

Утверждаю

Директор ГБПОУ «Ветлужский
лесоагротехнический техникум

Орлов А.Ю.

25 мая 2020 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы

среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального

образовательного учреждения

«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(базовый уровень подготовки специалистов среднего звена)

Квалификация: специалист по поварскому

и кондитерскому делу

Форма получения: очная

Срок получения образования: 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль профессионального образования:

естественно – научный

Ветлужский район, 2020 год

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план подготовки специалистов среднего звена Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ветлужский лесоагротехнический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20 декабря 2016 года; регистрационный номер 44828). При разработке данного учебного плана использована следующая нормативно - правовая документация:

- ✓ Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273, «Об образовании в Российской Федерации»
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 года № 594 « Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ».
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» года (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20 декабря 2016 года; регистрационный номер 44828).
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 « Об утверждении «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» зарегистрирован Министерством юстиции РФ 30 июля 2013 года; регистрационный номер – 29200).
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ от 1 ноября 2013 года; регистрационный номер 30306).
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 « Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 14 июня 2013 года; регистрационный номер 28785).
- ✓ Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации РФ «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО» от 20 октября 2010 г. №12-696.
- ✓ Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 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 федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
- ✓ Устав техникума.
- ✓ Локальные акты ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебные занятия на всех курсах по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» начинаются 1 сентября. Окончание учебных занятий на каждом курсе - в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Нормы учебной нагрузки обучающихся и режим занятий:

1. Продолжительность учебной недели - шестидневная.
2. Продолжительность учебного занятия - 45 мин. Учебные занятия по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессиональных модулей проводятся в соответствии с графиком учебного процесса.
3. Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения и практики - 36 часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая 36 часов аудиторной и 18 часов внеаудиторной (самостоятельной) работы.

Организация учебного процесса по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» предполагает:

1. При проведении лабораторных работ и практических занятий учебная группа может делиться на подгруппы численностью 12 человек, если это предусмотрено содержанием рабочей учебной программы и при наличии материально - технического и учебно - методического обеспечения.
2. Дисциплина ОГСЭ. 04 Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (занятия в тренажерном зале, спортивных секциях) в течение всего периода обучения. Для лиц, имеющих нарушения здоровья, организована адаптированная физическая культура за счет объема времени, отведенного на спортивные секции. Дисциплина «Физическая культура» в цикле общеобразовательных дисциплин и цикла дисциплин ОГСЭ имеют разные программы и реализуются последовательно.
3. Общая продолжительность каникул при освоении программы подготовки специалистов среднего звена составляет 10-11 недель в учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период.
4. В течение учебного года проводятся индивидуальные и групповые консультации из расчета по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.
5. Основные виды учебных занятий, установленных в техникуме: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторная работа, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, курсовое проектирование, учебная практика, производственная практика, выполнение выпускной квалификационной работы, а также другие виды работ, определяемые преподавателем в зависимости от конкретной темы (раздела) учебной дисциплины и требований, предъявляемых к ее освоению.
6. Формы текущего контроля знаний по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям: контрольная работа, тестирование, защита лабораторных и практических работ, индивидуальный письменный и устный опросы, самостоятельная работа, защита докладов и рефератов, индивидуальный проект, результаты деловых и ролевых игр, результаты тренингов и др. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, модуля. Формы, порядок и периодичность проведения текущего контроля по каждой дисциплине и модулю определяет преподаватель.

Организация практического обучения по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» предполагает:

1. Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена. Программы практики разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно и являются составной частью образовательной программы по специальности 43.02.15 « Поварское и кондитерское дело».

2. Практика обучающихся включает следующие виды:

- ✓ Учебная практика.
- ✓ Производственная практика.
 - Практика по профилю специальности.
 - Преддипломная практика.

3. Учебная и производственная (практика по профилю специальности) практики направлены на формирование практических профессиональных умений и приобретение первоначального опыта в будущей профессиональной деятельности. Данные виды практики реализуются в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности в целях последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций.

4. Учебная практика по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело организована на базе учебной кухни ресторана, кондитерского цеха и столовой техникума. Учебная практика проводится рассредоточено.

5. В период УП.06 на базе техникума организуется технолого-экономический практикум, направленный на углубление теоретических знаний, дальнейшее развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности обучающихся к профессиональной деятельности, а также на подготовку выпускной квалификационной работы.

