

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«ВЕТЛУЖСКИЙ ЛЕСОАГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу;

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –  
естественнонаучный

2023 год

# 1. Пояснительная записка

## Нормативно-правовая база

Учебный план по ООП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки, разработан на основе:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
  - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (в действующей редакции);
  - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в действующей редакции);
  - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
  - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
  - Приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (в действующей редакции);
  - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
  - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
  - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
  - Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01 марта 2023 года № 05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы на базе основного общего образования»;
  - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Устав ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

## Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения ООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Численность обучающихся в учебной группе при финансировании подготовки за счет бюджетных ассигнований при очной форме получения образования устанавливается 25 человек.

Учебный процесс осуществляется в соответствии с расписанием занятий, календарным графиком учебного процесса при шестидневной учебной неделе. Объем образовательной нагрузки обучающихся не превышает 36 академических часов в неделю и включает все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу.

Начало учебных занятий на всех курсах – 1 сентября, окончание учебных занятий на каждом курсе в соответствии с графиком учебного процесса. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, группировка учебных занятий парами. Допускается группирование занятий парами по четыре академических часа при концентрированном изучении отдельных модулей и междисциплинарных курсов.

В течение учебного года устанавливаются каникулы, в том числе в зимний период – 2 недели, в летний период в соответствии с графиком учебного процесса.

Занятия проводятся в учебных кабинетах, лабораториях, мастерских в соответствии с ФГОС.

В техникуме устанавливаются основные виды занятий: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, выполнение курсовой работы (курсовое проектирование), а также могут проводиться другие виды учебных занятий. За период обучения предусмотрено выполнение двух курсовых работ (в рамках освоения 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 (на 3 курсе) и ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (на 4 курсе).

Начиная с третьего семестра, учитывая рекомендации работодателя, отдельные учебные дисциплины, модули и междисциплинарные курсы профессионального цикла изучаются концентрированно, поэтому число часов теоретического обучения на дисциплины и междисциплинарные курсы установлено без соотношения с числом недель по семестру.

При проведении лабораторных и практических занятий, учебных занятий по физической культуре, иностранному языку, информатике, учебной практике, а также при выполнении курсовой работы учебная группа может делиться на подгруппы при численности обучающихся в группе не менее 22 человек, если это предусмотрено содержанием учебной программы, при наличии специально оборудованных лабораторий, кабинетов и инструмента для проведения занятий, методических рекомендаций и учебно-методического комплекса. Деление на подгруппы по другим дисциплинам, и курсам производится при наличии их финансового обеспечения.

При освоении ООП (за исключением общеобразовательного цикла) предусматривается самостоятельная учебная нагрузка обучающихся, которая проводится из расчета 2 часа в неделю по отдельным дисциплинам, МДК и включается в 36 часовую объем образовательной нагрузки в неделю.

На основании приказа Министерства обороны Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010. № 96/134 (зарегистрированного в Минюсте РФ № 16866 от 12.04.2010.) освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей должно завершаться военными сборами. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, использовать на освоение основ медицинских знаний.

В рамках реализации ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрено освоение профессий повар и кондитер через освоение ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям повар, кондитер (3-6 семестры).

### 1.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом РФ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»,
- Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17.03.2015г.; Приказом Министерства образования и науки РФ от 15.12.2014 №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464).

Техникум при разработке учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, формируя общеобразовательный цикл исходит из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ООП при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация- 2 недели, каникулярное время – 11 недель. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа) техникум распределяет на изучение базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Иностранный язык изучается с минимальной интенсивностью – 2 часа в неделю. Со 2 курса иностранный язык изучается для профессионального общения.

Дисциплина ОБЖ изучается в объеме 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008. № 241).

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени выделенного ФГОС СПО.

Промежуточная аттестация за первый курс предусматривает 3 экзамена, из которых три обязательных – по ОУП.01 Русский язык, ОУП. 04 Математика (в письменной форме), по ОУП.12 География – в устной форме.

В учебном плане, по дисциплинам общеобразовательного цикла, на 1 курсе предусмотрено самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»).

