

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
*государственного бюджетного образовательного учреждения Краснодарского края*  
*«Краснодарский политехнический техникум»*  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Техник-технолог  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

2022г.

Утверждаю  
Директор государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
«Краснодарский политехнический техникум»  
Краснодарского края  
Остапенко И.В.  
2022 г.



## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум» разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), утверждённого Приказом Минобрнауки России от 09.12.16 № 1558 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.13 «Технология парикмахерского искусства»** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., рег. № 44830); в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 г. N 885/390 г. Москва "О практической подготовке"; письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 « О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»; приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; приказом Минобрнауки России №1578 от 31 декабря 2015г. «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012г. №413»; приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 "О внесении изменений в приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 № 613 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"(Зарегистрирован 26.07.2017 № 47532);приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464"; 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 Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем

профессиональном образовании и их дубликатов"; приказом Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 "Об утверждении порядка зачисления, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов"; письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающихся обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25.12.2014 г. № 134н «Об утверждении профессионального стандарта « Специалист по предоставлению парикмахерских услуг» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 06.02.2015, регистрационный № 35906); Техническим описанием компетенции «Парикмахерское искусство» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills), с учетом Инструктивно-методическое письмо об организации и применении современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе СПО... Минпросвещение №05-7721 от 20.07.2020г., уставом техникума.

## 1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

- даты начала занятий:

1 курс: 1 семестр – 01.09.2022г. ;

2 курс: 1 семестр - 01.09.2023г. ;

3 курс : 1 семестр - 01.09.2024г. ;

4 курс: 1 семестр - 01.09.2025г. ;

- 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 **43.02.13 «Технология парикмахерского искусства»**на базе основного общего образования в академических часах составляет - **5940 часа**, в который входит объем обязательной учебной нагрузки, промежуточной и государственной итоговой аттестаций, часы консультаций и самостоятельной работы обучающихся.

Общее количество недель затраченных на реализацию образовательной программы **43.02.13 «Технология парикмахерского искусства»** составляет **199 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 занятий могут делиться на подгруппы не менее 8 человек в каждой;

- текущий контроль знаний по дисциплинам осуществляется в пределах учебного времени, отведённого 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 представляет 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";

- консультации предусматриваются в объёме в соответствии с учебным планом за счет часов выделенных на промежуточную аттестацию или часов выделенных на дисциплину (например выполнение курсовой работы или проекта). Консультации могут быть групповые, индивидуальны. В основном, консультации проводятся в устной форме, реже в письменной;
- учебная практика может проводиться рассредоточено и концентрированно при изучении профессионального модуля. Учебная, производственная практика проводится рассредоточено и концентрированно при изучении профессионального модуля. Учебная, производственная и преддипломная практики проводятся в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Практическое обучение (учебная практика, производственная и преддипломная практика) может проводиться на базе техникума и организациях по профилю получаемой профессии на основании заключённых договоров о сетевом сотрудничестве с работодателями и согласно приказа о допуске к прохождению практики. Формой отчётности студентов по практике является дневник и (или) отчёт по практике. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной и производственной практик в период после последней сессии и временем отведённым на государственную аттестацию;
- 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.
- самостоятельная работа (в случае наличия) может проводиться вне или во взаимодействии с преподавателем. Содержание самостоятельной работы определяется преподавателем в рабочей учебной программе по дисциплине, МДК. Количество самостоятельной работы не превышает 30%. Выставляются следующие оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно";
- учебно-полевые сборы (35 часов) проводятся в период обучения;
- увеличение времени по физической культуре осуществляется за счет занятий обучающихся в спортивных секциях, клубах, кружках, группах;
- для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния здоровья.
- Программы по адаптивным дисциплинам обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограничениями возможности здоровья разрабатываются в техникуме и используются при необходимости (по заявлению инвалидов и лиц с ОВЗ)
- время и сроки проведения каникул:
  - 1 курс: 29.12.2022г. -11.01.2023г.; 29.06.2023г. -31.08.2023г.;
  - 2 курс: 29.12.2023г. -11.01.2024г.; 29.06.2024г. -31.08.2024г.;
  - 3 курс: 29.12.2024г. - 11.01.2025г.; 06.07.2025г. -31.08.2025г.;
  - 4 курс: 29.12.2025г. - 11.01.2026г.;
- Практика составляет 51,3%.

