

Утверждаю
Директор
государственного профессионального
образовательного учреждения

«Краснодарский политехнический техникум»



Остапенко И.В.
2021г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
по программе подготовки специалистов среднего звена

государственное бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 2года 10 месяцев

на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

2021г.

1. Пояснительная записка.

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум» разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении Федерально-государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828); в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"; приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный 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 Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "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"; 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 образо-

вания обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования", уставом техникума.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- даты начала занятий:

1 курс: 1 семестр – 02.09.2021г.;

2 курс: 1 семестр - 01.09.2022г.;

3курс :1 семестр - 01.09.2023г..

- 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 **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** на базе основного общего образования в академических часах составляет - **4464 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 **43.02.15 Поварское и кон-**

дитерское дело 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 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 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";

- 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, индивидуальные. В основном, консультации проводятся в устной форме, реже в письменной;

- учебная практика может проводиться расщедоточено и концентрировано при изучении профессионального модуля. Производственная практика проводится расщедоточено и концентрировано 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) проводится на базе техникума и на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии на основании заключённых договоров о сетевом сотрудничестве с работодателями и согласно приказа о допуске к прохождению практического обучения (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. Сохранение 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 адаптивному дисциплинам обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатываются в техникуме и используются при необходимости (по заявлению инвалидов и лиц с ОВЗ)
- время и сроки проведения каникул:

1 курс: 29.12.2021г. -11.01.2022г.; 29.06.2022г. -31.08.2022г.;
2 курс: 29.12.2022г. -11.01.2023г.; 29.06.2023г. -31.08.2023 г.;
3 курс: 29.12.2023г. – 11.01.2024г..

Практика 1224 часа-48% от часов профессионального цикла

1.3 Формирование вариативной части ОПОП

Техникум ввёл в счёт вариативной части ОПОП учебные дисциплины:

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 10 Основы предпринимательства в соответствии с потребностями Краснодарского края в развитии предпринимательской деятельности на основании Постановления законодательного собрания Краснодарского края №47-1/15080 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 повышать уровень подготовки обучающихся по данным направлениям.

Необходимость увеличения объема часов общепрофессиональных дисциплин и 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». Основные работодатели: сеть ресторанов «Любо», Компания ООО "ПТФ "Авиапит", крупнейший в России Аквапарк Золотая бухта. В Краснодаре немного серьезных компаний, которые за-

нимаются только общественным питанием, к ним относятся сети «Любо». Это структурированный бизнес и зонтичный бренд из нескольких концепций. На балансе компании уже два демократичных ресторана и три кафе «Любо-Дорого», три кофейни «Любо-Cafe», шесть авто-буфетов «Любо-Картошка», а также кондитерский цех «Любо-Сладко». Первый ресторан «Любо-Дорого» открылся 1 апреля 2001 г. на улице Красной – центральной улице Краснодара – в доме 190. Главное событие 2005 г. для сети ресторанов «Любо» – строительство совместно с компанией «Русский проект» фабрики-кухни в пригороде Краснодара. Туда перенесено кондитерское производство, складские мощности и перерабатывающее производство, которое готовит полуфабрикаты для ресторанов. Общая площадь фабрики-кухни составит около 2 тыс. кв. м. Андрей Голубинский, совладелец и генеральный директор сети «Любо». Компания ООО "ПТФ "Авиапит" зарегистрирована 1 ноября 2002 года регистратором Инспекция МНС России 5 по г. Краснодару. Генеральный Директор организации - Лузан Алексей Анатольевич. Компания ООО "ПТФ "Авиапит" находится по адресу 350912, г Краснодар, ул Бершанской, д 355, корп 8, основным видом деятельности является «Деятельность ресторанов и кафе». Организация также осуществляет деятельность по следующему неосновным направлениям: «Поставка продукции общественного питания», «Прочая розничная торговля вне магазинов», «Розничная торговля алкогольными напитками, включая пиво», «Прочая розничная торговля в специализированных магазинах», «Розничная торговля в специализированных магазинах преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями», «Производство сухих хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий длительного хранения», «Производство хлеба и мучных кондитерских изделий недлительного хранения». Основная отрасль компании - «Предприятия общественного питания государственной торговли». Крупнейший в России аквапарк «Золотая бухта», Директор: Иванишин Роман Петрович. Один из самых больших аквапарков в России расположен в районе санатория «Русь», Огромная территория в 17 гектаров, более 35 захватывающих аттракционов и водных горок. Аквапарк был построен в 2004 году. На территории располагаются 16 летних кафе, комплекс искусственного озера в 900 м2, два бассейна с продольной и круговой искусственной волной высотой до 1,5 м, водный футбол, поло, пляжный волейбол, ресторанный комплекс с дискотекой под открытым небом рядом с большим спортивно-развлекательным бассейном длиной 50м на 2000м3, дендрарий, расположенный по периметру. Часы вариативной части распределены на углубление и расширение содержания междисциплинарных курсов профессиональных модулей.

