



УТВЕРЖДАЮ
директор ГБПОУ КК «КТЭК»
Е.А. Мусаева
« 10 » 05 20 22 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБПОУ КК КТЭК
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:
специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения - очная
Срок получения образования – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого образования -
социально-экономический

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ОПОП СПО ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1552, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 26 декабря 2016 г. (рег. №44974), на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования, действующих нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию учебного процесса

Нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (с изменениями);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный N 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности) (с изменениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный N 59778);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Приказ Минпросвещения России от 28 августа 2020 года № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 года № Р-98 «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» (далее - Распоряжение Р-98);
- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 25 августа 2021 года № Р-198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным (обязательным) дисциплинам («Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История» (или «Россия в мире»), «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия») с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения» (далее - Распоряжение Р-198);
- Письмо Минобрнауки России от 20 июня 2017 года № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по внедрению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»);
- Письмо Минпросвещения России от 20 декабря 2018 года № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендации по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);
- Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утверждены Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 года);
- Методические рекомендации по разработке плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по актуализированным и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;

– Письмом Минобрнауки России от 17 марта 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 учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– Инструктивно-методическое письмо департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 20.07.2020 г. № 05-772.

– Устав и локальные документы колледжа.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебные занятия начинаются с первого сентября за исключением если первое сентября выпадает на воскресенье, то учебный процесс начинается с первого понедельника сентября и заканчиваются согласно учебному плану по данной специальности. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Академический час всех видов аудиторных занятий 45 минут. Проводятся сдвоенные занятия, с пятиминутным перерывом между сдвоенными занятиями перемена 10 минут. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся не может превышать 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Текущий контроль по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину.

Общий объем каникулярного времени в учебном году 10-11 недель, в том числе в зимний период – 2 недели.

Учебные сборы в количестве 35 часов проводятся за счет каникулярного времени, после изучения дисциплин основы безопасности жизнедеятельности изучаемого на первом курсе в течение первого и второго семестра и безопасности жизнедеятельности, изучаемого в течение третьего, четвертого семестра.

Лабораторные и практические занятия учебных дисциплин и МДК, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю деятельности проводятся в форме практической подготовки.

Учебная, производственная (по профилю специальности преддипломная) практики проводятся в сроки, обозначенные графиком учебного процесса в форме практической подготовки могут проводиться на базе колледжа и в организациях по профилю получаемой специальности на основании договора, заключаемого между колледжем и профильной организацией. Учебная практика – 9 недель (324 часа) проводится концентрировано в несколько периодов. Производственная практика (по профилю специальности - 25 недель (900 часов) проводится концентрировано в несколько периодов, производственная практика (преддипломная) – 4 недели (144 часа) проводится концентрировано. Результатом учебной и производственной практики является зачет, дифференцированный зачет.

Проведение преддипломной практики ориентировано на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы.

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) и проводится в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на Государственную итоговую аттестацию (ГИА).

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Оценка знаний по дисциплинам осуществляется по пятибалльной системе, по дисциплине физическая культура – зачет, дифференциальный зачет.

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовых работ по ПМ.02. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Время, отведенное на выполнение курсовой работы, обозначено в учебном плане. Курсовая работа проводится за счет объема времени, отведенного на дисциплину. Курсовая работа может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы.

1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело сформирован на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №Ц 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07.06.2012г.), с учетом Распоряжения Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 года № Р-98 «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования», реализуемого в пределах ППСЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по ППСЗ на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины на первом курсе обучения (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464. Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования. Общеобразовательные дисциплины изучаются на первом курсе обучения. Для

специальности рекомендован социально-экономический профиль. Профильные дисциплины: математика, география, экономика.

Для каждого обучающегося обязательно выполнение индивидуального проекта. Обучающиеся в праве самостоятельно выбрать тему и руководителя индивидуального проекта. Темы индивидуальных проектов рассматриваются на заседании ЦМК и утверждаются приказом директора. Процедура написания и защиты индивидуального проекта обозначены в положении об индивидуальном проекте.

В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы 5940 часа.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

1.4 Формирование вариативной части ОПОП СПО ПССЗ

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЭДа. Вариативная часть ОПОП СПО ПССЗ направлена на формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Распределение вариативной части происходило с учетом пожелания работодателей ООО «Анприс», ООО ПКП «Восход», ООО «История вкуса» ресторан Духань. Часы вариативной части в объеме 1296 часов, использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получение дополнительных знаний, умений и на приобретение практического опыта, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

| Индекс | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | итого | Во взаимодействии с преподавателем | | консультации | ПА |
|----------------|---|------------|------------------------------------|----------------------------------|--------------|-----------|
| | | | всего | в том числе практических занятий | | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 40 | 40 | 16 | 0 | 0 |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 |
| ОГСЭ.06 | Основы финансовой грамотности | 36 | 36 | 16 | 0 | 0 |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | 10 | 0 | 0 | 4 | 6 |
| ЕН.01 | Химия | 10 | 0 | 0 | 4 | 6 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 134 | 50 | 0 | 42 | 42 |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | 18 | 0 | 0 | 12 | 6 |
| ОП. 02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 8 | 0 | 0 | 2 | 6 |

| | | | | | | |
|--------------|--|-------------|------------|------------|-----------|-----------|
| ОП. 03 | Техническое оснащение организаций питания | 18 | 0 | 0 | 12 | 6 |
| ОП. 04 | Организация обслуживания | 8 | 0 | 0 | 2 | 6 |
| ОП. 05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 10 | 0 | 0 | 4 | 6 |
| ОП. 06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 16 | 4 | 0 | 6 | 6 |
| ОП. 07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 10 | 0 | 0 | 4 | 6 |
| ОП. 08 | Охрана труда | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 |
| ОП. 10 | Социальная адаптация | 42 | 42 | 0 | 0 | 0 |
| П.00 | Профессиональный цикл | 1112 | 990 | 344 | 38 | 84 |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 82 | 58 | 20 | 12 | 12 |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 10 | 4 | 0 | 3 | 3 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 60 | 54 | 20 | 3 | 3 |
| ЭМ | Экзамен по модулю | 12 | 0 | 0 | 6 | 6 |
| ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 72 | 58 | 10 | 2 | 12 |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 5 | 2 | 0 | 0 | 3 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 59 | 56 | 10 | 0 | 3 |
| ЭМ | Экзамен по модулю | 8 | 0 | 0 | 2 | 6 |
| ПМ.03 | Организация и ведение процессов приготовления, | 104 | 88 | 28 | 4 | 12 |

| | | | | | | |
|-----------|---|-----|-----|----|---|----|
| | оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | | |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 90 | 84 | 28 | 0 | 6 |
| ЭМ | Экзамен по модулю | 10 | 0 | 0 | 4 | 6 |
| 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 | 78 | 58 | 32 | 8 | 12 |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 9 | 4 | 0 | 2 | 3 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 59 | 54 | 32 | 2 | 3 |
| ЭМ | Экзамен по модулю | 10 | 0 | 0 | 4 | 6 |
| ПМ.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 | 118 | 104 | 46 | 2 | 12 |

| | | | | | | |
|-----------|---|-------------|-------------|------------|-----------|------------|
| | обслуживания | | | | | |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 7 | 4 | 0 | 0 | 3 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 103 | 100 | 46 | 0 | 3 |
| ЭМ | Экзамен по модулю | 8 | 0 | 0 | 2 | 6 |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 20 | 4 | 8 | 4 | 12 |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 10 | 4 | 8 | 0 | 6 |
| ЭМ | Экзамен по модулю | 10 | 0 | 0 | 4 | 6 |
| ПМ.07 | Выполнение работ по профессии 16675 Повар | 638 | 620 | 200 | 6 | 12 |
| МДК.07.01 | Организация работы повара | 488 | 476 | 200 | 6 | 6 |
| УП.07 | Учебная практика | 144 | 144 | 0 | 0 | 0 |
| ЭК | Квалификационный экзамен | 6 | 0 | 0 | 0 | 6 |
| | Общий объем образовательной программы | 1296 | 1080 | 360 | 84 | 132 |

1.5 Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета по дисциплине/МДК/практике устанавливается учебным планом, при этом количество и наименование дисциплин/междисциплинарных курсов/практик по данной форме промежуточной аттестации в совокупности не превышает установленной нормы (не более 10 зачетов в год, в это количество не включаются зачеты по физической культуре).

Зачет/дифференцированный зачет проводится преподавателями за счет времени, отведенного на изучение дисциплины/МДК/практик.

Промежуточная аттестация в форме зачета, определяется оценкой «зачет/незачет», которая выставляется в том случае, когда контроль не преследует цели дифференцирования персональных достижений обучающихся, но устанавливает, что на определенном этапе освоения основной профессиональной образовательной программы ими достигнут нормативный уровень.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплинам/междисциплинарным курсам/практике устанавливается учебным планом, определяется оценками «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно) и выставляется в том случае, когда контроль преследует цели дифференцирования персональных достижений обучающихся.

