

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
*государственное бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края*  
*«Краснодарский политехнический техникум»*  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар  
кондитер

Форма обучения- очная  
Нормативный срок освоения ОПОП – 2года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

Утверждаю  
Директор  
государственного профессионального  
образовательного учреждения  
Краснодарского края

«Краснодарский политехнический техникум»



Остапенко И.В.  
2024г.

2024г.

## 1. Пояснительная записка

### 1.1 Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края "Краснодарский политехнический техникум" разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016г. зарегистрирован министерством юстиции РФ (рег.№ 44898 от 22.12.16г.), с учетом профиля получаемого профессионального образования в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; приказом Министерства просвещения российской Федерации от 12 августа 2022 г. N 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413; письмом Минпросвещения №05-542 от 01.03.2023 года «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»; приказом Минпросвещения №1014 от 23 ноября 2022 года(рег.71763 от 22.12.2022.года) «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»; приказом Министерства просвещения российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказом Минпросвещения РФ от 5 мая 2022 г. № 311 о внесении изменений в приказ Минпросвещения РФ №800 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 г. N 885/390 г. Москва "О практической подготовке"; приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ"; приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов"; Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 28.06.2021года №01, рег.33, **приказом Министерства просвещения РФ от 03 июля 2024 г. N 464, зарегистрирован**

Министерством юстиции РФ (рег. № 79088 от 09.08.2024г.). «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарт среднего профессионального образования», Уставом техникума.

## 1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

- даты начала занятий:

1 курс: 1 семестр – 01.09.2024г.;

2 курс: 1 семестр - 01.09.2025г.;

3курс : 1 семестр - 01.09.2026г.;

- максимальный объем нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, продолжительность учебной недели шесть дней;

- Общий объем образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования в академических часах составляет - **4428 часа**, в который входит объем обязательной учебной нагрузки, промежуточной и государственной итоговой аттестаций, часы консультаций и самостоятельной работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Общее количество недель затраченных на реализацию образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер составляет **147 недель**.

- продолжительность учебных занятий 45 минут и группировка занятий парами; перерыв между парами -10 минут, перерыв на обед – 20 минут, учебные группы для проведения практических и лабораторных занятий могут делиться на подгруппы не менее 8 человек в каждой;

- текущий контроль знаний по дисциплинам осуществляется в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину в форме накопительных систем оценивания, как традиционными методами, включая компьютерные технологии. Результатом текущего контроля является оценка теоретических и практических знаний студентов, которую преподаватель выставляет в журнал в течение семестра. Целью контроля является своевременное определение полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине. Выставляются следующие оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно", количество часов на промежуточную аттестацию составляет 5 недель = **180 часов**.

- учебная практика может проводиться рассредоточено и централизованно при изучении профессионального модуля. Производственная практика может проводиться централизованно и рассредоточено после изучения профессионального модуля. Учебная и производственная практика организуется в соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 г. N 885/390 г. Москва "О практической подготовке"; Учебная, производственная практики проводятся как на базе техникума, так и на предприятиях и организациях по календарным учебным графикам. Учебная практика может проводиться как на базе техникума, так и на предприятиях и организациях по профилю полужаемой профессии, производственная практика проходит на предприятиях и организациях по профилю полужаемой профессии на основании заключенных договоров с работодателями и согласно приказа о допуске к прохождению практики. Формой отчетности студентов по практике является дневник или отчет по практике;

-изучение профессиональных модулей осуществляется параллельно;

-каждый обучающийся обеспечивается необходимыми информационными ресурсами, используемыми в образовательном процессе;

литературой учебной и дополнительной, электронными учебниками и пособиями, наглядными материалами, методическими указаниями и материалами по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и производственной практике, доступом к базам данных и библиотечным фондам, доступом к сети Интернет.

- объем нагрузки на консультации предусматривается в соответствии с учебным планом на дисциплины (МДК, модули) по которым проводятся все виды экзаменов. Время, отводимое на консультации, предусмотрено из часов на дисциплину (МДК, модуль). Консультации могут быть групповые. В основном, консультации проводятся в устной форме, реже в письменной; консультации могут проходить дистанционно.