Для распределения объёма часов, отведённого на вариативную часть был проведен опрос представителей работодателей по профилю ОПОП: ПТФ «Авиапит»; ООО «Любо - Дорого»; ресторан «Сударь». В результате проведенного опроса были определены общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули и соответственно междисциплинарные курсы требующие более расширенного и углублённого 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. Работодателями были даны рекомендации в части внедрения современных востребованных технологий. 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 общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям и при разработке контрольных оценочных средств.

Таблица 1 Распределение часов вариативной части

Название дисциплины, профессиональных модулей	Учебная нагрузка обучающихся (час)				
	макси-мальная	Практика	Самостоя-тельная учебная работа	аудиторная	В т.ч. практ
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	76		2	74	6
ОГСЭ.06 Кубановедение	36		2	34	
ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности	36			36	6
ОГСЭ.03 Психология общения	4			4	
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины	136		2	134	76
ОП.04 Организация обслуживания	34		2	32	14
ОП.08 Охрана труда	4			4	
ОП.10 Основы предпринимательства	36		0	36	6
ОП.11 Специальный рисунок и лепка	62		0	62	56

П.00 Профессиональный цикл	868	216	4	648	330
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;	46		0	46	20
ПП.01 Производственная практика;	36	36			
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, соусов сложного ассортимента	140		0	140	64
УП.02 Учебная практика;	36	36			
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38		0	38	20
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6		0	6	6
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	64		0	64	30
ПП.04 Производственная практика;	36	36			
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	182		0	182	90
УП.05 Учебная практика;	72	72			
ПП.05 Производственная практика;	36	36			
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд	180		4	176	100
Промежуточная аттестация	216				
Итого вариативная часть	1296	216	10	854	418

1.4 Порядок аттестации обучающихся

- промежуточная аттестация проводится на каждом курсе, по каждой дисциплинарному курсу, профессиональному модулю учебного плана, учебной и производственной практике в форме: дифференцированного зачёта, комплексного дифференцированного зачёта, экзамена, комплексного экзамена, квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится по профессиональным модулям по завершению изучения дисциплинарных курсов и прохождению всех видов практики, предусмотренных в модуле. Экзамены могут проводиться рассредоточено и концентрированно в рамках календарной недели. На 1-ом, 2-ом, 4-ом курсе запланировано по две недели промежуточной аттестации, на 3-ем курсе - одна неделя. Организация промежуточной аттестации подобным образом обусловлена последовательностью изучения дисциплин и проведением учебных и производственных практик;

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

- учебным планом предусмотрено выполнение 2-х курсовых работ по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации тортовых блгод, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (3 курс), МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (4 курс). 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 работы и демонстрационного экзамена. Порядок её подготовки и проведения определяется Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968", Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК КИТ, утвержденным директором техникума. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы, проведение демонстрационного экзамена осуществляется в сроки, обозначенные учебным планом и согласно составленному расписанию. Процедура проведения ГИА, сроки ее проведения и условия организации, уровень заданий, порядок оценки, критерии оценки, требования к подготовке выпускников, защита выпускной квали-

фикационной работы, проведение демонстрационного экзамена осуществляется в сроки, обозначенные учебным планом и согласно составленному расписанию и описываются в «Программе Государственной итоговой аттестации выпускников, требовании к выпускной квалификационной работе, демонстрационному экзамену, критерии оценки выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена». Для защиты выпускной квалификационной работы создается государственная экзаменационная комиссия из числа работодателей, представителей других учебных заведений и преподавателей, педагогических работников техникума, для проведения и оценки демонстрационного экзамена -комиссия экспертов ДЭ.

Зам. директора по УР ГЫПОУ КК КПТ



Чижова М.Ю.

3. План учебного процесса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело(гр.2611ПКД)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	3	4	5	6	7	Учебная нагрузка обучающихся (час.)																
							Формы промежуточной аттестации, семестр		8	9	10	11	12	13	14	Во взаимодействии с преподавателем							
							Зачеты, дифференцированные зачеты	Экзамены								всего учебных занятий		Теоретического обучения		лаб. и практ. занятий		курсовых работ (проектов)	
Нагрузка на дисциплины и МДК		в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК		в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК		в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК										в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК		в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК		в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК		в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК	
1	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0,6 _д	1 _с	508	164	2	506	178	328	0	0	0	0	0	0	136	100	84	68	48	72		
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ		36			36	36										36				36	
ОГСЭ.02	История	ДЗ		36			36	36										36					
ОГСЭ.03	Психология общения	ДЗ		36			36	36															
ОГСЭ.04	Иностраный язык в профессиональной деятельности	ДЗ		164	164		164	0	164							32	32	24	34	24	18		
ОГСЭ.05	Физическая культура	ЭЗ/З/З/З/З/ДЗ		164			164	6	158							32	32	24	34	24	18		
ОГСЭ.06	Кубановедение	ДЗ		36		2	34	34								36							
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности	ДЗ		36			36	30	6							36							
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	0,2 _д	0 _с	180	12	2	178	142	36	0	0	0	0	0	0	36	108	0	0	36	0		
ЕН.01.	Химия	-/ДЗ		144	12	2	142	106	36							36	108						

Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам

нагрузки

Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам

нагрузки

Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам

нагрузки

Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам

нагрузки

Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам

нагрузки

Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам

нагрузки

Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам

нагрузки

ЕН.02.	Экологические основы прикладного использования	ДЗ	36			36	36														36	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	0,6 _{дз}	5 _з	814	223	2	746	366	380	0	0	36	30	258	132	94	98	70	96			
ОП. 01	Организация хранения и контроль запасов и сырья		Э	82	32		64	32	32			12	6	64								
ОП. 02	Техническое оснащение организации питания		1/-Э	108	34		96	62	34			6	6	64	32							
ОП. 03	Организация обслуживания		Э	82	27		64	37	27			12	6	64								
ОП. 04	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		1/-Э	104	48	2	96	48	48			0	6								34	64
ОП. 05	Правовые основы профессиональной деятельности		-/ДЗ	96			96	54	42							46	50					
ОП. 06	Информационные технологии в профессиональной деятельности		ДЗ	32			32	27	5													32
ОП. 07	Охрана труда		-/ДЗ	96	72		96	24	72							48	48					
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ	36	10		36	26	10						36							
ОП.09	Основы предпринимательской деятельности		-/ДЗ	68			68	20	48						36							
ОП.10	Специальный рисунок и лепка		Э	48			36	30	6			6	6									36
ОП.11	Профессиональный цикл		-/ДЗ	62			62	6	56					30	32							
ПМ.00	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		63/6 _{ам/} 0 _т /15 _{дз} 13 _к	2602	1828	4	1152	588	532	32	1296	72	78	110	248	206	266	206	120			
ПМ. 01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э*	318	220	0	114	74	40	0	180	12	12	50	64	0	0	0	0			
М/ДК.01.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э*	38	8		32	24	8			3	3		32							
М/ДК.01.02	Учебная практика		-/ДЗ	88	32		82	50	32			3	3	50	32							
ПП 01	Производственная практика		ДЗ	72	72		72				108				108							

	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		Э(м)	526	364	0	256	128	112	16	252	6	12	0	96	54	106	0
ПМ.02																		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э*	37	6		34	28	6			0	3				34	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-/Э*	225	106		222	100	106	16		0	3		96	54	72	
УП.02	Учебная практика		-/ДЗ	108	108		108			108					60	12	36	
ПП.02	Производственная практика		-/ДЗ	144	144		144			144							144	
	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																	
ПМ.03			Э(м)	286	194	0	106	56	50	0	144	24	12	0	0	106	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э*	41	10		32	22	10			6	3			32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-/Э*	83	40		74	34	40			6	3			74		
УП.03	Учебная практика		ДЗ	36	36		36									36		
ПП.03	Производственная практика		ДЗ	108	108		108			108						108		
	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																	
ПМ.04			Э(м)	306	210	0	138	72	66	0	144	12	12	0	0	0	38	100

	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ		38	16		38	22	16										38		
МДК.04.01																					
	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Э	112	50		100	50	50												100
МДК.04.02																					
УП.04	Учебная практика	ДЗ		36	36		36														36
ПП.04	Производственная практика	ДЗ		108	108		108														108
	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	60	88	46		72	0	0	
П.М.05																					
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ		32	12		32	20	12						32						
МДК.05.01																					
	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Э(м)	240	110		234	124	110			0	6	60	56	46		72			
МДК.05.02																					
УП.05	Учебная практика	ДЗ		144	144		144								36	36		72			
ПП.05	Производственная практика	ДЗ		144	144		144											144			
	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Э(м)	222	150	0	96	38	42	16	108	6	12	0	0	0		0	0	40	56
ПМ.06																					
	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		Э(м)	102	42		96	38	42	16	108	6	6							40	56
МДК.06.01																					
ПП.06	Производственная практика	ДЗ		108	108		108				108										108
	Выполнение работ по профессии 16675 Повар		Э(к)	372	280	4	176	76	100	0	180	6	6	0	0	0		50	66	64	
ПМ.07																					
	Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд		Э(к)	372	280	4	176	76	100	0	180	6	6	0	0	0		50	66	64	
МДК.07.01																					
			Э(к)	180	100	4	176	76	100									50	66	64	

3888	1	1	1	1	1	1
n.a						
360						
n.d						
144						4
n.a						
216						6
4608		600				

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
Кабинеты:	
1	Гуманитарных дисциплин;
2	Иностранного языка;
3	Математики;
4	Охраны труда;
5	Безопасности жизнедеятельности;
6	Организации обслуживания;
7	Социально-экономических дисциплин;
8	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
9	Экологических основ природопользования;
10	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
11	Организации хранения и контроля запасов и сырья
12	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
Лаборатории:	
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.
Спортивный комплекс:	

1	спортивный зал;
2	спортивная площадка с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любых модификациях, включая модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:	
1	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
2	актовый зал.