Вся процедура промежуточной аттестации обозначена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

1.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационный экзамен. Объем часов отводимых на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации составляет 216 часов.

Вся процедура проведения Государственной итоговой аттестации обозначена в Положениях о Государственной итоговой аттестации и о проведении демонстрационного экзамена.

1.7 Формы проведения консультаций

Консультации в рамках учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) выделяются из объема нагрузки отведенного на дисциплину, или из времени отведенного на промежуточную аттестацию не более 100 часов на группу обучающихся на год. Консультации могут быть групповые и индивидуальные.

2. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и консультации | Учебная практика | Производственная практика | | Промежуточная аттестация и консультации | Государственная (итоговая) аттестация | Всего (по курсам) | Каникулы |
|--------------|---|------------------|---------------------------|---------------|---|---------------------------------------|-------------------|-------------|
| | | | по профилю специальности | Преддипломная | | | | |
| I курс | 1404 | | | | 72 | | 1476 | 396 |
| II курс | 1080 | 108 | 216 | | 72 | | 1476 | 396 |
| III курс | 900 | 144 | 396 | | 72 | | 1512 | 360 |
| IV курс | 684 | 72 | 288 | 144 | 72 | 216 | 1476 | 72 |
| Всего | 4068 | 324 | 900 | 144 | 288 | 216 | 5940 | 1224 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|----|-----|-----|-----|---|-----|----|----|----|-----|---|----|---|---|---|---|---|-----|-----|-----|
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | э* | 145 | 142 | 70 | 2 | 140 | 70 | 70 | 20 | | | 3 | | | | | | 142 | | |
| УП.02 | Учебная практика | дз | 36 | 36 | 36 | | 36 | | | | 36 | | | | | | | | 36 | | |
| ПП.02 | Производственная практика | дз | 180 | 180 | 180 | | 180 | | | | 180 | | | | | | | | 180 | | |
| | Экзамен по модулю | | 8 | | | | | | | | | 2 | 6 | | | | | | | | |
| ПМ.03 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Эм | 316 | 300 | 216 | 4 | 296 | 80 | 72 | 0 | 144 | 4 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 192 | 108 |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | дз | 36 | 36 | 12 | 2 | 34 | 22 | 12 | | | | | | | | | | | 36 | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | э | 126 | 120 | 60 | 2 | 118 | 58 | 60 | | | | 6 | | | | | | | 120 | |
| УП.03 | Учебная практика | дз | 36 | 36 | 36 | | 36 | | | | 36 | | | | | | | | | 36 | |
| ПП.03 | Производственная практика | дз | 108 | 108 | 108 | | 108 | | | | 108 | | | | | | | | | 108 | |
| | Экзамен по модулю | | 10 | | | | | | | | | 4 | 6 | | | | | | | | |
| 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 | Эм | 254 | 234 | 170 | 4 | 230 | 60 | 62 | 0 | 108 | 8 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 234 | 0 |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | э* | 41 | 36 | 12 | 2 | 34 | 22 | 12 | | | 2 | 3 | | | | | | | 36 | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | э* | 95 | 90 | 50 | 2 | 88 | 38 | 50 | | | 2 | 3 | | | | | | | 90 | |
| УП.04 | Учебная практика | дз | 36 | 36 | 36 | | 36 | | | | 36 | | | | | | | | | 36 | |
| ПП.04 | Производственная практика | дз | 72 | 72 | 72 | | 72 | | | | 72 | | | | | | | | | 72 | |
| | Экзамен по модулю | | 10 | | | | | | | | | 4 | 6 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------------|-------------|-------------|-------------|-----------|-------------|-------------|-------------|-----------|-------------|------------|---------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ПМ.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 | Эм | 382 | 368 | 272 | 4 | 364 | 92 | 92 | 0 | 180 | 2 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 | 224 | 0 | 0 |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | -,э* | 39 | 36 | 12 | 2 | 34 | 22 | 12 | | | | 3 | | | | | 18 | 18 | | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | -,э* | 155 | 152 | 80 | 2 | 150 | 70 | 80 | | | | 3 | | | | | 54 | 98 | | |
| УП.05 | Учебная практика | -,дз | 72 | 72 | 72 | | 72 | | | | 72 | | | | | | | | | | |
| ПП.05 | Производственная практика | -,дз | 108 | 108 | 108 | | 108 | | | | 108 | | | | | | | 36 | 36 | | |
| | Экзамен по модулю | | 8 | | | | | | | | | 2 | 6 | | | | | 36 | 72 | | |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Эм | 224 | 208 | 138 | 2 | 206 | 68 | 30 | 0 | 108 | 4 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 208 |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | э | 106 | 100 | 30 | 2 | 98 | 68 | 30 | | | | 6 | | | | | | | | 100 |
| УП.06 | Учебная практика | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.06 | Производственная практика | дз | 108 | 108 | 108 | | 108 | | | | 108 | | | | | | | | | | 108 |
| | Экзамен по модулю | | 10 | | | | | | | | | 4 | 6 | | | | | | | | |
| ПМ.07 | Выполнение работ по профессии 16675 Повар | Эк | 818 | 800 | 564 | 2 | 798 | 234 | 240 | 0 | 324 | 6 | 12 | 0 | 0 | 230 | 570 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.07.01 | Организация работы повара | дз,э | 482 | 476 | 240 | 2 | 474 | 234 | 240 | | | | 6 | | | 158 | 318 | | | | |
| УП.07 | Учебная практика | -,дз | 108 | 108 | 108 | | 108 | | | | 108 | | | | | 72 | 36 | | | | |
| ПП.07 | Производственная практика | дз | 216 | 216 | 216 | | 216 | | | | 216 | | | | | | 216 | | | | |
| | Квалификационный экзамен | | 12 | | | | | | | | | 6 | 6 | | | | | | | | |
| ПДП | Преддипломная практика | дз | 144 | 144 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | 144 |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | | 216 | 216 | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | 216 |
| ИТОГО | | 6/37/27 | 5940 | 5652 | 2068 | 54 | 5238 | 2025 | 1989 | 20 | 1224 | 126 | 162 | 612 | 792 | 576 | 828 | 576 | 864 | 576 | 468 |
| контрольные цифры | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| контроль значения | | | | | | | | | | | | | | 612 | 792 | 576 | 828 | 576 | 864 | 576 | 468 |
| | Промежуточная аттестация | | 288 | | | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Преддипломная практика | | 144 | | | | | | | | | | | 0 | 42 | 24 | 12 | 18 | 6 | 12 | 12 |
| | Государственная итоговая аттестация | | 216 | | | | | | | | | | | 0 | 30 | 12 | 24 | 18 | 30 | 24 | 24 |
| | ВСЕГО | | 5940 | | | | | | | | | | | 0 | 72 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| Государственная итоговая аттестация: с 18.05 по 28.06.2026 | | | | | | | | | | | | | Дисциплин и МДК | 612 | 792 | 504 | 576 | 360 | 540 | 432 | 252 |
| в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационный экзамен) | | | | | | | | | | | | | Учебной практики | 0 | 0 | 72 | 36 | 72 | 72 | 72 | 0 |
| | | | | | | | | | | | | | Производственной практики | 0 | 0 | 0 | 216 | 144 | 252 | 72 | 216 |