- учебно-полевые сборы (35 часов) проводятся в период обучения;

- часы самостоятельной работы учающихся во взаимодействии или без взаимодействия с преподавателем учитываются в общем количестве часов учебного плана и стоят в расписании учебных занятий по учебной дисциплине, на которые они выделены.

- время и сроки проведения каникул:

1 курс: 29.12.2024г. -11.01.2025г.; 29.06.2025г. -31.08.2025г.;

2 курс: 29.12.2025г. -11.01.2026г.; 29.06.2026г. -31.08.2026 г.;

3 курс: 29.12.2026г. – 11.01.2027г..

### **1.3 Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; приказом Министерства просвещения российской Федерации от 12 августа 2022 г. N 732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413; письмом Минпросвещения №05-542 от 01.03.2023 года «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»; приказом Минпросвещения №1014 от 23 ноября 2022 года(рег.71763 от 22.12.2022.года) «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования».

Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется на 1-ом - 2-ом курсах.

Профильные дисциплины: иностранный язык, информатика, химия.

Объем для реализации общеобразовательного цикла составляет **1476** часов, включая 36 часов промежуточной аттестации.

### **Часов самостоятельной работы для общеобразовательного цикла не предусмотрено.**

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла завершается экзаменами по учебным дисциплинам:

- Русский язык;
- Математика;
- Химия

По дисциплине История введены темы: антикоррупция, антитеррор, толерантность, православная культура, фальсификация фактов.

В период освоения общеобразовательных программ предусмотрено выполнение каждым студентом индивидуального проекта по общеобразовательным учебным дисциплинам в рамках ОД.14 Индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется по выбранной студентом дисциплине согласно учебному плану. Темы индивидуальных проектов выбираются самостоятельно обучающимися по согласованию с преподавателем дисциплины.

В общеобразовательном цикле выделены часы консультаций на предметы: Русский язык; Математика; Химия. Консультации могут проводиться аудиторно или дистанционно. Часы консультации могут использоваться для самоподготовки студентов к экзаменам.

#### 1.4 Формирование вариативной части ОПОП

##### Распределение часов общепрофессионального цикла

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Обязательная учебная нагрузка				
		всего по ФГОС	самостоятельная работа вариатив	вариатив	в т.ч. практических вариатив	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	36		0		36
ОП.01	Промежуточная аттестация	0		12		12
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36		20	18	56
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	2	14	2	52
ОП.03	Промежуточная аттестация	0		18		18

ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36		0				36	
ОП. 05	Основы калькуляции и учёта	32		40	30			72	
ОП. 05	Промежуточная аттестация			18				18	
ОП. 06	Охрана труда	36		0				36	
ОП. 06	Промежуточная аттестация			6				6	
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36		76	76			112	
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	36		0				36	
ОП. 09	Физическая культура (для профессий СПО)	40		0				40	
ОП. 10	Принципы бережливого производства	0		36	18			36	
ОП. 11	Основы финансовой грамотности	0		36				36	
ОП. 12	Специальный рисунок и лепка	0		36	32			36	
ОП. 13	Психология общения	0		36				36	
ОП. 14	Основы предпринимательской деятельности	0		36				36	
	<b>Итого</b>	<b>324</b>	<b>2</b>	<b>384</b>	<b>176</b>			<b>710</b>	

**Распределение часов профессионального цикла**

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Обязательная учебная нагрузка				
		всего по ФГОС	самостоятельная работа вариатив	вариатив	в т.ч. практически х вариатив	всего с вариативном у
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	12		0		12
		Промежуточная аттестация				
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32		10		42

	Промежуточная аттестация	0		3		3
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72		0		72
	Промежуточная аттестация	3		0		3
УП.01	Учебная практика	72		0		72
ПП.01	Производственная практика	72		0		72
ПМ.02	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>					
	Промежуточная аттестация	12		0		12
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок	32		10		42
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок	128	4	32		164
УП.02	Промежуточная аттестация			6		6
	Учебная практика	144		0		144
ПП.02	Производственная практика	252		0		252
ПМ.03	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>					
	Промежуточная аттестация	12		0		12
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок	32		4		36
	Промежуточная аттестация			3		3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок	96		0		96
	Промежуточная аттестация	3		0		3
УП.03	Учебная практика	72		0		72
ПП.03	Производственная практика	108		0		108
ПМ.04	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>					
	Промежуточная аттестация	12		0		12
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов, напитков	32		10		42
	Промежуточная аттестация			3		3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих	64		0		64

