Утвержден
приказом ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
от 08.05.2024 г. № 147/п
_____ В. В. Перминова

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Костромской торгово-экономический колледж»
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
На базе основного общего образования

Учебный план рассмотрен
на заседании Педагогического совета
(протокол № 6 от 08.05.2024 г.)
Согласован:
Председатель Государственной экзаменационной комиссии
управляющая кафе Избушка ООО «Мезонет»
Веричева – Бенедик Анна Владимировна _____

1.Пояснительная записка

Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828), Уставом ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» и рекомендаций департамента образования и науки Костромской области.

Нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства просвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями);

– Приказ Министерства просвещения России 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– приказ Минобрнауки России от 14 октября 2022 г. № 906 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов».

Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, указанных в ФГОС СПО, и к выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО.

Учебный план составлен для образовательной базы основного общего образования. Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена – 3 года 10 месяцев.

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Образовательная программа содержит циклы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл; государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Рекомендации по формированию вариативной части образовательной программы составлены с учетом требований профессиональных стандартов и требований к участникам Чемпионатов международного движения по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Установленные в спецификациях результаты обучения в виде действий, умений и знаний, включают все требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер».

Задачи программы:

обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 4-ого и 5-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО; оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения; подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций.

Учебный год для студентов очной формы обучения начинается с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Объем аудиторной учебной нагрузки по очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий 45 минут группировкой парами. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает: текущий контроль успеваемости, промежуточный и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются цикловыми методическими комиссиями и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения в форме: контрольная работа, зачёт, дифференцированный зачёт, курсовая работа, экзамен.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Промежуточная аттестация и на весь период обучения составляет - 7 недель.

Другие формы промежуточной аттестации: зачеты, дифференцированные зачеты реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, количество зачетов и дифференцированных зачетов в сумме не превышает 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Оценочные материалы разрабатываются в соответствии с требованиями к результатам обучения, указанными в спецификациях.

Особенностью образовательной программы является то, что в структуру государственной итоговой аттестации, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект), включается демонстрационный экзамен.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы. Государственная итоговая аттестация включает подготовку 4 недели и защиту дипломной работы 2 недели, обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работе определяются методическими рекомендациями по выполнению дипломной работы.

Демонстрационный экзамена. Цель государственной итоговой аттестации: установление уровня и качества подготовки выпускников ФГОС СПО и дополнительным требованиям, внесенным в образовательную программу на основании учета передового международного

опыта, с учетом требований работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

Практика является обязательным разделом рабочего учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы подготовки специалистов среднего звена предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются цикловыми методическими комиссиями по каждому виду практики.

Учебная практика в объёме 21 недели и производственная практика по профилю специальности в объёме - 18 недель проводится в рамках профессиональных модулей в 3-8 семестрах в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Преддипломная практика в объёме - 4 недели проводится в 8 семестре, концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

На весь период обучения предусматривается выполнение 2-х курсовых работ: по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Каникулы на период обучения на базе основного общего образования 34 недели.

Общеобразовательный учебный цикл

Общеобразовательный учебный цикл сформирован с учётом следующих документов:

-приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении ФГОС среднего общего образования»;

–письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.03.2023 года № 05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»).

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачётов и экзаменов. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены: Русский язык, Математика, Химия.

Основная образовательная программа (ООП)

Обязательной учебной нагрузки специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело всего составляет 5940 час., в том числе 1296 часов вариативной части.

