

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ОБПОУ  
«Железногорский ПК»  
И.В.Хатюхин  
«01» июля 2022г.  
Приказ № 01-04/469

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной образовательной программы среднего профессионального образования  
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Железногорский политехнический колледж»  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер  
Форма обучения – очная  
Срок получения СПО по ППКРС – 3 года и 10 мес.  
Уровень образования – основное общее образование  
Профиль получаемого профессионального  
образования – естественно-научный

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации ООП СПО**

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее - ООП) разработан в соответствии с примерной ООП Утвержденной Минобрнауки внесенной в реестр ПООП 31. 03. 2017, федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 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) и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413, реализуемого в пределах ООП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер относится к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

### **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Начало занятий - 1 сентября. Общий объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Продолжительность учебной недели — пятидневная. Продолжительность учебного занятия - 45 минут. Занятия проводятся парами.

Во всех учебных циклах ООП выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое/лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле)

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 100 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся (5 недель), которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья. Для подгрупп девушек возможно использование части учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (36 часов), отведённого на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определено в объеме 58 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная практика в объеме 684 часов (19 недель) проводится концентрированно на 3-м и 4-м курсах. Производственная практика в объеме 972 часов (27 недель) проводится концентрированно на 3-м и 4-м курсах.

Общая продолжительность каникул составляет: 11 недель в учебном году на 1-м, 2-м, 3-курсах, 2 недели на 4-м курсе, в том числе 2 недели в зимний период.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах ООП с учетом профиля получаемого профессионального образования. Изучение учебных предметов общеобразовательного цикла реализуется рассредоточено одновременно с освоением общепрофессиональных дисциплин в течение 1 и 2 курсов.

Объем часов, отведенный на теоретическое обучение (2052 часа), распределен следующим образом:

- на изучение общих предметов – 1302 часов;
- на изучение предметов по выбору- 540 часов;
- на изучение дополнительных предметов – 210 часов.

На 1 или 2 курсах студенты выполняют индивидуальный проект по выбранному ими предмету.

### **1.4. Формирование вариативной части ООП**

Вариативная часть в объеме 1296 часов направлена на углубление и расширение содержания общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей; введены новые общепрофессиональные дисциплины и МДК.

На углубление и расширение содержания общепрофессиональных дисциплин увеличено количество часов: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 18 часов; ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров -18 часов; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места -26 часов; ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности -18 часов; ОП.05 Основы калькуляции и учета -22 часа; ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 24 часа и междисциплинарных курсов МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 8 часов; МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов -48 часов; МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 16 часов; МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 66 часов; МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 8 часов; МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных

изделий, закусок – 38 часов; МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 14 часов; МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 10 часов; МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 32 часа; МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 72 часа.

На учебные практики увеличено количество часов по ПМ.01 - 36 часов; ПМ.02 - 36 часов; ПМ.03 -36 часов; ПМ.04 – 36 часов; ПМ.05 – 36 часов.

На производственные практики увеличено количество часов по ПМ.01 - 36 часов; ПМ.02 - 36 часов; ПМ.03 -72 часа; ПМ.04 – 72 часа; ПМ.05 – 36 часов.

Введены новые общепрофессиональные дисциплины: ОП.10 Контроль качества в объеме 54 часа; ОП.11 Психология и этика профессионального общения в объеме 36 часов; ОП.12 Основы предпринимательской деятельности - объеме 36 часов; ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности - объеме 72 часа; ОП.14 Основы дизайна и эстетики в профессиональной деятельности в объеме 60 часов, ОП. 15«Современные направления в кулинарии и кондитерском производстве» объеме 36 часов; и междисциплинарные курсы: МДК. 02.03 «Горячие блюда национальной и зарубежной кухни» в объеме 60 часов; МДК.03.03 «Холодные блюда национальной и зарубежной кухни» в объеме 60 часов; МДК 04.03 «Десерты и напитки национальной и зарубежной кухни» в объеме 60 часов; МДК.05.03 «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия зарубежной кухни» в объеме 60 часов

### **1.5. Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация обучающихся реализуется в рамках освоения соответствующих учебных циклов и проводится в следующих формах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Зачет (дифференцированный зачет) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующих учебных предметов, учебных дисциплин или МДК. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На промежуточную аттестацию отводится 5 недель: 2 недели на 2-м, 1 неделя на 3-м и 2 недели на 4-м курсах. Демонстрационный экзамен по профессиональному модулю проводится по окончании учебной и (или) производственной практики.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

## 2.Сводныеданные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего по курсам
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
I курс	41	-	-	-	-	11	52
II курс	39	-	-	2	-	11	52
III курс	17	11	12	1	-	11	52
IV курс	14	8	15	2	2	2	43
<b>Всего</b>	122	19	27	5	2	35	199

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**  
 специальности 43.01.09 Повар, кондитер  
 Квалификация: Повар ↔ кондитер