### 1.3.Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 « О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», а так же в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»(Зарегистрирован 26.07.2017 № 47532), разъяснениями по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин, с учётом Инструктивно-методическое письмо об организации и применении современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе СПО. Минпросвещение №05-7721 от 20.07.2020г., Распоряжения Минпросвещения РФ от 30 апреля 2021 года №Р-98 «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учётом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования».

Для специальности рекомендован естественно-научный профиль профиль подготовки. Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется на 1-ом курсе. Профильные дисциплины: математика, химия, биология. Общими являются: Русский язык, Литература, Математика, Иностраный язык, История (Россия в мире), Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Астрономия. Дисциплина по выбору-Родная литература.

#### **Дополнительные учебные предметы и элективные курсы**

- ДП.01** Введение в специальность
- ДП.02** Основы бережливого производства
- ЭК.01** Практикум по математике
- ЭК.02** Основы обществознания
- ЭК.03** Безопасность в информационном и социальном пространстве
- ЭК.04** Русский язык и культура речи

На физическую культуру – три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 №889). В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы составляет 52 недели.

По дисциплине История введены темы: антикоррупция, антитеррор, толерантность, правовая культура, фальсификация фактов. В период освоения общеобразовательных программ предусмотрено выполнение каждым студентом индивидуального проекта по общеобразовательным учебным дисциплинам. Индивидуальный проект выполняется по выбранной дисциплине согласно учебному плану. Темы индивидуальных проектов выбираются самостоятельно обучающимися по согласованию с преподавателем дисциплины. На группу составляется график выполнения обучающимися индивидуального проекта.

## 1.4Формирование вариативной части ОПОП

Техникум ввёл в счёт вариативной части ОПОП учебную дисциплину:

ОГСЭ.07 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.»

ОГСЭ.06 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.11 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».

Введение данных дисциплин вызвана необходимостью повысить уровень подготовки обучающихся по данным направлениям.

Необходимость увеличения объема часов профессиональных модулей обязательной части ОПОП вызвана запросом работодателей на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС. 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 объема часов, отведённого на вариативную часть было проведено анкетирование представителей работодателей по профилю ОПОП.

В результате проведённого опроса были определены профессиональные модули и соответственно модули и соответственно курсы требующие более расширенного и углублённого изучения (см. таблицу распределения часов вариативной части). В результате проведённого 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. Совместно с работодателями 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.

Часы вариативной части использованы на увеличение объёма времени профессиональных модулей обязательной части ОПОП следующим образом:

Таблица1 Распределение часов вариативной части

Название дисциплины, профессиональных модулей	Учебная нагрузка обучающихся (час)				
	Максимальная	Самостоятельная учебная работа	аудиторная	В т.ч.практ	В.т.ч курсовая работа
<b>ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>98</b>	<b>0</b>	<b>98</b>	<b>6</b>	
ОГСЭ.01 Основы философии	12	0	12	0	
ОГСЭ.02 История	14	0	14	0	