Распределение вариативной части

Индекс	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса	Час.
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**48/35**
ОГСЭ.05.	Психология общения	4/4
ОГСЭ.06.	Коммуникативный практикум	44/30
П.00.	**Профессиональный цикл**	**1248/908**
	Общепрофессиональные дисциплины	**80/40**
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	8/0
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	30/30
ОП.10.	Поварское/Кондитерское дело по стандартам Профессионалы	42/10
ПМ.00.	**Профессиональные модули**	**1168/868**
ПМ.01	Производственная практика	36 час.
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	56/40
ПМ.04.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	40/28
ПМ.05.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	80/58
ПМ.06.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	46/30
ПМ.07. ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер)	442/208
ПМ.07. ПМ.08	Учебная практика	468 1 недель
	Итого:	**1296 часов** **72,7%- 942 час** **Практ подгот.**

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» расширена в объеме 30 академических часов за счет часов вариативной части для проведения военно-полевых сборов с юношами, в соответствии с рекомендациями Департамента образования и науки Костромской области письмо от 29.05.2014 г. № 3842.

2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная *(для СПО)*				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	41						11	52
II курс	27,5	9	3		2		10,5	52
III курс	23,5	9	7		2		10,5	52
IV курс	19	3	8	4	1	6	2	43
Всего	**111**	**21**	**18**	**4**	**5**	**6**	**34**	**199**

3. План учебного процесса

Индекс	Элементы учебного процесса, в том числе учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы контроля	Распределение по семестрам					объем образовательной программы	в т.ч. в форме практ. подготовки	Самост. нагрузка на студента	Обязательные учебные занятия				Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам							
															1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
			Экзамены	Курсовая работа	Зачёты	Дифф. зачеты	защита ин.проекта				Всего	теор.	практ. (подгруппы)	курсовая работа	**1 с. 17 н.**	**2 с. 24 н.**	**3 с. 11 н.**	**4 с. 16,5 н.**	**5 с. 10 н.**	**6 с. 13,5 н.**	**7с. 8 н**	**8 с. 11 н.**
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
								5544	3828	0,69					**612**	**864**	**396**	**594**	**360**	**486**	**288**	**396**
О.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**10 ДЗ, 5 Э**						**1476**	**796**	**0**	**1476**	**680**	**796**		**612**	**864**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОД.01	Русский язык	**Э**	2					78	36		78	42	36		0	78						
ОД.02	Литература	**ДЗ**				2		108	54		108	54	54		64	44						
ОД.03	История	**ДЗ**				2		130	46		130	84	46		32	98						
ОД.04	Обществознание	**ДЗ**				2		72	54		72	18	54		0	72						
ОД.05	География	**ДЗ**				1		72	28		72	44	28		72	0						
ОД.06	Иностранный язык	**ДЗ**				2		144	144		144	0	144		64	80						
ОД.07	Математика	**Э; Э**	1,2					232	50		232	182	50		96	136						
ОД.08	Информатика	**ДЗ**				2		144	108		144	36	108		64	80						
ОД.09	Физическая культура	**З; ДЗ**			1	2		72	68		72	4	68		32	40						
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	**ДЗ**				2		68	46		68	22	46		0	68						
ОД.11	Физика	**ДЗ**				2		108	22		108	86	22		48	60						
ОД.12	Химия	**Э,Э**	1,2					144	84		144	60	84		68	76						
ОД.13	Биология	**ДЗ**				1		72	24		72	48	24		72							
ОД.14	Индивидуальный проект	**ДЗ**				2	2	32	32		32		32		0	32						

