СОГЛАСОВАНО
с работодателем
_____ Позднышева В.В.
ИП, директор кафе «Мираж»
«30» августа 2021 г.

Утверждаю:
Директор ГБПОУ РО «БККПТ
имени Героя Советского Союза
Быкова Бориса Ивановича»
_____Мелентей В.В.
«31» 08 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области
«Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум
имени Героя Советского Союза Быкова Бориса Ивановича»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения 2021-2025 г.г.

Квалификация:
повар – 3-4 разряд;
кондитер – 3-4 разряд.
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения - 3 г. 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого среднего
профессионального образования:
естественно-научный профиль

2021 г.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС СПО

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского Союза Быкова Бориса Ивановича» разработан на основе Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г №1569, зарегистрированного в Минюсте РФ 22.12.2016 г N 44898; Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200); Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. № 31 О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464; приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464»; Приказа Минобрнауки России от 16.08. 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968»; методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям для использования в работе организаций, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ, разработанных в соответствии с федеральными государственными образовательными

стандартами среднего профессионального образования по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г № 06-174).

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413, приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Приказа Минобрнауки России от 31.12.2015 N 1578"О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413" (зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020), Приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2017 г. N 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413», Письма Минобрнауки России Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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»; Письма Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»; Письма департамента по делам казачества и кадетских учебных заведений Ростовской области от 17.03.2015 г. № 06-259 в общеобразовательный цикл в рамках регионального казачьего компонента введены учебные дисциплины «История Донского казачества» и «Основы православной культуры».

1.2.Организация учебного процесса и режим занятий

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы. Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность академического часа 45 минут, предусмотрено группирование учебных занятий парами.

В процессе освоения ППКРС обучающимся предоставляются каникулы. Продолжительность каникул составляет не менее десяти недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматриватет освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 60 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2052 часа (для программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих).

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 соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения результатов обучения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам. Экзамены, консультации для обучающихся на базе основного общего образования по очной форме обучения проводятся за счет времени, отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию.

В период обучения проводятся учебные сборы с юношами (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134).

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной

организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Общий объем учебной и производственной практики составляет 53 недель (1908 часов), из них: 25 недели - учебной и 28 - производственной практики.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - в объеме 5 недель (180 ч.);
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 4 недель (144 ч.);
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 6 недель (216 ч.);
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 3 недель (108 ч.);
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 7 недель (252 ч.).

Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - в объеме 4 недель (144 ч.);
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 5 недель (180 ч.);
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 7 недель (252 ч.);
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 4 недель (144 ч.);
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 8 недель (288 ч.);

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основе результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При реализации ППКРС по профессии предусмотрено деление групп

на подгруппы при изучении дисцыплин «Иностранный язык» и «Информатика».

1.3. Общеобразовательный цикл

В состав учебного плана входит общеобразовательный цикл. Согласно п. 7.9 ФГОС СПО получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС.

Согласно п. 23 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования «период изучения общеобразовательных предметов в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно». Изучение общеобразовательных учебных дисциплин осуществляется на 1-4 курсах, с 1 по 8 семестр.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования реализуется в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом естественнонаучного профиля получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа) распределено следующим образом:

- на изучение базовых учебных дисциплин общеобразовательного цикла 1701 час;
- на изучение профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла 351 час;
- на изучение дополнительных учебных дисциплин - 180 часов.

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО. По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается.

1.4. Формирование вариативной части

При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части.

Согласно ФГОС СПО образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС (не менее 20%) для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также с учетом примерной основной образовательной программы. По результатам исследований потребностей работодателей была окончательно сформирована вариативная часть.

Объем образовательной программы составляет 5904 академических часов, 164 недели.

Обязательная часть программы подготовки квалифицированных, рабочих, служащих составляет 4536 академических часа, 126 недель.

Вариативная часть программы подготовки ккквалифицированных рабочих, служащих составляет 1368 академических часов, 38 недель; 23 %.

Согласно Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии 43.01.09 Повар, кондитер конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС, использован:

- на на увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла обязательной части - 202 часа.
- на увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части цикла - 1166 часов.

1.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация представляет собой форму контроля, в процессе которой оценивается уровень освоения обучающимися знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций и проходит в виде дифференцированных зачётов и экзаменов, дифференцированных зачётов и экзаменов, экзаменов квалификационных.

