

Утверждаю
Директор
государственного профессионального
образовательного учреждения

«Краснодарский политехнический техникум»



Остапенко И.В.
2025г.

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

2025г.

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовке квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного 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**, утверждённого 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 558Федерального 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, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ"; приказом Министерства просвещения российской Федерации от 12 мая 2021 г. № 241 «Об утверждении порядка разработки примерных основных общеобразовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных общеобразовательных 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 – 01.09.2025г. ;

2 курс: 1 семестр - 01.09.2026г.;

3курс :1 семестр - 01.09.2027г.;

- максимальный объём 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 **147недель**.

- 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, так и инновационными 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 распродоточено и концентрированно при изучении профессионального модуля. Производственная практика может проводиться концентрировано 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 в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Учебная практика может проводиться как на базе техникума, так и на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии, производственная практика проходит на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии на основании заключённых договоров с работодателями и согласно приказа о допуске к прохождению практики. Формой отчётности студентов по практике является дневник или отчёт 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 обучающихся 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: 29.12.2025г. -11.01.2026г.; 29.06.2026г. -31.08.2026г.;

2 курс: 29.12.2026г. -11.01.2027г.; 29.06.2027г. -31.08.2027 г.;

3 курс: 29.12.2027г. – 11.01.2028г.;

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».

16 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, взаимоуважение, 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 всего с вариативом
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
Итого		324	2	384	176	710

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	в т.ч. практически х вариатив	всего с вариативном у
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					
	Промежуточная аттестация	12		0		12
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	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
	Промежуточная аттестация	12		0		12
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32		10		42
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	4	32		164
УП.02	Промежуточная аттестация			6		6
ПП.02	Учебная практика	144		0		144
	Производственная практика	252		0		252
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
	Промежуточная аттестация	12		0		12
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32		4		36
	Промежуточная аттестация			3		3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96		0		96
УП.03	Промежуточная аттестация	3		0		3
ПП.03	Учебная практика	72		0		72
	Производственная практика	108		0		108
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					
	Промежуточная аттестация	12		0		12
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	32		10		42
	Промежуточная аттестация			3		3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	64		0		64
	Промежуточная аттестация	3				3
УП.04	Учебная практика	72		0		72

ШП.04	Производственная практика	72		36		108
ИМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					
	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	220
	Промежуточная аттестация			3		3
УП.05	Учебная практика	144		0		144
ШП.05	Производственная практика	216		0		216
Итого по профессиональному циклу		1944	4	222	20	2170

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
Общеобразовательный цикл	1476	0	0	1476
Общепрофессиональный цикл	324	386	176	710
Профессиональный цикл	1944	226	20	2170
МДК	720	190	20	910
Учебная практика	504	0	0	504
Производственная практика	720	36	36	756
Итого	3744	612	232	4356

- 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 14 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 объема 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 учетом 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 объема часов, отведенного 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 работодателю 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 зачета, экзамена, квалификационного экзамена. Все виды экзаменов проводятся в день, освобожденный 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 распределено 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	преддипломная (для СТО)				
	2		3	4	0	5	6	7	8	9
1 курс		40	0		0	-	1	0	11	52
2 курс		21	8		10	-	2	0	11(упс)	52
3 курс		20	6		11	-	2	2	2	43
Всего		81	14		21		5	2	24	147

3. План учебного процесса ОПОП СПО ПКРС 43.01.09 Повар, кондитер 2025-2028 ГР.92ПК,47ПК

[illegible]

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Э	70	14	2	50	36	14		12	6					52	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ		36	12		36	28	8									36
ОП.05	Основы калкуляции и учета		Э	90	42		72	30	42		12	6					72	
ОП.06	Охрана труда		Э	42	10		36	26	10		0	6			36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	И-/ДЗ		112	110		112	2	110								32	44
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	И-/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
ПМ.00	Профессиональный цикл	11 ДЗ	53,9/53м	2170	1550	4	816	510	306	1260	30	60	0	0	434	662	372	612
ПМ.00	Профессиональные модули	11 ДЗ	53,9/53м	2170	1550	4	816	510	306	1260	30	60	0	0	434	662	372	612
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, 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		И-/Экомпл	45	18		42	24	18		0	3				42		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		И-/Экомпл	75	30		72	42	30		0	3			36	36		
УП.01	Учебная практика	И-/ДЗ		72	72					72					36	36		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		72	72					72						72		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Эм	620	474	4	202	124	78	396	6	12	0	0	0	0	240	362
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		42	16		42	26	16					0			42	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		И-/Э	170	62	4	160	98	62		0	6					90	74
УП.02	Учебная практика	И-/ДЗ		144	144					144				0			72	72
ПП.02	Производственная практика	И-/ДЗ		252	252					252				0			36	216
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, 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 блюд, кулинарных изделий, закусок			39	10		36	26	10		0	3				36		

И-/Экомпл

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					72				36	36		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ		108	108					108					108		
ПМ.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
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			
ПМ.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	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			0		72	36	108
				0						0							
	Промежуточная аттестация			180						78	102						
	ИТОГО			4356	2243	6	2910	1477	1443	1260	78	102	612	828	576	828	576
	Промежуточная аттестация			180									0	36	36	36	36
	Самостоятельная работа			6													
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72													
	ВСЕГО			4428													
Государственная итоговая аттестация:																	
ГИА в форме демонстрационного экзамена																	
демонстрационного экзамена с 15 июня по 28 июня (всего 2нед)																	
Выполнение																	

4428

*В лабораторно-практические работы входят и контрольные работы

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

**Часы на дифференцированный зачет входят в общее количество часов: теоретических, выделенных на дисциплину, МДК и практических, выделенных на учебную (производственную) практики

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

№		Наименование
Кабинеты:		
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 .	
Лаборатории:		
1	Учебная кухня ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков)	
2	Учебный кондитерский цех .	
Спортивный комплекс:		
1	спортивный зал;	
2	спортивная площадка с элементами полосы препятствий;	
3	стрелковый тир (электронный) ;.	
4	стадион открытого типа	
Залы:		
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;	
2	актовый зал.	