	Недельная нагрузка студента по циклу														**36**	**36**						
	Обязательная часть							**2520**	**3032**	**128**	**2390**	**906**	**1452**	**32**	**0**	**0**	**396**	**594**	**360**	**486**	**288**	**396**
ОГСЭ.00.	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**5 ДЗ**						**490**	**388**	**20**	**468**	**80**	**388**	**0**	**0**	**0**	**50**	**178**	**76**	**106**	**40**	**40**
ОГСЭ.01.	Основы философии	**ДЗ**				4		40	10	4	36	26	10				0	40				
ОГСЭ.02.	История	**ДЗ**				4		40	10	4	36	26	10				0	40				
ОГСЭ.03.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	**ДЗ**			3,4,5,6,7	8		164	160	4	160	0	160				24	46	20	32	22	20
ОГСЭ.04.	Физическая культура	**З; З; З; З; З; ДЗ**			3,4,5,6,7	8		164	162	0	164	2	162				26	52	18	30	18	20
ОГСЭ. 05.	Психология общения	**ДЗ**				5		38	16	4	32	16	16				0	0	38			
ОГСЭ. 06.	Коммуникативный практикум	**ДЗ**				6		44	30	4	40	10	30				0	0		44		
	Недельная нагрузка студента по циклу																					
ЕН. 00.	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**3 ДЗ**						**180**	**48**	**22**	**158**	**110**	**48**	**0**	**0**	**0**	**64**	**72**	**0**	**0**	**0**	**44**
ЕН. 02.	Химия	**ДЗ, ДЗ**				3,4		136	40	10	126	86	40				64	72				
ЕН. 01.	Экологические основы природопользования	**ДЗ**				8		44	8	12	32	24	8									44
	Недельная нагрузка студента по циклу																					
ОП. 00.	**Общепрофессиональный цикл**	**8 ДЗ, 3 Э**						**684**	**394**	**26**	**658**	**264**	**394**	**0**	**0**	**0**	**128**	**160**	**32**	**132**	**62**	**170**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	**Э**	3					64	36	4	60	24	36				64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	**Э**	4					96	40	6	90	50	40					96				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	**ДЗ**				3		64	30	4	60	30	30				64					
ОП.04	Организация обслуживания	**ДЗ**				4		64	36	4	60	24	36					64				
ОП. 05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	**Э**	7					96	42	4	92	50	42							34	62	

ОП. 06.	Правовые основы профессиональной деятельности	**ДЗ**				8		36	10	0	36	26	10										36
ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	**ДЗ**				8		92	84	0	92	8	84										92
ОП.08	Охрана труда	**ДЗ**				5		32	12	0	32	20	12						32				
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	**ДЗ**				6		98	64	4	94	30	64							98			
ОП. 10	Поварское дело по стандартам Профессионалы	**ДЗ**				8		42	40	0	42	2	40										42
	Недельная нагрузка студента по циклу																4	8	4	6	16	12
ПЦ. 00.	**Профессиональный цикл**	**8КЭ/13 ДЗ/2 Э**						**1166**	**2202**	**60**	**1106**	**452**	**622**	**32**	**0**	**0**	**154**	**184**	**252**	**248**	**186**	**142**
ПМ. 01.	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**КЭ**	3					**68**	**30**	**0**	**68**	**38**	**30**	**0**	**0**	**0**	**68**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**ДЗ**				3		32	12	0	32	20	12				32					
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**ДЗ**				3		36	18	0	36	18	18				36					
УП.01.	**Учебная практика (2н)**	ДЗ				3		72	72				72				72					
ПП.01	**Производственная практика (3н)**	ДЗ				3		108	108				108				108					
ПМ. 02.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и**	**КЭ**	5					**176**	**106**	**10**	**166**	**60**	**90**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**176**	**0**	**0**	**0**

	форм обслуживания																					
МДК.02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**ДЗ**		**5**		5		32	14	0	32	18	6	8					32			
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**ДЗ**		**5**		5		144	92	10	134	42	84	8					144			
УП.02	**Учебная практика (2н)**	**ДЗ**				5		72	72				72						72			
ПП.02	**Производственная практика (4н)**	ДЗ				5		144	144				144						144			
ПМ. 03.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**КЭ**	6					**68**	**36**	**0**	**68**	**32**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**68**	**0**	**0**
МДК.03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**ДЗ**				6		32	12	0	32	20	12							32		
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**ДЗ**				6		36	24	0	36	12	24							36		
ПУ.03	**Учебная практика 1н**	ДЗ				*6*		36	36				36							36		
ПП. 03	**Производственная практика 3н**	ДЗ				*6*		108	108				108							108		

