием председателя государственной экзаменационной комиссии и доводятся до сведения выпускников, не позднее чем, за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ.

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется государственной экзаменационной комиссией на закрытом заседании большинством голосов по результатам защиты выпускной квалификационной работы, демонстрационного экзамена, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение студентами компетенций. При равном числе голосов голос председателя ГЭК является решающим.

Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, техникумом выдаются документы установленного образца.

План учебного процесса Поварское и кондитерское дело 2023-2024

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			всего занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации	Теоретическое обучение	Работа во взаимодействии с преподавателем			I курс		II курс		III курс		IV курс	
								в т. ч.			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
								лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)	Практика								
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16								
	Общеобразовательный учебный цикл	23/ 8ДЗ/4Э.	147 6	48	24	10	936	458		612	864							
	Общие общеобразовательные предметы		140 4	48	24	10	904	418		576	828							
ООП 01.	Русский язык	1Э	72	2	4	2	50	12		72								
ООП 02.	Литература	1«-», 2ДЗ.	108	2			92	14		36	72							
ООП 03.	История	1«-», 2ДЗ.	118	2			106	10		44	74							
ООП 04.	Обществознание	1«-», 2ДЗ.	72				62	10		30	42							
ООП 05.	География	1«-», 2ДЗ.	72				44	28		30	42							
ООП 06.	Иностранный язык	1«-», 2Э	134	2	6	4		122		66	68							
ООП 07.	Математика	1«-», 2ДЗ	208	2			176	30		86	122							
ООП 08.	Информатика	1«-», 2Э	134	2	6	2	58	66		52	82							
ООП 09.	Физическая культура	13, 2ДЗ.	72				12	60		30	42							
ООП 10.	Основы безопасности жизнедеятельности	2ДЗ.	68				68				68							
ООП 11.	Физика	1«-», 2ДЗ	108	2			92	14		36	72							
ООП 12.	Химия	1«-», 2Э	134	2	6	2	88	36		52	82							
ООП 13.	Биология	1«-», 2ДЗ	72				56	16		30	42							
	Индивидуальный проект (предметом не является)	2 ИФПА	32	32						12	20							
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		36				26	10			36							
ООП 14.	Родной язык/родная литература	23	36				26	10			36							
	Региональный компонент		36				6	30		36								

ОП.11	Основы предпринимательства	63	38				12	26								38		
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров	3Э	110	2	6	4	58	40					110					
ОП.13	Эффективное поведение на рынке труда	83	32				24	8										32
П.00	Профессиональный цикл	33/18ДЗ/12Э	2566															
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3ДЗ/2Э	310	2	14	10	120	20		144						310		
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4ДЗ	68	2			58	8								68		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4Э	84		6	4	62	12								84		
УП. 01	Учебная практика	4ДЗ	72							72						72		
ПП. 01	Производственная практика	4ДЗ	72							72						72		
	Квалификационный экзамен	4	14		8	6										14		
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	3ДЗ/2Э	448	4	14	10	136	48	20	216						448		

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4Э	106	2	6	4	88	6						106			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4ДЗ	112	2			48	42	20					112			
УП. 02	Учебная практика	4ДЗ	72							72				72			
ПП. 02	Производственная практика	4ДЗ	144							144				144			
	Квалификационный экзамен	4	14		8	6								14			
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	3ДЗ/2Э	310	2	14	10	110	30		144				310			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5ДЗ	68	2			56	10						68			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5Э	84		6	4	54	20						84			
УП. 03	Учебная практика	5ДЗ	36							36				36			
ПП. 03	Производственная практика	5ДЗ	108							108				108			
	Квалификационный экзамен	5	14		8	6								14			

МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6ДЗ	68	2			54	12								68		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6Э	98		6	4	68	20								98		
УП. 05	Учебная практика	6ДЗ	72							72						72		
ПП. 05	Производственная практика	6ДЗ	108							108						108		
	Квалификационный экзамен	6	14		8	6										14		
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	13/2ДЗ/1 Э	304	4	6	4	84	42	20	144								304
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8ДЗ	150	4			84	42	20									150
УП.06	Учебная практика	8З	36							36								36
ПП. 06	Производственная практика	8ДЗ	108							108								108
	Квалификационный экзамен	8	10		6	4												10
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	23/2ДЗ/1 Э	560	12	10	6	200	152		180								560
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии Повар	7З	182	6			100	76										182
МДК 07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер	7З	182	6			100	76										182
УП. 07	Учебная практика	7ДЗ	72							72								72
ПП. 07	Производственная практика	7ДЗ	108							108								108
	Квалификационный экзамен	7	16		10	6												16
	Преддипломная практика		144															144
	ГИА		216															216
			594							111	612	864	612	900	612	864	612	864
			0							6							864	

		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
		дисциплин и МДК	612	864	612	540	468	576	432
Всего	учебной практики				144	36	108	72	36
	производс тв. практики				216	108	180	108	108
	преддипло мн. практики								144
	экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалифик ационных))	1	3	3	5	2	5	2	2
	дифф. зачетов	1	8	3	7	6	7	2	4
	зачетов	1	1	1	1	1	2	3	2

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Лаборатории:

- химии;
- учебная кухня ресторана;
- учебный кондитерский цех.

Тренажеры, тренажерные комплексы:

- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг;
- Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.