	сладких блюд, десертов, напитков							
	Промежуточная аттестация							
УП.04	Учебная практика	3						3
ПП.04	Производственная практика	72					0	72
		72					36	108
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>							
	Промежуточная аттестация	12					0	12
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32					10	42
	Промежуточная аттестация	3					0	3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128					92	20
	Промежуточная аттестация							220
УП.05	Учебная практика	144					3	3
ПП.05	Производственная практика	216					0	144
								216
<b>Итого по профессиональному циклу</b>		<b>1944</b>	<b>4</b>	<b>222</b>	<b>20</b>	<b>2170</b>		

### Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем часов по ФГОС	Часы вариативной части по ФГОС СПО (612)	В т.ч. практических вариатив	Всего часов по учебному плану
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	1476	0	0	1476
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	324	386	176	710
<b>Профессиональный цикл</b>	1944	226	20	2170
МДК	720	190	20	910
Учебная практика	504	0	0	504
Производственная практика	720	36	36	756
<b>Итого</b>	<b>3744</b>	<b>612</b>	<b>232</b>	<b>4356</b>



- часы вариативной части (612)

Техникум ввёл в счёт вариативной части ОПОП учебные дисциплины:

ОП.11 Основы финансовой грамотности в объеме 36 часов во исполнение Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017 - 2023 гг.»

ОП.10 Кубановедение -36часов с учётом приказа департамента образования и науки Краснодарского края от 27.05.04 №01.8/889 «Об утверждении регионального плана учебного плана для образовательных учреждений Краснодарского края».

ОП 10 Основы предпринимательства в соответствии с потребностями Краснодарского края в развитии предпринимательской деятельности на основании Постановления законодательного собрания Краснодарского края №47-/15080 от 20.10.10 «Об образовании рабочей группы по разработке комплексных мер, направленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае».

Необходимость увеличения объёма часов профессиональных модулей обязательной части ОПОП обусловлена запросом работодателей на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС. Основные работодатели: сеть ресторанов «Любо», крупнейший в России Аквапарк Золотая бухта, кафе Ложка, ООО ТВК –Р. Часы вариативной части распределены на углубление и расширение содержания междисциплинарных курсов профессиональных модулей. Техникум проводил работу с работодателями с учётом Постановления Правительства РФ от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования». Для распределения объёма часов, отведённого на вариативную часть был проведен опрос представителей работодателей по профилю ОПОП. В результате проведенного опроса были определены профессиональные модули и соответственно междисциплинарные курсы требующие более расширенного и углубленного изучения (см. таблицу распределения часов вариативной части). В результате проведенного опроса выявлено, что работодатели целесообразно получить специалиста, грамотно разбирающегося в современных технологических процессах, нестандартных методах и способах выполнения профессиональных задач, находить инновационные решения выполнения этих задач и квалификационных требований. С помощью опроса были определены умения, знания, практический опыт, которыми должны обладать будущие выпускники данного профиля подготовки для работы на конкретных предприятиях. Умения, знания, практический опыт были учтены при разработке рабочих учебных программ по профессиональным модулям и при разработке контрольных оценочных средств.

### **1.5 Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация проводится по дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю учебного плана, учебной и производственной практике в форме: зачета, дифференцированного зачёта, экзамена, квалификационного экзамена. Все виды экзаменов проводятся в день, освобождённый от других форм учебных занятий. На 1-ом курсе предусмотрена одна неделя на промежуточную аттестацию, на 2-ом, 3-ем курсах предусмотрены по две недели. Экзамены могут проходить как централизованно, так и распределённо в течение семестра после завершения изучения дисциплины, профессионального модуля или междисциплинарного курса и прохождения всех видов практик предусмотренных учебным планом.

На экзамены предусмотрены часы консультаций, выделенных из часов на промежуточную аттестацию.

Дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен, экзамен по модулю, комплексные экзамены оцениваются: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно"; зачет - "зачтено".

- Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Порядок её подготовки и проведения определяется Приказом Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК КИПТ, утвержденным директором техникума, Процедура проведения ГИА, сроки ее проведения и условия организации, уровень заданий, порядок оценки, критерии оценки, требования к подготовке выпускников, проведение демонстрационного экзамена осуществляется в сроки, обозначенные учебным планом и согласно составленному расписанию и описываются в «Программе Государственной итоговой аттестации выпускников, требования демонстрационному экзамену, критерии оценки демонстрационного экзамена». Для проведения демонстрационного экзамена создается государственная экзаменационная комиссия из числа работодателей, представителей других учебных заведений, педагогических работников техникума, экспертов.

Количество часов на государственную итоговую аттестацию 2 недели, что составляет 72 часа.

Зам. директора по УР ГБПОУ КК КИПТ



М.Ю. Чижова

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Курсы	Обучение дисциплинам междисциплинарным курсам	по и	Учебная практика	Производственная практика			Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
				по профессии/специальности	профилю (для СПО)	преддипломная практика				
	2		3	4	5	6	7	8	9	
1 курс	40		0	0	-	1	0	11	52	
2 курс	21		8	10	-	2	0	11 (успе)	52	
3 курс	20		6	11	-	2	2	2	43	
<b>Всего</b>	<b>81</b>		<b>14</b>	<b>21</b>		<b>5</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>	

3. План учебного процесса ОПОП СПО ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер 2024-2027 ГР.90ПК,46фПК, 46фПК

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	3	4	5	6	7	Учебная нагрузка обучающегося (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
							Зачеты, дифференцированные зачеты	Экзамены	в том числе практической подготовки	самостоятельная учебная работа	всего учебных занятий		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс
Теоретического обучения, в т.ч. дифзачет (при наличии)	в т.ч.по учебным дисциплинам и МДК	лаб. и практ. Занятий, к/р	в т.ч.по учебным дисциплинам и МДК	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед. (23)	3 сем. 9 нед. (9+ 4УП+ 3ПП)					4 сем. 12 нед. (12+ 4УП+ 7ПП)	5 сем. 11 нед. (11 + 3УП+ 2ПП)				6 сем. 9 нед (9+ 3УП+ 9ПП)		
1																		
О.00	Общеобразовательный цикл	0-1/1нз/	3,	1476	372	0	1440	644	806	0	18	18	576	828	36	0	0	0
ОД.00	Базовые дисциплины	0-1/1нз/	3,	1476	372	0	1440	644	806	0	18	18	576	828	36	0	0	0
ОД.01	Русский язык		3,	84	12	0	72	36	36	0	6	6	34	38				
ОД.02	Литература	-/-ДЗ		108	14		108	54	54				44	64				
ОД.03	История	-/-ДЗ		136	10		136	90	46				62	74				
ОД.04	Обществознание	-/-ДЗ		72	18		72	38	34				34	38				
ОД.05	География	-/-ДЗ		72	16		72	48	34				34	38				
ОД.06	Иностранный язык	-/-ДЗ		132	52		132	2	130				40	92				
ОД.07	Математика	-/-ДЗ	1-Э	232	48		220	144	76		6	6	100	120				
ОД.08	Информатика	-/-ДЗ		144	72		144	30	114				68	76				
ОД.09	Физическая культура	3/ДЗ		72	18		72	6	66				34	38				
ОД.10	Основы безопасности и защита Родины	-/-ДЗ		68	10		68	22	46				34	34				
ОД.11	Физика	-/-ДЗ		108	54		108	86	22				72	72	36			
ОД.12	Химия	-/-ДЗ	1-Э	144	36		132	44	88		6	6	58	74				
ОД.13	Биология	ДЗ		72	12		72	42	30				34	38				
ОД.14	Индивидуальный проект	ДЗ		32			32	2	30					32				
ДП.00	Дополнительные учебные дисциплины	0-3/0нз	0-3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10ДЗ	4Э	710	321	2	654	297	359	0	30	24	36	0	106	166	204	144
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		Э	48	19		36	17	19	6	6				36			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ		56	34		56	22	34							56		