ПМ. 04.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**КЭ**	7					**108**	**48**	**8**	**100**	**52**	**48**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**	**0**
МДК.04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**ДЗ**				7		36	12	0	36	24	12								36	
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**ДЗ**				7		72	36	8	64	28	36								72	
УП.04	**Учебная практика 1н**	ДЗ				*7*		36	36				36								**36**	
ПП. 04.	**Производственная практика 2н**	ДЗ				7		72	72				72								**72**	
ПМ. 05.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**КЭ**	7					**164**	**90**	**10**	**154**	**64**	**90**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**86**	**78**	**0**
МДК.05.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**ДЗ**				6		32	12	0	32	20	12					0		32		
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**ДЗ**				7		132	78	10	122	44	78					0		54	78	

	сложного ассортимента																						
УП.05	**Учебная практика 2 н**	ДЗ				4		72	72				72								72		
ПП.05	**Производственная практика 3 н**	ДЗ				*4*		108	108				108								108		
ПМ. 06.	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**КЭ**	8					**142**	**68**	**10**	**132**	**64**	**52**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**142**
МДК.06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**ДЗ**		8		8		142	68	10	132	64	52	16								142
ПП.06	**Производственная практика 3 н**	ДЗ				*6*		108	108				108									108
ПМ. 07.	**Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар**	**КЭ**	4					**270**	**168**	**14**	**256**	**88**	**168**	**0**	**0**	**0**	**86**	**184**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01.	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	**Э. ДЗ**	3			4		270	168	14	256	88	168				86	184				
УП.07	**Учебная практика 7 н**	ДЗ				*4*		252	252				252					252				
ПМ. 08.	**Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер**	**КЭ**	6					**170**	**108**	**8**	**162**	**54**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**76**	**94**	**0**	**0**
МДК.08.01.	Технология приготовления простой и основной мучной, кондитерской продукции	**Э. ДЗ**	5			6		170	108	8	162	54	108						76	94		
УП.08	**Учебная практика 6 н**	ДЗ				*6*		216	216				216							216		
	Недельная нагрузка студента по циклу																					
	Всего часов обучения по ППСЗ							**5940**														
ПА. 00.	**Промежуточная аттестация**							**5 нед.**									1 н	0,5 н	1 н	0,5 н	1,5 н	0,5 н
ПДП. 00.	Преддипломная практика	**ДЗ**				8		**4 нед.**					**144**									4 нед.
ГИА. 00.	**Государственная итоговая аттестация**							**6 нед.**														6 нед.
ГИА. 01.	Выполнение дипломной работы							4 нед.														4 нед.
ГИА. 02.	Защита дипломной работы. демонстрационный экзамен							2 нед.														2 нед.

Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (всего 16 час.) **Государственная итоговая аттестация** **1. Программа подготовки специалистов среднего звена** 1.1. Дипломная работа Выполнение дипломной работы с 18 мая 2028 г. по 13 июня 2028 г. (всего 4 нед.) 1.2. Защита дипломной работы, демонстрационный экзамен с 14 июня 2028 г. по 30 июня 2028г. (всего 2 нед.)	**Всего**	Изучаемых дисциплин и междисципли нарных курсов		10	12	8	8	7	10	6	7
		Экзаменов		2	3	3	2	2	2	3	1
		Диф. зачётов		2	8	4	5	4	6	3	7

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Экологических основ природопользования
7	Организации хранения и контроля запасов и сырья
	Лаборатории:
1	Химии
2	Организации обслуживания
3	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Мастерские:
1	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных – изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	учебный кондитерский цех
3	учебный ресторан
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир или место для стрельбы
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

Согласовано:

Председатели цикловых методических комиссий:

Крупикова М.Ю. _____
Батракова А.Н. _____
Журба Н.Н. _____
Ефименко М.А. _____
Догадкина Е.А. _____

Зам. директора: _____ А.А. Смирнова