	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август											
	1-7	8-14	15-21	22-29	29.09-05.10	06-12	13-19	20-26	27.10-02.11	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29.12-04.01	05-11	12-18	19-25	26.01-01.02	02-08	09-15	16-22	23.02-01.03	02-08	09-15	16-22	23-29	30.03-05.04	06-12	13-19	20-26	27.04-03.05	04-10	11-17	18-24	25.05-31.05	01-07	08-14	15-21	22-28	29.06-05.07	06-12	13-19	20-26	27.07-02.08	03-09	10-16	17-23	24-31				
1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
1																		К	К																																					
2																		К	К																																					
3	У1	У1	У1	П1	П1	П1											А	К	К	У2	У2	У2	У2	У2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	П2								А	У3	У3	У3	П3	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
4	П3	П3	П3	П3						У3	У3	У3	П3	П3	П3	П3	А	К	К											У5	У5	У5	У5	У5	У5	У5	П5	П5	П5	П5	П5	П5	А	И	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

**УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:**

- теоретическое обучение

У - учебная практика

П - производственная практика (по профилю специальности)

А - промежуточная аттестация

И – итоговая государственная аттестация

К –каникулы

\* - неделя отсутствует.

Учебный план

индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объём образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся(час.)								Распределение объёма работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем							
				самостоятельная работа обучающихся	Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Учебных занятий по УД и МДК					Практик	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
					Всего	В том числе в форме практической подготовки	в том числе												
							Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Консультации										
17	24	17	24	17	24	17	24												
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл.</b>	<b>2з/11дз/4э</b>	<b>2074</b>	<b>0</b>	<b>2052</b>	<b>322</b>	<b>1420</b>	<b>612</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>516</b>	<b>546</b>	<b>468</b>	<b>522</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>Общие.</b>	<b>1з/7дз/3э</b>	<b>1326</b>	<b>0</b>	<b>1304</b>	<b>210</b>	<b>826</b>	<b>466</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>348</b>	<b>372</b>	<b>278</b>	<b>306</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП.01	Русский язык.	-, Э	150	0	144	8	124	20	14	0	6	36	36	36	36	0	0	0	0
ОУП.02	Литература.	-, ДЗ	174	0	172	8	150	20	0	0	2	44	46	38	44	0	0	0	0
ОУП.03	Иностранный язык.	-, ДЗ	174	0	172	20	2	168	0	0	2	44	46	36	46	0	0	0	0
ОУП.04	Математика.	-, Э	318	0	312	40	272	40	14	0	6	80	78	76	78	0	0	0	0
ОУП.05	История.	-, ДЗ	174	0	172	18	160	10	0	0	2	44	46	30	52	0	0	0	0
ОУП.06	Физическая культура.	3, ДЗ	174	0	172	100	2	168	0	0	2	44	48	30	50	0	0	0	0
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	130	0	128	12	96	30	0	0	2	56	72	0	0	0	0	0	0
ОУП.08	Астрономия.	ДЗ	32	0	32	4	20	10	0	0	2	0	0	32	0	0	0	0	0

	<b>По выбору из обязательных предметных областей.</b>	<b>0з/2дз/1э</b>	<b>574</b>	<b>0</b>	<b>574</b>	<b>102</b>	<b>432</b>	<b>136</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>134</b>	<b>142</b>	<b>150</b>	<b>148</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП.09	Информатика.	–, ДЗ	<b>176</b>	0	176	66	86	88	0	<b>0</b>	2	40	50	<b>36</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП.10	Химия.	–, Э	<b>178</b>	0	178	16	158	20	6	<b>0</b>	6	46	46	<b>40</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП.11	Биология	–, ДЗ	<b>186</b>	0	186	16	160	24	0	<b>0</b>	2	48	46	<b>40</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП.12	Родной язык		<b>34</b>	0	34	4	28	4	0	<b>0</b>	2	0	0	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>Дополнительные.</b>	<b>0з/1дз/0э</b>	<b>174</b>	<b>0</b>	<b>174</b>	<b>10</b>	<b>162</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>32</b>	<b>40</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП.13	Основы обществознания (вкл. экономику и право).	–, ДЗ	<b>174</b>	0	174	10	162	10	0	0	2	34	32	<b>40</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>Индивидуальный проект.</b>	<b>з</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>1з /9дз /3э</b>	<b>774</b>	<b>12</b>	<b>762</b>	<b>296</b>	<b>458</b>	<b>274</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>96</b>	<b>318</b>	<b>144</b>	<b>128</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	<b>56</b>	2	54	12	40	12	0	0	2	18	36	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	,-/ДЗ	<b>56</b>	2	54	16	36	16	0	0	2	18	36	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	–, ДЗ	<b>64</b>	2	62	12	48	12	0	0	2	12	50	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	–, ДЗ	<b>56</b>	2	54	8	44	8	0	0	2	12	42	0	0	0	0	0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	–, ДЗ	<b>54</b>	0	54	42	40	12	0	0	2	0	22	32	0	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	–, ДЗ	<b>36</b>	0	36	6	28	6	0	0	2	0	18	18	0	0	0	0	0



ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	,-, ДЗ	<b>60</b>	0	60	48	2	56	0	0	2	0	24	22	14	0	0	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	3	<b>36</b>	0	36	10	24	10	0	0	2	0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО)	ДЗ	<b>40</b>	0	40	20	18	20	0	0	2	0	0	0	40	0	0	0	0
ОП.10	Контроль качества	,-,3	<b>56</b>	2	54	20	32	20	0	0	2	0	18	36	0	0	0	0	0
ОП.11	Психология и этика профессионального общения	3	<b>36</b>	0	36	16	18	16	0	0	2	36	0	0	0	0	0	0	0
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	3	<b>36</b>	0	36	6	28	6	0	0	2	0	36	0	0	0	0	0	0
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, ДЗ	<b>74</b>	2	72	20	50	20	0	0	2	0	36	36	0	0	0	0	0
ОП.14	Основы дизайна и эстетики в профессиональной деятельности	-, ДЗ	<b>78</b>	0	78	44	32	44	0	0	2	0	0	0	38	40	0	0	0
ОП.15	Современные направления в кулинарии и кондитерском производстве	ДЗ	<b>36</b>	0	36	16	18	16	0	0	2	0	0	0	0	36	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл.</b>	<b>0<sub>3</sub> /12<sub>дз</sub> /10<sub>э</sub></b>	<b>2888</b>	<b>14</b>	<b>2874</b>	<b>2664</b>	<b>696</b>	<b>458</b>	<b>34</b>	<b>1548</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>160</b>	<b>500</b>	<b>864</b>	<b>588</b>	<b>762</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>0<sub>3</sub> /3<sub>дз</sub> /1<sub>э</sub></b>	<b>386</b>	<b>2</b>	<b>384</b>	<b>278</b>	<b>94</b>	<b>62</b>	<b>2</b>	<b>216</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>160</b>	<b>224</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3	40	0	40	16	22	16	0	0	2	0	0	0	40	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	122	2	120	46	72	46	0	0	2	0	0	0	120	0	0	0	0
УП. 01	Учебная практика.	ДЗ	108	0	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	108	0	0	0
ПП. 01	Производственная практика.	ДЗ	108	0	108	108	0	0	0	108	2	0	0	0	0	108	0	0	0
ПМ.01 ДЭ	Демо экзамен	ДЭ	8	0	8	0	0	0	2	0	6	0	0	0	0	8	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>0з /2дз /2э</b>	<b>754</b>	<b>2</b>	<b>752</b>	<b>722</b>	<b>150</b>	<b>122</b>	<b>8</b>	<b>468</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>276</b>	<b>476</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	<b>42</b>	0	42	42	26	14	0	0	2	0	0	0	0	42	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	<b>176</b>	2	174	184	94	80	6	0	6	0	0	0	0	174	0	0	0





МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	60	0	60	58	42	16	0	0	2	0	0	0	0	0	0	60	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	204	4	200	190	122	78	6	0	6	0	0	0	0	0	0	200	
МДК.05.03	Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия зарубежной кухни	ДЗ	58	0	58	56	28	28	0	0	2	0	0	0	0	0	0	58	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	180	0	180	180	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	180	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	252	0	252	252	0	0	0	252	2	0	0	0	0	0	0	252	
ПМ.05 ДЭ	Демо экзамен	ДЭ	12	0	12	0	0	0	6	0	6	0	0	0	0	0	0	12	
ПА	Промежуточная аттестация		180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	36	18	24	30
<b>Вариативная часть образовательной программы</b>			<b>1296</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	
	Обязательная часть		3600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>ИТОГО ООП</b>		<b>4608</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	<b>ИТОГО с СОО</b>		<b>5940</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Государственная (итоговая) аттестация:</b> Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) с						дисциплин и МДК учебной практики						<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>360</b>	<b>234</b>	<b>192</b>	<b>330</b>
												<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>288</b>	<b>108</b>	<b>180</b>

18.05.2024 г. по 28.06.2024 г. (всего 6 нед)	производств. практики	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>324</b>	<b>288</b>	<b>252</b>
	экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	0	4	1	3	3	3	3	3
	дифф. зачетов	4	8	3	6	3	2	3	4
	зачетов	1	1	1	1	1	1	1	2

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УР и ТО

Зам. директора по УПР




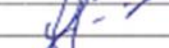

Председатели предметных (цикловых) комиссий:

1. Сервиса и коммерции

2. Гуманитарных дисциплин

3. Информационных и естественно - математических дисциплин

4. Физической культуры и ОБЖ

 /Ведехина Р.А./  
 /Манухин А.Ф./  
 /Мохова Ю.Е./  
 /Плющова М.А./  
 /Копцева Е.А./  
 /Зубкова О.П./

## **Перечень специальных помещений.**

### **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**

#### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

### **6.2.2 Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

Образовательная организация, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторного, практического занятий, предусмотренных учебным планом и соответствующими действующими санитарными и противопожарными правилами и нормами. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

#### **6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

##### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

**Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).



Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Льдогенератор  
Фризер  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер или процессор кухонный  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной