

Министерство образования и науки Алтайского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Заринский политехнический техникум»

Утверждаю
Директор КГБПОУ
"Заринский политехнический
техникум"
_____ Т.В. Цаберябая
«01» сентября 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Филиал краевого государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Заринский политехнический техникум»
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 "Повар, кондитер"

Срок действия плана: с 01.09.2022 г. по 30.06.2026 г.
учебная группа Пвф-22

Квалификации: повар ↔ кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10
мес.

на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования** естественнонаучный

В соответствии с

ФГОС СПО, утв. приказом Министерства
образования и науки Российской Федерации
от 9 декабря 2016 года №1569
(зарегистрирован Министерством юстиции
Российской Федерации дата 22 декабря 2016
года, регистрационный № 44898) (далее –
ФГОС СПО); с изменениями от 17.12.2020 г.

ФГОС СОО, утв. приказом Министерства
образования и науки Российской Федерации
от 17 мая 2012 г. № 413

Залесово, 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	3
1.1. Нормативная база реализации ППКРС	3
1.2. Организация учебного процесса и режим занятий	4
1.3. Общеобразовательный цикл	5
1.4. Общепрофессиональная подготовка	7
1.5. Формирование вариативной части ОПОП	8
1.6. Порядок аттестации студентов	8
2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	9
3. План учебного процесса	10
4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии	17

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы образовательного учреждения

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования (далее – СПО) Филиал краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Заринский политехнический техникум» (далее – Техникум) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС и на основе ФГОС среднего общего образования, реализуемого в пределах ППРКС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

При составлении настоящего учебного плана учитывалась следующая нормативная база:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении: федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Закон Алтайского края «Об образовании в Алтайском крае» (с изменениями на: 02.03.2017), принятый Постановлением Алтайского краевого Законодательного собрания от 04 сентября 2013 года N 56-ЗС;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 N 30861);
- Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 25.06.2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессии и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки Российской Федерации от 29.10.2013 года №1199
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 г. № 28785);
- Приказ Министерства образования и науки РФ №464 от 14 июня 2013 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»»;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
- Примерная основная образовательная программа подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер 43.01.09 – 170331 от 31.03.2017г)
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством

- труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 03 октября 2014 г. Серия 22ЛО1 № 0001343 Регистрационный № 381;
 - Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий 1 сентября 2022 г.

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 академических часов в неделю.

В учебном плане предусмотрены лабораторно-практические занятия по дисциплинам и МДК. При проведении этих занятий группа с наполняемостью не менее 24 и более человек делится на две подгруппы. Таблица 1.

Таблица 1

Наименование дисциплины	Кол-во часов на занятия в подгруппах			
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
ОУД.03 Иностранный язык	171			
ОУД.12 Введение в профессиональную деятельность (Физика в профессии)		23		
ОУД. 09 Химия		5		
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	32			
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		60		
МДК.03.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			44	
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			32	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				70
	203	88	76	70
			Итого:	437

Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями. После четвертого урока устанавливается перерыв для приема пищи – 20 минут. Занятия проводятся парами по всем учебным дисциплинам. Последовательность и чередование занятий в каждой группе определяются расписанием занятий.

На промежуточную аттестацию отводится 4 недели.

1.3 Общеобразовательный цикл

Среднее общее образование реализуется с учетом профиля получаемого профессионального образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС).

Объемные параметры на освоение общеобразовательного цикла установлены ФГОС СПО в рамках ОП и составляют 2052 часа.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в общеобразовательный учебный цикл учебного плана включены общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

- Русский язык и литература;
- Родной язык и родная литература
- Иностранные языки;
- Общественные науки;
- Математика информатика;
- Естественные науки;
- Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Учебный план предусматривает изучение не менее одной учебной дисциплины из каждой предметной области.

Общеобразовательный учебный цикл учебного плана включает в себя изучение:

- общих образовательных учебных дисциплин (обязательных для включения во все учебные планы);
- учебных общеобразовательных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей;
- дополнительных учебных общеобразовательных дисциплин по выбору обучающихся (предлагаемых образовательной организацией).

К общим общеобразовательным учебным дисциплинам относятся:

1. Русский язык.
2. Литература;
3. Иностранный язык;
4. Математика;
5. История;
6. Физическая культура
7. Основы безопасности жизнедеятельности.
8. Астрономия

К учебным общеобразовательным дисциплинам по выбору из обязательных предметных областей для данной профессии отнесены:

1. Химия;
2. Биология;
3. Родная литература

Объемы дисциплин Русский язык, Химия, Математика, изучаемых на профильном уровне, увеличен на 30-40%.

На выбор обучающихся предлагаются дисциплины:

- Профессиональное самоопределение
- Введение в профессиональную деятельность
- С обучающимися в первые дни учебного года проводится анкетирование, где предлагается выбрать из предложенных учебных дисциплин. Выбор студентов оформляется протоколом. Решение оформляется протоколом.
- Согласно ФГОС СОО и Рекомендациям, количество дисциплин, изучаемых углубленно не менее 8, определено 4 учебных дисциплины.

Профильными учебными дисциплинами с учетом специфики осваиваемой профессии СПО 43.01.09 "Повар, кондитер" являются:

- Русский язык;
- Химия;
- Математика;
- Биология.

12 общеобразовательных учебных дисциплин, в том числе один интегрированный – «Введение в профессиональную деятельность», способствующий развитию личности в период юности, ее духовно-нравственной, политической и экономической культуры, социального поведения, из них 9 изучаются на базовом уровне, 3 – на профильном.

Профильные учебные дисциплины, согласно Рекомендациям и примерным программам, изучаются в соответствии с требованиями ФГОС СОО на базовом уровне, но более углубленно с учетом специфики осваиваемой профессии. Знания по данным дисциплинам дают возможность продолжать выпускникам дальнейшее обучение в системе среднего и высшего профессионального образования.

На учебную дисциплину «ОБЖ» отводится 72 часа.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО. Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы СПО.

В учебном плане предусмотрено обязательное выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект), выполняется самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме по одной из общеобразовательных учебных дисциплин по выбору обучающихся за счет внеаудиторной самостоятельной работы и защищается во время освоения дисциплины. Для формирования навыков работы над учебным в рамках ОУД.12 введен раздел «Индивидуальный проект». При выборе обучающимися учебной дисциплины обращается их внимание на учебные дисциплины, имеющие большее значение для освоения данной профессии и возможную направленность на применение в профессиональной деятельности (профильную учебную дисциплину). Обучающимся по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер с учетом значимости для профессионального образования рекомендовано выполнение индивидуальных проектов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия», «Биология». Выбор учебной дисциплины оформляется протоколом.

Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, его защита являются одним из условий получения итоговой оценки по учебной дисциплине, выбранной для выполнения индивидуального проекта. Кроме того, защита индивидуального проекта является основной процедурой оценки метапредметных результатов.

На самостоятельную внеаудиторную работу в учебном плане отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки (в час).

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

Итоговый контроль учебных достижений обучающихся при реализации среднего общего образования в пределах ППКРС в рамках промежуточной аттестации проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов.

Общее количество экзаменов по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла – 3: экзамены проводятся по учебным дисциплинам: «Русский язык», «Математика», «Химия».

По остальным учебным дисциплинам общеобразовательного цикла в рамках

промежуточной аттестации предусмотрены дифференцированные зачеты, зачеты общее количество которых - 15. По ОУД.12 предусмотрено проведение дифференцированных зачетов по итогам каждого учебного семестра.

Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО на промежуточную аттестацию.

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла:

- личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;
- метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;
- предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

1.4 Общепрофессиональная подготовка

На предметы общепрофессионального цикла предусмотрено 402 часа. По данной профессии обучение проводится по 5 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 3020 часов, в том числе на учебную практику предусмотрено 1506 часов и на производственную практику 1164 часа, что составляет 72% от объема профессионального цикла.

При реализации ОПОП предусматривается учебная практика, которая проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля чередуясь с теоретическими занятиями. Первоначальные навыки работы обучающиеся приобретают на учебной практике.