## 1.2. Формирование вариативной части ООП

Вариативная часть циклов ООП в объеме 1296 часов, распределена образовательным учреждением самостоятельно с учетом потребностей рынка труда и запросами работодателя следующим образом:

**общий гуманитарный и социально-экономический цикл**– 40 часов, в том числе 40 часов на дисциплину ОГСЭ.05 Психология общения;

**на профессиональные модули** использовано 1256 часов вариативной части основной образовательной программы:

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 76 часов:

МДК.01.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов-36 часов,

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов- 40 часов;

- 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- 130 часов:  
МДК.02.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- 62 часа,  
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента-50 часов;  
-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- 224 часа:  
МДК.03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента-88 часов,  
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- 136 часов;  
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- 216 часов:  
МДК.04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента-90 часов,  
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента- 108 часов;  
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- 84 часа:  
МДК.05.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- 45 часов,  
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- 39 часов;  
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала- 74 часа:  
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала- 74 часа;  
на введение дополнительного профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям повар и кондитер- 452 часа  
МДК.07.01 Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд-166 часов,  
МДК.07.02 Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий-142 часа,  
Учебная практика 07- 72 часа,  
Производственная практика 07-108 часов.

### **1.3. Формы проведения консультаций**

Консультации предусматриваются перед экзаменами, которые проводятся в рамках промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям и проводятся за счет часов, отведенных на промежуточную аттестацию. Консультации проводятся в соответствии с графиком. Консультации могут быть устные и письменные, проводится с группой, подгруппой и отдельными обучающимися. Распределение часов консультаций образовательное учреждение производит самостоятельно.

### **1.4. Порядок проведения практики**

Цели, задачи, программы и формы отчетности практик определяются образовательным учреждением. Практика обучающихся организуется в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся,

осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными приказом Министерства и науки РФ от 18.08.2016 г.

Практика является обязательным разделом ООП. Учебная практика, по отдельным профессиональным модулям, может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика и преддипломная практика реализуются только концентрированно. Порядок проведения практик на каждом курсе отражен в календарных графиках учебного процесса.

Учебная практика проводится в лабораториях техникума, в учебной кухне ресторана, кондитерском цехе, столовой техникума и в рамках сетевого взаимодействия с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

Производственная практика проводится на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и производственными предприятиями общественного питания. Преддипломная практика проводится концентрированно на заключительном этапе обучения на производственных предприятиях общественного питания на основе договоров.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Производственная практика может завершаться дифференцированным зачетом освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций.

### **1.5.Формы проведения промежуточной аттестации**

Оценка качества освоения ООП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50 включается в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов. В промежуточную аттестацию обучающихся включены зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, курсовая работа. Проведение зачетов, дифференцированных зачетов, курсовых работ осуществляется за счет часов, отведенных на дисциплины, междисциплинарные курсы.

Предусматривается концентрированное изучение отдельных учебных дисциплин и междисциплинарных курсов ООП, поэтому аттестация по ним и профессиональным модулям проводится по мере завершения их изучения. Это отражено в календарном графике учебного процесса.

Если профессиональный модуль содержит несколько МДК, то по выбору образовательного учреждения возможно проведение комбинированного экзамена по всем МДК, в составе этого модуля. Так, в данной ООП предусмотрено проведение комплексного экзамена по МДК.05.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в 8 семестре.

В период проведения промежуточной аттестации предусматривается 2 дня на подготовку к экзаменам во 2,3,4 семестре; экзамены по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента(4 семестр), МДК.07.02 Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий (6 семестр), ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям повар и кондитер(6 семестр), МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (8 семестр), 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 ( 8 семестр), МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (комбинированный экзамен, 8 семестр), 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 (8 семестр), МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала( 8 семестр), ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала( 8 семестр) проводятся без предоставления дней на подготовку.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен (квалификационный) проводится с элементами демонстрационного экзамена.

Зачеты, дифференцированные зачеты по Физической культуре в течение всего периода обучения не входят в число допустимых – 10 в каждом учебном году.

### **1.6.Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и программой ГИА. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена – **специалист по поварскому и кондитерскому делу**.

При изучении ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено освоение профессий: 16675 повар и 12901 кондитер, выпускнику выдаются свидетельства об уровне квалификации.

### 3. План учебного процесса (для ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)								Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)								
			максимальная	Во взаимодействии с преподавателями							I курс		II курс		III курс		IV курс		
				Обязательная в т.ч.				По практике учебной и производственной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
				самостоятельная учебная работа	всего занятий	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)				17	22	16	24	16	23	17	13	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
<b>О.ОО</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>		<b>1480</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>760</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>50</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<i>Общие дисциплины</i>		<i>1480</i>	<i>0</i>	<i>1404</i>	<i>760</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>26</i>	<i>50</i>	<i>612</i>	<i>792</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
ОУП.01	Русский язык	Э	72	0	68	36			2	2	34	34							
ОУП.02	Литература		108		102	54			2	4	46	56							
ОУП.03	История	ДЗ	136	0	132	46			2	2	58	74							
ОУП.04	Обществознание	ДЗ	72	0	68	34			2	2	34	34							
ОУП.05	География	ДЗ	72	0	68	28			2	2	68								
ОУП.06	Иностранный язык	ДЗ	144	0	136	114			2	6	64	72							
ОУП.07	Математика	ДЗ/Э	234	0	224	76			2	8	92	132							
ОУП.08	Информатика	Э	144	0	136	102			2	6	62	74							
ОУП.09	Физическая культура	ДЗ	72	0	68	58			2	2	34	34							
ОУП.10	ОБЖ	ДЗ	68	0	64	46			2	2		64							
ОУП.11	Физика	ДЗ	108	0	104	48			2	2	32	72							
ОУП.12	Химия	ДЗ/Э	146	0	136	94			2	8	54	82							
ОУП.13	Биология	ДЗ	72	0	68	24			2	2	34	34							
ОУП.14	Индивидуальный проект	ДЗ	32	0	30					2		30							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>504</b>	<b>30</b>	<b>474</b>	<b>310</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>98</b>	<b>64</b>	<b>132</b>	<b>68</b>	<b>80</b>	<b>32</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	48	2	46										46				
ОГСЭ.02	История	дз	48	2	46								46						
ОГСЭ.03	Физическая культура / Адаптированная физическая культура	з/з/з/з/дз	164											26	32	20	34	24	16
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/дз/-/дз/-дз	164											26	32	20	34	24	16
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	дз	32		32													32	
ОГСЭ.06	Психология общения	дз	48	2	46	6									46				



	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		189	8	172	44	0	0	1	8	0	0	46	92	0	34	0	0
ЕН.01	Химия	-/Э	153	6	138	44			1	8			46	92				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз	36	2	34											34		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>3411</b>	<b>172</b>	<b>1982</b>	<b>895</b>	<b>32</b>	<b>1080</b>	<b>15</b>	<b>162</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>400</b>	<b>660</b>	<b>412</b>	<b>682</b>	<b>498</b>	<b>410</b>
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		590	28	546	291	0	0	0	16	0	0	92	60	152	158	84	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	74	6	60	32				8			60					
ОП.02	Организация хранения, контроль запасов и сырья	Э	104	4	92	34				8					92			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-/дз	64	4	60	27							60					
ОП.04	Организация обслуживания	-/Э	64	4	60	34									30	30		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-/Э	88	4	84	42									60	24		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	32		32	5										32		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз	64	4	60	72											60	
ОП.08	Охрана труда	дз	32		32	10							32					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/дз	68	2	66	35									30	36		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2821</b>	<b>144</b>	<b>1436</b>	<b>604</b>	<b>32</b>	<b>1080</b>	<b>15</b>	<b>146</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>308</b>	<b>600</b>	<b>260</b>	<b>524</b>	<b>414</b>	<b>410</b>
<i>ПМ.01</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента</i>		324	10	134	40	0	144	8	28	0	0	94	184	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	77	4	64	16			1	8			64					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/Э	85	6	70	24			1	8			30	40				
УП.01	Учебная практика		72					72					72					
ПП.01	Производственная практика	дз	72					72					72					
<b>Эк</b>	<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>Экв.</b>	<b>18</b>						<b>6</b>	<b>12</b>								
<i>ПМ.02</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>		468	22	210	72	16	216	0	20	0	0	46	94	64	222	0	0
МДК.02.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/Э	96	6	90	18							46	44				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дз/-Э	144	16	120	54	16			8			50		28	42		
УП.02	Учебная практика		72					72							36	36		
ПП.02	Производственная практика	дз	144					144								144		
<b>Эк</b>	<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>Экв.</b>	<b>12</b>							<b>12</b>								
<i>ПМ.03</i>	<i>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</i>		466	24	268	120	0	144	2	28	0	0	108	178	126	0	0	0