Общее количество времени, отведенного на промежуточную аттестацию - 216 часа (6 недель), в том числе 108 часов (3 недели) по общеобразовательному циклу, и 108 часов (3 недели) по профессиональным модулям. Дифференцированные зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или междисциплинарного курса, экзамены за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре (п. 32 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего

профессионального образования).

Аттестация по ППКРС проводится рассредоточено, по окончании изучения учебных дисциплин, МДК и освоения учебной и производственной практик. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме зачетов, дифференцированных зачётов и экзаменов.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются дифференцированный зачет.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

1.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Освоение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы/ праздничные	Всего (по курсам)
I курс	40	-	-	1	-	11	52
II курс	30,5	5	4	1,5	-	11	52
III курс	17	10	12	2	-	11	52
IV курс	15,5	10	12	1,5	2	2	43
Всего	103	25	28	6	2	35	199

3. План учебного процесса для ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки (час)	Самостоятельная учебная работа	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам							
					Всего занятий	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	I курс 41 нед.		II курс 39 нед.		III курс 39 нед.		IV курс 38 нед.	
						по учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации									
						Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий				1 сем. 17 нед.	2 сем. 23+1=24 нед.	3 сем. 14+2,5+0,5=17 нед.	4 сем. 18,5+4,5+1=24 нед.	5 сем. 9,3+6,7+1=17 нед.	6 сем. 8,7+1 4,3+1=24 нед.	7 сем. 10,5+6+0,5=17 нед.	8 сем. 9+12+1+2=24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16	17	18	19	20
ОО. 00	**Общеобразовательный учебный цикл**		**2052**	**-**	**2052**	**1315**	**737**	**-**	**160**	**18**	**550**	**568**	**402**	**452**	**44**	**0**	0	36
			1872		**1872**	**1161**	**711**				**478**	**540**	**402**	**452**	**-**	**-**	**-**	**-**
ОУД**б.** 01.01	Русский язык	Э4	114		114	69	45		25	6	26	30	22	36				
ОУД**б.** 01.02	Литература	ДЗ4	171		171	137	34		15		42	44	26	59				
ОУД**б.** 02	Иностранный язык	ДЗ4	171		171	41	130		10		34	34	51	52				
ОУД**б.** 03	Математика	Э4	228		228	114	114		25	6	50	90	48	40				
ОУД**б.** 04	История	ДЗ4	171		171	128	43		10		52	42	35	42				
ОУД**б.** 05	Физическая культура	З,З,З,ДЗ4	171		171	10	161		-		51	63	32	25				
ОУД**б.** 06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ2	72		72	56	16		5		34	38						
ОУД**п** .07	Информатика **(профильная)**	ДЗ3	108		108	55	53		10		32	40	36					
ОУД**б.** 08	Физика	З3	108		108	54	54		10		34	42	32					
ОУД**п.** 09	Химия **(профильная)**	Э4	171		171	158	13		25	6	31	31	43	66				
ОУД**б.** 10	Обществознание (вкл. экономику и право)	Э4	171		171	150	21		10		30	30	51	60				
ОУД**п.** 11	Биология **(профильная)**	ДЗ3	72		72	67	5		5		26	20	26					
ОУД**б.** 12	География	ДЗ2	72		72	58	14		5		36	36						
ОУД**б.** 13	Экология	З4	36		36	28	8		-					36				