Учебная практика проводится в оборудованных помещениях «Кухни организации питания», «Кондитерского цеха организации питания» под руководством мастера производственного обучения.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключенных между техникумом и организациями. Для организации и проведения практики с предприятиями заключаются договора на организацию и проведение практики, разрабатываются, согласовываются программы и планируемые результаты практики. Руководство практикой осуществляет мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки

общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

Базовые предприятия, с которыми заключены договора о прохождении производственной практики:

- ИП Дряхлова Л.А.;
- ИП Гридунов Е.В.;
- ИП Доровских Н.В.;
- ООО «ТС Аникс»;
- ИП Мелоян В.С.;
- ИП Коротких В.Н.

В период прохождения производственной практики обучающимися ведется дневник практики. Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение в форме отчета установленного образца, который утверждается техникумом и учитываются при итоговой аттестации.

1.5 Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть образовательной программы формируется на основании проведенного мониторинга и анкетирования среди сторонних организаций работодателей, с целью выявления актуальных профессиональных компетенций, знаний и умений, выпускника по данной профессии, востребованного в нашем регионе.

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1296 часов распределен следующим образом:

на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

- на общепрофессиональный цикл - 124 часа;
- на профессиональный цикл (междисциплинарные курсы, учебная и производственная практика) – 1028 часа;
- на промежуточную аттестацию – 144 часа.

1.6 Порядок аттестации студентов

Освоение образовательной программы сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Дифференцированный зачет – форма промежуточной аттестации студентов по завершению изучения дисциплины общеобразовательного, общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов, за исключением:

- ОУД.01. «Русский язык»,
- ОУД. 04. «Математика»,
- ОУД. 09. «Химия»,
- ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»,
- МДК 01.02,
- МДК 02.01. – 02.02,
- МДК 03.02,
- МДК 04.02,
- МДК 05.02
- ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ,05

где промежуточной аттестацией является экзамен.

Дифференцированный зачет проводится за счет часов, предусмотренных на

освоение учебной дисциплины. Дифференцированный зачет может быть проведен в устной форме, выполнен в форме реферата или решения ситуационных задач, подтверждающих профессиональную компетентность студентов. Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений создается фонд контрольно-оценочных средств.

По завершению освоения профессиональных модулей, проводятся экзамены, в строгом соответствии с «Положением о текущей и промежуточной аттестации», направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик. Все дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы и темы междисциплинарных курсов, включенные в учебный план, имеют промежуточную аттестацию.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В таблице 2 представлены сводные данные в неделях по бюджету времени:

Таблица 2

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии/специальности	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Праздничные дни	Каникулы	Всего (по курсам)
I курс	36	3		1		7	11	52
II курс	32	7		1		8	11	52
III курс	14	7	18	1		8	11	52
IV курс	13	8	15	1	2	8	2	43
Всего	99	26	33	4	2	31	34	199

При расчете времени в неделях учтены все календарные недели, в том числе – неполные с праздничными днями.

3. План учебного процесса

Таблица 3. План учебного процесса по профессии СПО 43.01.09 "Повар, кондитер"

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	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 (час. в семестр)												
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			самостоятельная учебная работа			I курс		II курс		III курс		IV курс		Итого				
			Занятия по дисциплинам и МДК			Всего	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого							
			Всего по дисциплинам/МДК	лабораторные и практические занятия	Практическая подготовка										I сем	II сем	III сем	IV сем	V сем	VI сем	V сем
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
О.00	Общеобразовательный цикл			305	205		100														
		1 семес	2 семес	3 семес	4 семес	5 семес	6 семес	7 семес	8 семес	437	589	102	366	501	867	123	36	159	0	0	0
ОУД.00	Общие учебные дисциплины																				
ОУД.01	Русский язык				э					276	455	731	269	224	493	51	36	87	0	0	0
ОУД.02	Литература				дз					46	38	84	34	53	87			0			0
ОУД.03	Иностранный язык		дз							66	105	171			0			0			0
ОУД.04	Математика					э				64	96	160	68	92	160	51		51			0
ОУД.05	История			дз						72	72	99			99			0			0
ОУД.06	Физическая культура		з		дз					34	72	106	34	31	65			0			0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		дз							44	28	72			0			0			0
ОУД.08	Астрономия					дз						0			0		36	36			0

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности					ДЗ				36	34	8								0				0			0	34		34
ОП.05	Основы калькуляции и учета			ДЗ						43	36	9								0	36			36			0			0
ОП.06	Охрана труда				ДЗ					36	34	12								0				0	34		34			0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности					ДЗ				41	34	17								0				0			0	34		34
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности					ДЗ				73	68	18								0				0	34	34	68			0
ОП.09	Физическая культура					ДЗ				47	40	36								0				0			0	40		40
П.00	Профессиональный цикл		03	12 ДЗ	10 Э					316	299	288	214	172	44	186	230	182	314	496	384	720	1104	444	718	1162				
ПМ.00	Профессиональные модули		03	12 ДЗ	10 Э					316	299	288	214	172	44	186	230	182	314	496	384	720	1104	444	718	1162				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					Э				397	374	45	256	23	0	44	186	230	0	0	0	0	144	144	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ДЗ								36	32	9		4		32				32				0			0			0
МДК.01.03	Основы отрасли общественного питания									12	12	4				12				12				0			0			0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		Э							109	90	32	16	19		90				90				0			0			0
УП.01	Учебная практика		ДЗ							96	96		96			96				96				0			0			0
ПП.01	Производственная практика					ДЗ				144	144		144							0				0	144	144				0

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					Э				835	796	72	582	39	0	0	0	182	314	496	0	300	300	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				Э					39	32	16		7			0	32		32			0		0	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок									244	212	56	30	32				54	158	212			0		0	
УП.02	Учебная практика				ДЗ					252	252		252				0	96	156	252			0		0	
ПП.02	Производственная практика					ДЗ				300	300		300				0			0		300	300		0	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					Э				480	458	52	336	22	0	0	0	0	0	0	278	180	458	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					ДЗ				40	34	8		6			0		0	34			34		0	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					Э				116	100	44	12	16			0		0	100			100		0	
УП.03	Учебная практика					ДЗ				144	144		144				0			0	144		144		0	

ПП.03	Производственная практика							ДЗ			180	180		180						0			0			180	180				0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента							Э			434	410	40	312	24	0	0	0	0	0	0	106	96	202	64	144	208				
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							ДЗ			38	32	8		6				0		0	32		32					0		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							Э			108	90	32	24	18				0		0	20	36	56	34				34		
УП.04	Учебная практика							ДЗ			144	144		144					0		0	54	60	114	30				30		
ПП.04	Производственная практика							ДЗ			144	144		144					0		0			0		144	144				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							Э			1018	954	79	658	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0	380	574	954				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							ДЗ			38	32	9	4	6				0		0		0	32				32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							Э			350	292	70	24	58				0		0		0	204	88	292					

УП.05	Учебная практика									дз	234	234		234						0					0	144	90	234					
ПП.05	Производственная практика									дз	396	396		396						0					0		396	396					
Всего		13	32ДЗ	14Э							590	546	108	214						612	864	1476	612	864	1476	612	864	1476					
Самостоятельная работа												219								6	33	39	16	30	46	31	23	54	34	46	80		
Промежуточная аттестация		/03/4ДЗ/0Э/	/13/4ДЗ/2Э/	/03/2ДЗ/0Э/	/03/5ДЗ/3Э/	/03/4ДЗ/2Э/	/03/4ДЗ/3Э/	/03/5ДЗ/1Э/	/03/3ДЗ/3Э/		144	144								26	11	37	12	19	31	6	16	22	26	28	54		
ГИА	Государственная итоговая аттестация										72	72																	72	72			
Государственная итоговая аттестация: Демонстрационный экзамен												590	дисциплин и МДК							580	724	130	488	659	114	377	141	518	378	88	466		
												4	учебной практики								96	96	96	156	252	198	60	258	174	90	264		
													производст в. практики							0	0	0	0	0	0	0	0	624	624	0	540	540	
													экзаменов									0	2	2	0	2	2	3	3	6	1	3	4
													дифф. зачетов									4	4	8	3	5	8	4	4	8	5	3	8
													зачетов										1	1			0			0			0

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии

Перечень кабинетов, используемых для подготовки по профессии СПО 43.01.09
"Повар, кондитер"

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- Спортивный зал
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- Стрелковый тир

Залы:

- Библиотека
- Читальный зал с выходом в Интернет
- Актный зал