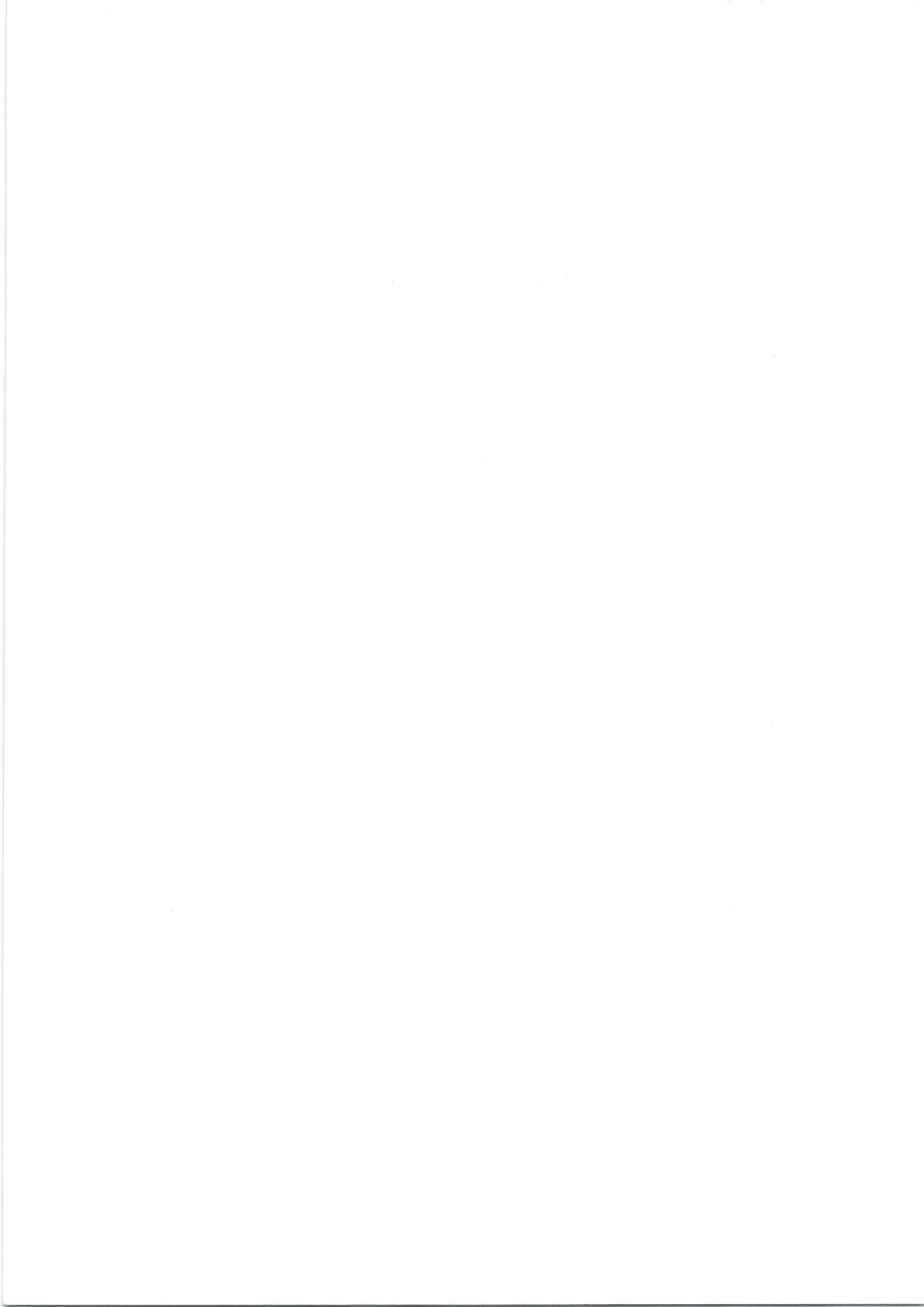
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Э	70	14	2	50	38	14		12	6							52	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ		36	12		36	28	8										72	36
ОП.05	Основы калыкуляции и учета		Э	90	42		72	30	42		12	6								
ОП.06	Охрана труда		Э	42	10		36	26	10		0	6						36		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	/-ДЗ		112	110		112	2	110									32	44	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	/-ДЗ		36	18		36	18	18									16	20	
ОП.09	Физическая культура	3/ДЗ		40	34		40	6	34									18	22	
ОП.10	Принципы бережливого производства	ДЗ		36	0	0	36	18	18											36
ОП.11	Основы финансовой грамотности	ДЗ		36	6		36	30	6											36
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	ДЗ		36	8	0	36	4	32			36								
ОП.13	Психология общения	ДЗ		36	8		36	28	8											36
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ		36	6	0	36	30	6											36
П.00	Профессиональный цикл	11 дз	5э,5эм	2170	1550	4	816	514	306	1260	30	60	0	0	434	662	372	612		
ПМ.00	Профессиональные модули	11дз	5э/5эм	2170	1550	4	816	514	306	1260	30	60	0	0	434	662	372	612		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Эм	276	192	0	114	66	48	144	6	12	0	0	72	186	0	0		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		/-Экомп	45	18		42	24	18		0	3				42				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			75	30		72	42	30		0	3			36	36				
УП.01	Учебная практика	/-ДЗ		72	72					72					36	36				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		72	72					72						72				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Эм	620	474	4	202	128	78	396	6	12	0	0	0	0	0	240	362	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		42	16		42	26	16							42				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок		/-Э	170	62	4	160	102	62		0	6						90	74	
УП.02	Учебная практика	/-ДЗ		144	144					144								72		
ПП.02	Производственная практика	/-ДЗ		252	252					252								36	216	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Эм	330	234	0	132	78	54	180	6	12	0	0	76	236	0	0		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок		/-Экомп	39	10		36	26	10		0	3				36				

