

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«ВЕТЛУЖСКИЙ ЛЕСОАГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

образовательной программы

среднего профессионального образования

по профессии **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

## **1. Пояснительная записка** **Нормативно-правовая база**

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательной программы) среднего профессионального образования ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативные документы:

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и министерства просвещения Российской Федерации от 05.08 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. № 597;
- 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 часовый 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.

**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>	<b>118</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

### 3. План учебного процесса (для ОПОП 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							
			максимальная	Во взаимодействии с преподавателями							I курс		II курс		III курс		IV курс		
				самостоятельная учебная работа	всего занятий	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)	По практике учебной и производственной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
											Обязательная в т.ч.							1 сем	2 сем
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Ю.00	Общеобразовательный учебный цикл		1476	0	1404	434	0	0	55	17	612	792	0	0	0	0	0	0	0
	<i>Общая сумма</i>		854	0	819	290	0	0	26	9	335	484	0	0	0	0	0	0	0
ОУП.01	Русский язык	Э	48	0	39				6	3	17	22							
ОУП.02	Литература	- дз	119	0	117				2		51	66							
ОУП.03	Иностранный язык	- дз	119	0	117	117			2		51	66							
ОУП.04	Математика	-Э	246	0	234	56			6	6	80	154							
ОУП.05	Астрономия	- дз	43	0	39				4		17	22							
ОУП.06	История	- дз	119	0	117				2		51	66							
ОУП.07	Физическая культура	- дз	119	0	117	109			2		51	66							
ОУП.08	ОБЖ	- дз	41	0	39	8			2		17	22							
	<i>Сумма по выделенным из обязательных учебных областям</i>		331	0	312	86	0	0	11	8	158	154	0	0	0	0	0	0	0
ОУП.09	Обществознание	- дз	80	0	78	20			2		34	44							
ОУП.10	Экономика	- дз	80	0	78	30			2		34	44							
ОУП.11	Родная литература	дз	41	0	39				2		39								
ОУП.12	География	Э	130		117	36			5	8	51	66							
	<i>Элективные курсы</i>		291	0	273	58	0	0	18	0	119	154	0	0	0	0	0	0	0
ЭК.01	Основы проектной деятельности	дз	41		39				2		17	22							
ЭК.02	Введение в специальность	дз	250		234	58			16		102	132							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		472	30	442	310	0	0	0	0	0	0	98	64	132	68	48	32	
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/з /дз	164	12	152	152							26	32	20	34	24	16	
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/дз/ /дз/-дз	164	12	152	152							26	32	20	34	24	16	



ОГСЭ.05	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		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		
П.00	Профессиональный учебный цикл		3443	172	2014	895	32	1080	15	156	0	0	400	660	412	682	530	410
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		622	28	578	291	0	0	0	16	0	0	92	60	152	158	116	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	дз/дз	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	96	4	92	72											92	
ОП.08	Охрана труда	дз	32		32	10							32					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/дз	68	2	66	35									30	36		
ПМ.00	Профессиональные модули		2821	144	1436	604	32	1080	15	140	0	0	308	600	260	524	414	410
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента		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					
Эк	Экзамен квалификационный	Экв.	18						6	12								
ПМ.02	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		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			
Эк	Экзамен квалификационный	Экв.	12							12								
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		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	110	36			1	8				60	50				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	181	14	158	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	110	36				6						68	42		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	148	14	128	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	67	24											47	20	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	99	8	83	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	6	0	0	0	0	0	0	114	152	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	176	12	158	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	152	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											36		36			
ПП.07	Производственная практика	дз	108													108			
Эк	Экзамен квалификационный	Экв.	12							12									
<b>ВСЕГО</b>			<b>5580</b>	<b>210</b>	<b>4032</b>	<b>1683</b>	<b>32</b>	<b>1080</b>	<b>71</b>	<b>181</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 плану 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>	
<b>Обязательная учебная нагрузка в неделю, час</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>	<b>36,0</b>	
ПДП	Производственная практика(преддипломная)	дз	144															4	
ГИА	Государственная итоговая аттестация, нед.		216															6	
Консультации из расчета по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год			<b>ВСЕГО</b>	дисциплин и МДК								612	792	544	564	436	460	470	154
Государственная (итоговая) аттестация				учебной практики								0	0	0	144	36	72	72	36
I. Программа базовой подготовки				производственной практики								0	0	0	108	72	252	36	252
1.1 Дипломная работа				преддипломной практики								0	0	0	0	0	4/144		
Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед)				экс., в т.ч. квалификационных								0	3	0	7	1	5	0	7
Защита дипломной работы с 15 июня по 30 июня (всего 2 нед)				диф.зачетов								1	9	2	8	3	6	3	7
1.2. Государственные экзамены - не предусмотрены				зачетов								0	0	0	1	0	0		

#### 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