ОГСЭ.06 Кубановедение	36	0	36	0	
ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности	36	0	36	6	
<b>ОП.00                    Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>316</b>	<b>0</b>	<b>316</b>	<b>110</b>	
ОП.01   Сервисная деятельность	6	0	6	6	
ОП.03   Рисунок и живопись	44	0	44	44	
ОП.04   Эстетика	26	0	26	0	
ОП.06   Основы анатомии и физиологии кожи и волос	2	0	2	0	
ОП.07   Материаловедение	26	0	26	24	
ОП.08   Пластическая анатомия	2	0	2	0	
ОП.10   Экономика организации	90	0	90	6	
ОП.11   Правовое обеспечение профессиональной деятельности	44	0	44	10	
ОП.12   Основы предпринимательской деятельности	36	0	36	8	
ОП.13   Охрана труда	40	0	40	10	
<b>П.00 Профессиональный цикл</b>	<b>738</b>	<b>0</b>	<b>738</b>	<b>218</b>	
<b>ПМ.01   Предоставление современных парикмахерских услуг</b>	<b>154</b>	<b>0</b>	<b>154</b>	<b>34</b>	
МДК.01.01 Современные технологии парикмахерского искусства	82	0	82	34	
УП.01   Учебная практика	36	0	36		
ПП.01   Производственная практика	36	0	36		
<b>ПМ.02   Подбор и выполнение причесок различного назначения, с учетом потребностей клиента</b>	<b>278</b>	<b>0</b>	<b>278</b>	<b>66</b>	
МДК.02.01 Технология выполнения постижерных изделий из натуральных и искусственных волос	8	0	8	0	
МДК.02.02 Моделирование причесок различного назначения с учетом актуальных	162	0	162	66	

тенденций моды.					
УП 02 Учебная практика	36	0	36		
ПП 02 Производственная практика	72	0	72		
<b>ПМ.03 Создание имиджа, разработка и выполнение художественного образа на основании заказа</b>	<b>270</b>	<b>0</b>	<b>270</b>	<b>118</b>	<b>16</b>
МДК.03.01 Стандартизация и подтверждение соответствия	32	0	32	10	
МДК.03.02 Основы маркетинга сферы услуг	28	0	28	10	
МДК.03.03 Стилизация и создание имиджа	174	0	174	98	16
УП 03 Учебная практика	36		36		
<b>ПМ.04 Выполнение работ по профессии Парикмахер</b>	<b>36</b>		<b>36</b>	<b>0</b>	
ПП 04 Производственная практика	36		36		
Преддипломная практика	144		144		
<b>Итого вариативная часть</b>	<b>1296</b>		<b>1296</b>	<b>334</b>	<b>16</b>

#### 1.5 Порядок аттестации обучающихся

- промежуточная аттестация проводится на каждом курсе, по дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю учебного плана, учебной и производственной практике в форме: дифференцированного зачёта, экзамена, экзамена по модулю, квалификационного экзамена. Экзамен по модулю проводится по завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения всех видов практики, предусмотренных в модуле. Квалификационный экзамен проводится по модулю, после изучения которого присваивается квалификация. Экзамены могут проводиться распределёчно и концентрированно в рамках календарной недели. На 1-3 курсах запланировано по две недели промежуточной аттестации, на 4-ом курсе - одна неделя. Организация промежуточной аттестации подсобным образом обусловлена последовательностью изучения дисциплин и проведением учебных и производственных практик.

- дифференцированный зачет, экзамен, экзамен по модулю, экзамен квалификационный оцениваются: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно"; зачет - "зачтено";

- учебным планом предусмотрено выполнение курсовых работ МДК 01.01 Современные технологии парикмахерского искусства, МДК 03.03 Стилизация и создание имиджа. Время, отведённое на выполнение курсовой работы, обозначено в учебном плане. Курсовая работа проводится за счёт объёма времени, отведённого на изучение дисциплины.

- Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде защиты дипломной рабо-



работы и 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 КИТГ, утвержденным директором техникума. Процедура проведения ГИА, сроки ее проведения и условия организации, уровень заданий, порядок оценки, критерии оценки, требования к подготовке выпускников, защита выпускной квалификационной работы, проведение демонстрационного экзамена осуществляется в сроки, обозначенные учебным планом и согласовано составленному расписанию и описываются в «Программе Государственной итоговой аттестации выпускников, требования к выпускной квалификационной работе, демонстрационному экзамену, критерии оценки выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена». Для защиты выпускной квалификационной работы и проведения демонстрационного экзамена создается государственная экзаменационная комиссия из числа работодателей, представителей других учебных заведений, педагогических работников техникума, экспертов.