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			99	44		96	52	44		0	3			40	56		
УП.03	Учебная практика	/-/ДЗ		72	72													
ПП.03	Производственная практика	ДЗ		108	108					72				36	36			
МДК.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента		Эм	304	216	0	106	70	36	180	6	12	0	0	286	0	0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		/-/Эконт	45	8		42	34	8		0	3			42			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков			67	28		64	36	28		0	3			64			
УП.04	Учебная практика	ДЗ		72	72					72					72			
ПП.04	Производственная практика	ДЗ		108	108					108					108			
МДК.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Эм	640	434	0	262	172	90	360	6	12	0	0	0	240	132	250
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		/-/Эконт	45	10		42	32	10		0	3						42
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента			223	64		220	140	80		0	3				96	60	64
УП.05	Учебная практика	/-/ДЗ		144	144					144						72	36	36
ПП.05	Производственная практика	/-/ДЗ		216	216					216						72	36	108
	Промежуточная аттестация			180						0								
	<b>ИТОГО</b>			4356	2243	6	2910	1455	1471	1260	78	102	612	828	576	828	576	756
	Промежуточная аттестация			180														
	Самостоятельная работа			180														
ГИА	Государственная итоговая аттестация			6														
	<b>ВСЕГО</b>			4428														
Государственная итоговая аттестация:																		
ГИА в форме демонстрационного экзамена																		
демонстрационного экзамена с 15 июня по 28 июня (всего 2 чел)																		
Выполнение																		
2916 Дисциплины и МДК																		
504 Учебной практики																		
756 Производственной																		
174 Консультации																		
114 экзамены																		
0 самостоятельная работа																		
5724 Всего																		
17 Экзаменов																		
30 ДЗ																		
0 Зачетов																		

4428

ауд.	612	828	324	432	396	324
у.п.	17	23	9	12	11	9
п.п.	0	0	4	4	3	3
п.а.	0	0	3	7	2	9
	17	23	16	23	16	21
	0	1	1	1	1	1

\*В лабораторно-практические работы входят и контрольные работы  
\*\*часы на дифференцированные зачет входят в общее количество часов: теоретических выделенных на дисциплину, МДК и практических, выделенных на учебную  
(производительную) практики





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

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
1	русский язык;
2	литература ;
3	история;
4	обществознание ;
5	физики ;
6	биологии;
7	Информатики ;
8	ОБЖ ;
9	математики;
10	иностранного языка;
11	социально-экономических дисциплин ;
12	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
13	товароведения продовольственных товаров;
14	технического оснащения и организации рабочего места
15	иностранного языка;
16	информационных технологий в профессиональной деятельности ;
17	экологических основ природопользования ;
18	технологического кулинарного производства;
19	технологического кондитерского производства;
20	безопасности жизнедеятельности и охраны труда .
<b>Лаборатории:</b>	
1	Учебная кухня ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд,кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков)
2	Учебный кондитерский цех .
<b>Спортивный комплекс:</b>	
1	спортивный зал;
2	спортивная площадка с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (электронный) ;.
4	стадион открытого типа
<b>Залы:</b>	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.