МДК.03.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	129	10	<b>110</b>	36			1	8				60	50			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	181	14	<b>158</b>	84			1	8				48	56	54		
УП.03	Учебная практика		36					36						36				
ПП.03	Производственная практика	кдз/дз	108					108						36	72			
Эк	Экзамен квалификационный	Экв.	12							12								
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		392	28	238	108	0	108	0	18	0	0	0	0	0	118	117	111
МДК.04.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-/Э	130	14	<b>110</b>	36				6						68	42	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-/Э	148	14	<b>128</b>	72				6						50	39	39
УП.04	Учебная практика	дз	36					36									36	
ПП.04	Производственная практика	дз	72					72										72
Эк	Экзамен квалификационный	Экв.	6							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		362	18	150	54	0	180	2	12	0	0	0	0	0	0	183	147
МДК.05.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-/Э	77	10	<b>67</b>	24											47	20
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-/Э	99	8	<b>83</b>	30			2	6							64	19
УП.05	Учебная практика	дз	72					72									36	36
ПП.05	Производственная практика	дз	108					108									36	72
Эк	Экзамен квалификационный	Экв.	6							6								
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		290	12	158	66	16	108	0	12	0	0	0	0	0	0	114	152
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-/Э	176	12	<b>158</b>	66	16			6							114	44
ПП.06	Производственная практика	дз	108					108										108
Эк	Экзамен квалификационный	Экв.	6							6								
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		519	30	278	144	0	180	3	28	0	0	60	144	70	184	0	0
МДК.07.01	Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд	-, дз/Э	175	14	<b>152</b>	78			1	8				60	60	32		

МДК.07.02	Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий	дз, -/Э	152	16	126	66				2	8				48	38	40		
УП.07	Учебная практика	дз/-дз	72					72							36		36		
ПП.07	Производственная практика	дз	108					108									108		
Эк	Экзамен квалификационный	Экв.	12							12									
<b>ВСЕГО</b>			<b>5584</b>	<b>210</b>	<b>4032</b>	<b>2009</b>	<b>32</b>	<b>1080</b>	<b>42</b>	<b>220</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>544</b>	<b>816</b>	<b>544</b>	<b>784</b>	<b>578</b>	<b>442</b>	
<b>ВСЕГО часов по семестрам с самостоятельной работой</b>											<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>468</b>	
Обязательная учебная нагрузка в неделю, час											<b>36.0</b>	<b>36.0</b>	<b>36.0</b>	<b>36.0</b>	<b>36.0</b>	<b>36.0</b>	<b>36.0</b>	<b>36.0</b>	
ПДП	Производственная практика(преддипломная)	дз	144															4	
ГИА	Государственная итоговая аттестация, нед.		216															6	
<b>Консультации</b> из расчета по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год											612	792	544	564	436	460	470	154	
<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>											0	0	0	144	36	72	72	36	
<b>1. Программа базовой подготовки</b>											0	0	0	108	72	252	36	252	
1.1 Дипломная работа											0	0	0	0	0	4/144			
Выполнение дипломной работы с <u>18 мая</u> по <u>14 июня</u> (всего <b>4 нед</b> )											0	4	0	7	1	5	2	7	
Защита дипломной работы с <u>15 июня</u> по <u>30 июня</u> (всего <b>2 нед</b> )											3	8	2	8	3	6	3	6	
1.2. Государственные экзамены - <u>не предусмотрены</u>											1		1	1	1	1	1	0	

**2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего ( по курсам)
			По профилю (специальности)	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	33	4	3	-	2		10	52
III курс	28	3	8		2		11	52
IV курс	18	3	9	4	1	6	2	43
<b>Всего:</b>	118	10	20	4	7	6	34	199

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ И ДРУГИХ ПОМЕЩЕНИЙ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Наименование
<b>I.</b>	<b>Кабинеты:</b>
	социально – экономических дисциплин;
	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	иностранного языка;
	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	экологических основ природопользования
	технологии кулинарного и кондитерского производства
	организации хранения и контроля запасов и сырья
	организации обслуживания
	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
<b>II.</b>	<b>Лаборатории:</b>
	химии;
	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	учебный кондитерский цех
<b>III.</b>	<b>Залы:</b>
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	актовый зал
	спортивный зал