

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБНОУ "СПК"
Г.Ф. Бенсон
20 11 г.



У Ч Е Б Н Ы Й П Л А Н

Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Северский промышленный колледж"

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки

Квалификация: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения: **Очная**
Нормативный срок обучения: **3г. 10 мес.** (на базе 9 классов)
на базе основного общего образования
профиль получаемого
профессионального образования
Группа естественно-научный
Д071

Рассмотрено на заседании кафедры
сервиса и услуг

Протокол № 10 от 17.05 2011 г.

Зав. кафедрой _____ Г.В. Бурмистрова

3 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

по специальности среднего профессионального образования *базовой подготовки* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Группа Д071

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация		Каникулы	Всего, нед.
			по профилю специальности	преддипломная		Подготовка ВКР	Защита ВКР		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	39				2			11	52
2	30	4	5		2			11	52
3	29	3	7		2			10	52
4	20	3	8	4	1	4	2	2	43
Всего	118	10	20	4	7	4	2	34	199

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОУ «ВУЗ»
Г. Ф. Вещон



Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Формы промежуточных			Учебная нагрузка обучающихся, час										Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
		Зачеты	Экзам.	КР	Самост. работа	Взаимод. обучение	Теоретическое обучение	Labor (курсовые проекты, семинары, практикумы)	Прок. навыки	Контакты	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
											1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
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	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	

Индекс	Наименование учебных курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик	Формы промежуточных экзаменов	Учебная нагрузка обучающихся, час						Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам									
			Зачеты	Экзамены	КП или ДЗ	Всего	Самост. работа	Взаимодействие	Лекции	Лабораторные работы	Проекты	в том числе нагрузка во						
												1	2	3	4	5	6	7
МДК 05 01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1	60	38	22	17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	60	
МДК 05 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1	110	50	60	17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	110	
УП 05	Учебная практика	1	72	72		17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	72	
ПП 05	Производственная практика по профилю специальности (квалификационный)	1	108	108		17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	108	
Экзамен	Экзамен (квалификационный)	1				17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	108	
ПП 06	Организация и контроль текущей деятельности производственного персонала	0 1 2 1	268	102	42	16	108	0	0	0	0	0	0	0	0	160	108	
МДК 06 01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1	160	102	42	16	108	0	0	0	0	0	0	0	0	160	108	
ПП 06	Производственная практика по профилю специальности (квалификационный)	1	108	108		17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	108	
Экзамен	Экзамен (квалификационный)	1				17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	108	
ПП 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиональным рабочим должностям служащих	0 1 2 0	372	112	80	180	84	84	84	96	108	0	0	0	0	0	0	
МДК 07 01	Приготовление и подготовка к реализации простой кулинарной продукции	1	192	112	80	180	84	84	84	96	108	0	0	0	0	0	0	
УП 07	Учебная практика	1	72	72		17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	72	
ПП 07	Производственная практика по профилю специальности (квалификационный)	1	108	108		17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	108	
Экзамен	Экзамен (квалификационный)	1				17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	108	
ПП 08	Производственная практика (преддипломная)	1	144	144		17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	144	
ПП 09	Промысловая аттестация	252	252			17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	252	
ГИА 00	Государственная итоговая аттестация 6 нед.	216	144	72		17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	216	
ГИА 01	Подготовка выпускной квалификационной работы	144	144			17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	144	
ГИА 02	Защита выпускной квалификационной работы	72	72			17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	72	
ВК 00	Время каникул	34 нед.				17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20		
УП 00	Всего часов обучения по циклам ОПОП	4536	288	4248	1598	32	1080	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП 00	Государственная итоговая аттестация на базе основного общего	10 36 24 2	5940	288	5652	2252	2108	32	1080	0	0	0	0	0	0	0	0	
УП 00	Учебная практика	10	360	1080		17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	360	
ПП 00	Практика по профилю специальности	20	720			17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20	720	
Консультации на учебную группу - 100 часов в год (400 часов)						17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20		
1.1 Государственная итоговая аттестация - дипломный проект (включая Программу базовой подготовки)						17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20		
1.1 Дипломный проект (в том числе демонстрационный экзамен)						17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20		
Выполнение дипломного проекта (включая демонстрационный экзамен) (всего 4 нед.)						17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20		
Защита дипломного проекта (включая демонстрационный экзамен) (всего 2 нед.)						17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20		
1.2 Государственные экзамены не предусмотрены						17	22	16	6	12	5	16	13	3	7	20		

Заведующие кафедрами и преподаватели цикловых комиссий:

Сервиса и услуг

Информационных технологий

Гуманитарных дисциплин

Дисциплин технического профиля

естественно-научных дисциплин

филологических дисциплин

Председатель цикловой комиссии

Председатель цикловой комиссии

Самарская

А. В. Сова

Мамурашвили

Г.В. Бурмистрова

Ф.И.О

А.С. Лобова

Ф.И.О

М.А. Евстафьева

Ф.И.О

Л.Н. Гончарова

Ф.И.О

О.В. Ругаль

Ф.И.О

Л.А. Подьячева

Ф.И.О

Т.В. Летаева

Ф.И.О

Мальшова Ю.В.

Ф.И.О

Зам директора по РОКУР

Начальник УО

подпись

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ
Специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

1.1. Нормативно-правовые разработки учебного плана.

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Северский промышленный колледж» разработан на основе:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями, включая 19 декабря 2016г.);

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело (Приказ от 09 декабря 2016 г. №

Наименование
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего общего образования – Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014г. № 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 2013г. №464

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями приказ Минобрнауки России от 31 января 2014г.);

Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 5 июня 2014г. № 632 «Об установлении соответствия Профессий и специальностей среднего профессионального образования»

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

учебный год начинается 1 сентября. Обучение проходит на государственном языке Российской Федерации.

1) Обязательный объем учебной нагрузки 36 час в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу; общий объем каникулярного времени в учебном году 11 недель (на 3 курсе 10 нед., т.к 1 нед. Военные сборы в июне).

2) Продолжительность учебной недели - шестидневная, с группировкой занятий парами- 2 по 45 мин. Формы, методы и процедуры текущего контроля знаний (групповые, индивидуальные, устные, письменные, практические, тестирование, контрольная работа, решение ситуационных задач и др.) проводятся в соответствии с Порядком организации текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, установленных их форм, периодичности и порядка проведения в техникуме и рабочими программами дисциплин, профессиональных модулей.

3) Форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации студентов запланированы в соответствии с разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования ФИРО, с Порядком организации текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся ОГБОУ СПО «Северский промышленный колледж».

4) По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в рабочий учебный план, выставляется итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или Промежуточная аттестация: 3-зачет, ДЗ-дифференцированный зачет, Э-экзамен, экзамен (демонстрационный); для учебной или производственной практик - дифференцированный зачет-ДЗ.

Такие формы промежуточной аттестации, как зачеты и дифференцированные зачеты, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины или модуля, прием экзаменов осуществляется в период экзаменационной сессии, не более 1 недели в семестр, в дни, освобожденные от других форм учебной

5) За весь период обучения предусматривается выполнение двух курсовых работ, реализуемых в пределах времени, отведенного на изучение учебной дисциплины МДК.02.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.02; МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала

6) Форма проведения консультаций, предусмотренных учебным планом - групповые, индивидуальные, устные, письменные, так и по электронной почте. Консультации проводятся преподавателями в соответствии с утвержденным на семестр графиком. Консультации предусмотрены на каждую учебную группу в объеме 100 часов в год.

7) Форма итоговой аттестации - подготовка и защита выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Тематика должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-

8) Учебная и производственная практики организуются и проводятся в соответствии с «Порядком прохождения (проведения) практики студентов СПК» при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

9) Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. На проведение практик выделена часть профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в объеме 25% от отведенного объема часов.

Разделы учебной практики УП.ПМ.01 (2 недели) проводится в 4 семестре, УП.ПМ.02 (2 недели) проводится в 6 семестре, УП.ПМ.03 (1 неделя) проводится в 6 семестре, УП.ПМ.04 (1 неделя) проводится в 8 семестре, УП.ПМ.05 (2 недели) проводится в 8 семестре, УП.ПМ.07 (2 недели) проводится в 4 семестре в учебных классах и лабораториях колледжа рассредоточено.

Производственная практика по профилю специальности проводится концентрированно (4 семестр) ПМ.01 (2 недели); ПМ.02 (4 недели) 6 семестр; ПМ.03 (3 недели) в 6 семестре, ПМ.04 (2 недели) в 8 семестре; ПМ.05 (3 недели) в 8 семестре; ПМ.06 (3 недели) в 8 семестре; ПМ.07 (3 недели) в 4 семестре в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Преддипломная практика проводится концентрированно в объеме 4 недель в 8 семестре в подразделениях организаций и предприятий, соответствующих по направлению деятельности тематике

Общеобразовательный цикл

10) Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта.

Общеобразовательный цикл составляет 1476 часов максимальной нагрузки, из них 1404 часа нагрузки во взаимодействии с преподавателем, 72 часа промежуточной аттестации.

В учебном плане на 1 курсе обучения самостоятельная работа не предусмотрена.

* В общеобразовательном цикле по дисциплине "Введение в специальность" проводится индивидуальный В общеобразовательном цикле проводится комплексный экзамен по русскому языку и литературе.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед.; промежуточная аттестация - 2

11) Базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры соответствуют профилю получаемого профессионального образования, установленному для групп специальностей 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

12) Объемные параметры учебной нагрузки, перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов соответствует требованиям ФГОС СО специальности 43.02.15 Пловарское и

13) Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеет следующую структуру.

Учебный цикл / объем основной ОПОП в часах
Общеобразовательный цикл - 1404
Общий гуманитарный и социально-экономический - 432
Математический и общий естественно-научный - 180
Общепрофессиональный - 1234
Профессиональный - 2222
Промежуточная аттестация - 252
Государственная итоговая аттестация - 216
Общий объем ОПОП - 5940

При определении целевых ориентиров при планировании и декомпозиции объема часов, отводимого на вариативную часть, руководствовались ФГОС СПО и примерной основной образовательной программы, а также тенденциями комплексных региональных программ развития кадров и рекомендациями предприятий-заказчиков кадров, определяющих спрос на общие и профессиональные компетенции выпускников образовательных организаций учетом международных требований и профессиональных стандартов.

15) Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы дает возможность расширить основные виды деятельности и углубления подготовки обучающегося, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями регионального рынка труда. Объем вариативной части (30%) программы подготовки специалистов среднего звена составляет 1296 часов учебной нагрузки. Вариативная часть увеличение на 622 часа ОП.00 Общепрофессионального цикла, за счет которых добавлены часы на дисциплины цикла в количестве 36 часов, а так же 586 часов на введенные дисциплины (В) ОП.10 Товароведение продовольственных товаров; (В) ОП.11 Кухни мира; (В) ОП.12 Эффективное поведение выпускников в профессиональной деятельности; (В) ОП.13 Калькулирование и учет; (В) ОП.14 Управление качеством; (В) ОП.15 Технология продукции общественного питания; (В) ОП.16 Этика делового общения; (В) ОП.17 Основы финансовой грамотности; (В) ОП.18 Экология в профессиональной деятельности; (В) ОП.19 Основы предпринимательства; (В) ОП.20 Психология в профессиональной деятельности; (В) ОП.21 Основы бережливого производства;

Увеличение на 494 часа ПМ.00 Профессиональный цикл с целью углубления подготовки получения дополнительных компетенций, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, региональных работодателей, региональных органов управления образованием, международных стандартов Ворлдскилс. В том числе 180 часов на промежуточную аттестацию.

(В) ОП.10 Товароведение продовольственных товаров - 64
(В) ОП.11 Кухни мира - 90
(В) ОП.12 Эффективное поведение выпускников в профессиональной деятельности - 36
(В) ОП.13 Калькулирование и учет - 64
(В) ОП.14 Управление качеством - 40
(В) ОП.15 Технология продукции общественного питания - 64
(В) ОП.16 Этика делового общения - 40
(В) ОП.17 Основы финансовой грамотности - 36
(В) ОП.18 Экология в профессиональной деятельности - 36
(В) ОП.19 Основы предпринимательства - 52
(В) ОП.20 Психология в профессиональной деятельности - 32
(В) ОП.21 Основы бережливого производства - 32
ОП.08 Охрана труда - 36
МДК.01.01 Организация процессов приготовления и приготовление и подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов - 4
МДК.02.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 28

МДК.02.02 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 36
МДК.03.01 Организация процессов приготовления и приготовление, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 28
МДК.03.02 Процессы приготовления, приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 36
МДК.04.01 Организация процессов приготовления и приготовление, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 12
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 8
МДК.05.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 28
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 61
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала - 64
МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации простой кулинарной продукции - 12
Промежуточная аттестация - 180
Итого - 1296

16) Общий объем дисциплины «Физическая культура» 117 академических часов.

17) При проведении лабораторных и практических занятий, выполнении курсовых работ учебная группа делится на подгруппы численностью не менее 15 человек.

18) Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ

19) На 3 курсе, в период летних каникул, с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военным комиссариатом.

В профессиональном цикле по ПМ.03 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.03 и ПП.03.

В профессиональном цикле по ПМ.02 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.02 и ПП.02.

В профессиональном цикле по ПМ.01 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.01 и ПП.01.

В профессиональном цикле по ПМ.07 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.07 и ПП.07.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских.

Поварское и кондитерское дело
Кабинеты:
Кабинет русского языка и литературы
Кабинет иностранного языка
Кабинет истории и общественных наук
Кабинет географии
Кабинет экологии
Кабинет астрономии
Кабинет химии
Кабинет физики
Кабинет биологии
Кабинет математики
Кабинет информатики
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
Лаборатории:
химии;
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 (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал
Конференц зал