6. Производственная практика проводится концентрированно по окончании теоретического обучения по профессиональному модулю. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания Ветлужского района и Нижегородской области в соответствии с договорами.

7. Преддипломная практика обучающихся является завершающим этапом обучения. Преддипломная практика проводится концентрированно после завершения полного курса обучения.

8. Продолжительность и сроки практик определяются по каждому профессиональному модулю. Цели, задачи, программы и формы отчетности определяются техникумом по каждому виду практики. Аттестация обучающихся по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

9. Учебные и производственные практики завершаются дифференцированным зачетом или комплексным дифференцированным зачетом.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный учебный цикл основной профессиональной программы СПО формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований феде-

ральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, разработанными Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 25.02.2015 г.

Общеобразовательная подготовка предусмотрена в течение 1-го курса и составляет 52 недели (1 год) из расчета:

- теоретическое обучение - 39 недель при обязательной учебной нагрузке - 36 часов в неделю, максимальной - 54 часа в неделю;
- промежуточная аттестация - 2 недели;
- каникулярное время - 11 недель.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа), распределено на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору из обязательных предметных областей, а также дополнительной дисциплины «Родной язык» по выбору обучающихся, предлагаемой техникумом. При этом на изучение ОБЖ отводится 70 часов, на физическую культуру - 3 часа в неделю.

Текущий контроль по дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая информационно - компьютерные технологии.

Для всех учебных дисциплин общеобразовательного цикла предусмотрена обязательная промежуточная аттестация по результатам их освоения. Промежуточную аттестацию проводит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамен - за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Экзамены проводятся по русскому языку и литературе (письменно), математике (письменно) и физике (устно).

В рабочих программах дисциплин общеобразовательного цикла предусматривается выполнение обучающимися индивидуальных проектов. Таким образом, общеобразовательный цикл реализуется в пределах программы подготовки специалистов среднего звена с учетом естественно-научного профиля получаемого профессионального образования.

1.4. Формирование вариативной части

Вариативная часть ФГОС СПО (900 часов) реализована на основании рекомендаций работодателей и решения методической комиссии технолого - экономических дисциплин следующим образом:

№	Профессиональный модуль	Наименование МДК	Количество часов
1	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (76 час.)	МДК.01.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36
		МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	40
2	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	МДК.02.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	62

	закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (130 час.)	МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	50
3	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 час.)	МДК.03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	88
		МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	136
4	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 час.)	МДК.04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	90
		МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	108
5	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 (85 час.)	МДК.05.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	45
		МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	39
6	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (74 час.)	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	74
7	Дополнительный ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (452 час.)	МДК.07.01 Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд	166
		МДК.07.02 Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий	142

	УП.07 Учебная практика	72
	ПП 07 Производственная практика	108

Необходимость введения новых дисциплин, увеличения количества часов на учебные дисциплины, профессиональные модули, практическое обучение обусловлена особенностями социально – экономического развития Нижегородской области и Ветлужского района в целях обеспечения трудоустройства выпускников. Таким образом, вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», формирования общих и профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

1.5.Порядок аттестации обучающихся

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрена промежуточная аттестация, которая организована следующим образом:

1.Формами промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, комплексный дифференцированный зачет.

2.Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям - квалификационный экзамен. Формами промежуточной аттестации по составным элементам профессиональных модулей являются: дифференцированный зачет и экзамен.

3.Формами аттестации по учебной и производственной практике является дифференцированный зачет и комплексный дифференцированный зачет.

4.Все виды аттестаций (промежуточная и итоговая) проводятся в соответствии с локальными актами.

5.Выполнение курсовой работы – вид учебной работы по дисциплине или междисциплинарному курсу. На весь период обучения запланированы следующие курсовые работы по междисциплинарным курсам:

- МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

6.Письменные экзамены проводятся на следующий день после окончания изучения дисциплины, без предоставления дней на подготовку. Для проведения остальных, могут предусматриваться до 2-х дней на подготовку к экзамену.

7.В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

8.Для проверки умений и знаний по учебным дисциплинам и профессиональным модулям преподаватели разрабатывают комплекты контрольно – измерительных средств и материалов, утверждают их на заседании предметной (цикловой) комиссии не позднее, чем за 1 месяца до аттестации, и доводят их до сведения обучающихся. Материалы для проведения экзаменов квалификационных имеют положительное заключение работодателей.