Зам. директора по УР ГБПОУ КК «КИТГ»



Чижова М.Ю.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
 гр.282,283,285ПКД, 132ФПКД

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0		2		11	52
II курс	31,3	4,7	3		2		11	52
III курс	22,7	6,3	11		2		10	52
IV курс	18	2	9	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	111	13	23	4	8	6	34	199

3. План учебного процесса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское делопр.282,283,285ПКД,132ФПКД

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик	Формы промежуточной аттестации, семестр		Объем образовательной нагрузки (час.)	в том числе практической подготовки		Учебная нагрузка обучающихся (час.)																
		Зачеты, дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа							Во взаимод.действии с преподавателем				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам							
					03/10дз	4, 5	0	0	1404	Нагрузка на дисциплины и МК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс		
1	2	3	4	5						6	7				8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	Общеобразовательный цикл	03/10дз	4, 5	1476	225	0	1404	726	676	0	0	48	24	612	792	0	0	0	0	0	0		
ОУД.00	Базовые дисциплины	03/9дз	1, 5	673	59	0	655	259	394	0	0	12	6	302	353								
ОУД.01	Русский язык		1-3*	88			70	32	38			12	6	34	36								
ОУД.02	Литература	1-ДЗ		117	25		117	56	61					76	41								
ОУД.03	Родная литература	ДЗ		39			39	33	6						39								
ОУД.04	Иностранный язык	1-ДЗ		117	34		117	0	115					51	66								
ОУД.05	Россия в мире	1-ДЗ		78			78	58	20					34	44								
ОУД.06	Астрономия	ДЗ		39			39	29	10						39								
ОУД.07	Физическая культура	3/ДЗ		117			117	15	102					51	66								
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	1-ДЗ*		39			39	27	12					17	22								





ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий сложного ассортимента		Э(м)	318	220	0	114	74	40	0	180	12	12	0	0	50	64	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э*	38	8		32	24	8			3	3				32				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-/Э*	88	32		82	50	32			3	3			50	32				
УП 01	Учебная практика	-/ДЗ		72	72		72				72					36	36				
ПП 01	Производственная практика	ДЗ		108	108		108				108						108				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Э(м)	526	364	0	256	128	112	16	252	6	12	0	0	0	96	54	106		0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э*	37	6		34	28	6			0	3						34		



ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Э(м)	306	210	0	138	72	66	0	144	12	12	0	0	0	0	38	100	0	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ		38	16		38	22	16									38			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Э	112	50		100	50	50			6	6						100		
УП.04	Учебная практика	ДЗ		36	36		36				36								36		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ		108	108		108				108								108		
П.М.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Э(м)	572	410	0	266	144	122	0	288	6	12	0		60	88	46	72	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ		32	12		32	20	12								32				







<b>4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b>	
<b>Кабинеты:</b>	
1	Русский язык;
2	Литература;
3	История;
4	Обществознание;
5	Химия;
6	Биология;
7	Информатики;
8	Физики;
9	Гуманитарных дисциплин;
10	Иностранного языка;
11	Математики;
12	Охраны труда;
13	Безопасности жизнедеятельности;
14	Организации обслуживания;
15	Социально-экономических дисциплин;
16	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
17	Экологических основ природопользования;
18	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
19	Организации хранения и контроля запасов и сырья
20	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
<b>Лаборатории:</b>	

1	Химии;
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
3	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
4	Учебный кондитерский цех.
<b>Спортивный комплекс:</b>	
1	спортивный зал;
2	спортивная площадка с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любых модификациях, включая модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
<b>Залы:</b>	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
2	актовый зал.