| | | | | | | | | |
|---------------------------|---|----|----|----|----|----|----|-----|
| Преддипломная практика | | | | | | | | 144 |
| Промежуточная аттестация | 0 | 30 | 12 | 24 | 18 | 30 | 24 | 24 |
| Консультации | 0 | 42 | 24 | 12 | 18 | 6 | 12 | 12 |
| Самостоятельная работа | 0 | 0 | 6 | 8 | 8 | 14 | 10 | 8 |
| Количество экзаменов | 0 | 5 | 2 | 4 | 3 | 5 | 4 | 4 |
| Дифференцированные зачеты | 2 | 9 | 2 | 3 | 4 | 6 | 5 | 6 |
| Зачётов | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 |

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для специальности СПО

| № | Наименование |
|-----|---|
| | Кабинеты: |
| 1. | Русского языка |
| 2. | Литературы |
| 3. | Математики |
| 4. | Истории и обществознания |
| 5. | Физики и естествознания |
| 6. | Химии |
| 7. | Географии |
| 8. | Иностранного языка |
| 9. | Социально-экономических дисциплин |
| 10. | Информационных технологий в профессиональной деятельности |
| 11. | Экологических основ природопользования |
| 12. | Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства |
| 13. | Безопасности жизнедеятельности |
| | Лаборатории: |
| 14. | Химии |
| 15. | Микробиологии, санитарии и гигиены |
| 16. | Метрологии и стандартизации |
| 17. | Учебный кулинарный цех |
| 18. | Учебный кондитерский цех |
| | Спортивный комплекс: |
| 19. | Спортивный зал |
| 20. | Залы: |
| 21. | Библиотека |
| 22. | Читальный зал |
| 23. | Актовый зал |