ОУДб. 14	Астрономия	34	36		36	36	-		-					36				
	Дополнительные учебные дисциплины		**180**		**180**	**154**	**26**		**5**		**72**	**28**	**0**	**0**	**44**	**0**	**0**	**36**
ОДд.15	Основы православной культуры	Д31	40		40	40	-		-		40							
ОД.16	История донского казачества	38	36		36	36	-		-									36
ОД.17	Основы рисования и лепка	Д32	60		60	40	20		-		32	28						
ОД.18	Эффективное поведение на рынке труда	35	44		44	38	6		5						44			
	Выполнение индивидуального проекта																	
П.00	**Профессиональный учебный цикл**		**3564**	**175**	**3389**	**895**	**586**	**1908**	**240**	**30**	**62**	**260**	**192**	**376**	**532**	**828**	**594**	**720**
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**		**526**	**80**	**446**	**196**	**250**	**0**	**55**	0	**30**	**150**	**66**	**60**	**78**	**22**	**60**	**60**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	Д32	60	10	50	22	28		5		30	30						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Д32	60	10	50	22	28		5			60						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Д32	60	10	50	22	28		5			60						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Д38	60	10	50	16	34		10									60
ОП.05	Основы калькуляции и учета	33	66	10	56	30	26		5				66					
ОП.06	Охрана труда	Д37	60	10	50	22	28		10								60	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Д35	60	10	50	40	10		10						60			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	34	60	10	50	22	28		5					60				
ОП.09	Физическая культура	Д36	40	0	40	0	40		-						18	22		
ПМ.00	**Профессиональные модули**		**3038**	**95**	**2943**	**699**	**336**	**1908**	**185**	**30**	**32**	**110**	**126**	**316**	**454**	**806**	**534**	**660**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	Э кв.	**502**	**20**	**482**	**56**	**102**	**324**	**20**	**6**	**32**	**110**	**126**	**234**	**-**	**-**	**-**	**-**
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных	Д32	108	10	98	34	64				32	76						

	полуфабрикатов																	
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ3	70	10	60	22	38					34	36					
УП.01	Учебная практика	ДЗ4	180		180			180					90	90				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ4	144		144			144						144				
Эм.01	Экзамен по модулю								20	6								
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э кв.**	**448**	**15**	**433**	**89**	**20**	**324**	**25**	**6**	**-**	**-**	**-**	**82**	**366**	**-**	**-**	**-**
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ5	42	5	37	29	8							42				
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ5	82	10	72	60	12							40	42			
УП.02	Учебная практика	ДЗ5	144		144			144							144			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ6	180		180			180							180			
Эм.02	Экзамен по модулю								25	6								
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э кв.**	**802**	**20**	**782**	**236**	**78**	**468**	**50**	**6**	**-**	**-**	**-**	**-**	**88**	**714**	**-**	**-**
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ6	152	10	142	116	26								62	90		
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ6	182	10	172	120	52								26	156		

УП.03	Учебная практика	ДЗ6	216		216			216								216		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ6	252		252			252								252		
Эм.03	Экзамен по модулю								50	6								
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**Э кв.**	**430**	**20**	**410**	**120**	**38**	**252**	**40**	**6**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**92**	**338**	**-**
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ7	92	10	82	68	14									36	56	
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ7	86	10	76	52	24									56	30	
УП.04	Учебная практика	ДЗ7	108		108			108									108	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ7	144		144			144									144	
Эм.04	Экзамен по модулю								40	6								
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**Э кв.**	**856**	**20**	**836**	**198**	**98**	**540**	**50**	**6**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**196**	**660**
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ8	168	10	158	128	30										94	74
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ8	148	10	138	70	68										102	46
УП.05	Учебная практика	ДЗ8	252		252			252										252
ПП.05	Производственная практика	ДЗ8	288		288			288										288
Эм.05	Экзамен по модулю								50	6								
	Всего		**5616**	**175**	**5441**	**2210**	**1323**	**1908**	**400**	**48**	**612**	**828**	**594**	**828**	**576**	**828**	**594**	**756**
ПА	**Промежуточная аттестация**		***216***		***216***						*-*	*36*	*18*	*36*	*36*	*36*	*18*	*36*
ГИА.00	**Государственная итоговая**		***72***		***72***						**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	***72***

	аттестация																	
	ИТОГО	**5904**	**175**	**5729**	**2210**	**1323**	**1908**	**400**	**48**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**

Консультации предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося	всего	Дисциплин и МДК	612	828	504	594	252	360	342	216
		Учебной практики	-	-	90	90	144	216	108	252
		Производственной практики	-	-	-	144	180	252	144	288
		Экзаменов	-	-	-	4	1	1	1	1
		Дифференцированных зачетов	1	7	2	8	3	7	5	5
		Зачетов	1	1	2	3	1	-	-	1

Перечень
Специальных помещений для подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Перечень кабинетов
1	Русского языка и литературы
2	Химии и биологии
3	Истории и обществознания
4	Математики и физики
5	Социально-экономических дисциплин;
6	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
7	Товароведения продовольственных товаров;
8	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
9	Иностранного языка;
10	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
11	Технического оснащения и организации рабочего места.
	Лаборатории:
12	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
13	учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
14	Спортивный зал
15	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
16	Стрелковый тир
	Залы:
17	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
18	Актовый зал (приспособленный)