9.Государственная итоговая аттестация проводится на основании программы ГИА, разработанной не позднее, чем за 6 месяцев до ее прохождения и доводится до сведения обучающихся.

10.Формой государственной итоговой аттестации по специальности является выполнение выпускной квалификационной работы.

11. На подготовку к итоговой аттестации отводится 6 недель, из них: 4 недели на выполнение выпускной квалификационной работы и 2 недели - на ее защиту. Темы выпуск-

ной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2. Другое

Настоящий учебный план ежегодно утверждается директором техникума.

В зависимости от личностных потребностей обучающихся, их профессиональных интересов, интересов потребителей кадров ежегодно в учебный план в ее вариативную часть могут вноситься изменения.

Практикоориентированность составляет 63 %.

Курс		Среднее значение										Максимальное значение									
Курс	Семестр	Э	ДЗ	Экв.	ДЗ	Э	ДЗ	Экв.	ДЗ	Э	ДЗ	Э	ДЗ	Экв.	ДЗ	Э	ДЗ				
Дисциплины, входящие в профессиональный цикл																					
Общепрофессиональные дисциплины																					
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.02	Организация хранения, контроль запасов и сырья	Э	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.04	Организация обслуживания	-ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.00	Профессиональные модули																				
ОП.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента	Э	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.02	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.04	Учебная практика	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.05	Производственная практика	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.06	Экзамен квалификационный	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.07	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	Э	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.08	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.09	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.10	Учебная практика	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.11	Производственная практика	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.12	Экзамен квалификационный	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.13	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.14	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.15	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.16	Учебная практика	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.17	Производственная практика	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.18	Экзамен квалификационный	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.19	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.20	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.21	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.22	Учебная практика	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.23	Производственная практика	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.24	Экзамен квалификационный	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.25	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.26	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.27	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.28	Учебная практика	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.29	Производственная практика	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.30	Экзамен квалификационный	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.31	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.32	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.33	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.34	Учебная практика	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.35	Производственная практика	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.36	Экзамен квалификационный	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.37	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.38	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.39	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.40	Учебная практика	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.41	Производственная практика	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.42	Экзамен квалификационный	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.43	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.44	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.45	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.46	Учебная практика	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.47	Производственная практика	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.48	Экзамен квалификационный	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.49	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.50	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.51	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.52	Учебная практика	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.53	Производственная практика	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.54	Экзамен квалификационный	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.55	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.56	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.57	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.58	Учебная практика	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.59	Производственная практика	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.60	Экзамен квалификационный	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.61	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.62	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.63	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.64	Учебная практика	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.65	Производственная практика	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.66	Экзамен квалификационный	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.67	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.68	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.69	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.70	Учебная практика	ДЗ	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.71	Производственная практика	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.72	Экзамен квалификационный	Экв.	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				
ОП.73	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34				

[illegible]

№	№ заявки на приобретение курсов	проектная сметная сумма	содержание курсов	проектная сметная сумма	содержание курсов	содержание курсов	содержание курсов
1	39	-	-	2	-	11	52
2	33	4	3	2	-	10	52
3	27	3	2	2	-	11	52
4	19	3	3	2	-	2	51
Итого							

2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная					
1	39	-	-	-	2	-	11		52
2	33	4	3	-	2	-	10		52
3	27	3	9	-	2	-	11		52
4	18	3	8	4	2	6	2		43
всего	117	10	20	4	8.	6	34		199

5.Перечень кабинетов и лабораторий по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

№	Наименование кабинетов
1	Социально – экономических дисциплин
2	Информатики
3	Правового обеспечения профессиональной деятельности
4	Иностранного языка (два)
5	Математики
6	Истории и обществознания
7	Русского языка и литературы
8	Естествознания
9	Безопасности жизнедеятельности
10	Организации и ведения процессов приготовления и подготовки полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента
11	Организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
12	Организации и процессов приготовления , оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
13	Организации 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.
14	Организации 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.
15	Организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.
	Наименование лабораторий
1	Информационных технологий в профессиональной деятельности
2	Химии
3	Метрологии и стандартизации
4	Микробиологии, санитарии, гигиены.
5	Учебный кулинарный цех.
6	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы

	препятствий
3	Стрелковый тир
4	Лыжная база
	Залы
1	Библиотека и читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал
3	Тренажерный зал