

Утвержден  
приказом ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»  
от 15.05.2020 г. № 155 /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**  
по программе базовой подготовки

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 15.05.2020 г.)

**Согласован:**

с заведующей производством  
столовой «Гармония вкуса» ИП Крупики А.Н.  
Крупиковой Марией Юрьевной



## 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) и порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представляет совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию, установленных: ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

ПССЗ имеет отраслевую направленность в области поварского и кондитерского дела. При разработке учтены требования к участникам Чемпионатов международного движения WorldSkillsRussia (далее – WSR) по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

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 WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Установленные в спецификациях результаты обучения в виде действий, умений и знаний, включают все требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» для 4-ого и 5-ого уровней квалификации, а также требования международного движения WSR.

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. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки по очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий 45 минут группировкой парами. Максимальный 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, зачет, дифференцированный зачет, 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 по усмотрению образовательной организации.

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

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 движения WSI, на основании стандарта компетенции WSR «Поварское дело», «Кондитерское дело», а также 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 отчетности определяются цикловыми методическими комиссиями по каждому виду практики.

Учебная практика в объеме 20 недель и производственная практика по профилю специальности в объеме - 17 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 в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998г. № 53-ФЗ 21.

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 учебного рабочего плана разработан с учётом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики специальности, которой овладевают обучающиеся.

Общеобразовательный учебный цикл сформирован с учётом следующих документов:

– Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 373,

–Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении ФГОС среднего общего образования»,

– приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «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»;

– приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учёта и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

–письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».

– Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259).

– Рекомендации Департамента образования и науки Костромской области по распределению часов вариативной части при реализации программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина «Астрономия» введена в состав общеобразовательного учебного цикла как дополнительная учебная дисциплина.

Студенты выполняют индивидуальный проект в рамках изучения дисциплин: Основы безопасности жизнедеятельности и Иностранный язык (по выбору) в период освоения содержания общеобразовательного учебного цикла под руководством преподавателя за счет внеаудиторной самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов по дисциплинам: Русский язык, Математика.

Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены: Русский язык, Математика, Экономика.

### **Основная образовательная программа (ООП)**

Инвариантная часть ООП специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело обязательной учебной нагрузки всего составляет 4464 часа, в том числе 1296 часов вариативной части.

Распределение вариативной части

Индекс	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса	Час.
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>142</b>
ОГСЭ.05.	Психология общения	4
ОГСЭ.06.	Коммуникативный практикум	44
ОГСЭ.07	Социокультурные истоки	38
ОГСЭ.08	Русский язык и культура речи	56
<b>П.00.</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1154</b>
	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>80/40</b>
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	8/0
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	0/30
ОП.10.	Эффективное поведение на рынке труда	42/10
<b>ПМ.00.</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>1074/310</b>
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	56/20
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	40/22
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	46/20
ПМ.07.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	420/190
ПМ.07.	Учебная практика	432 12 недель
	Итого:	<b>1296 часов</b>

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	39				2		11	52
II курс	29,5	8	2		2		10,5	52
III курс	23,5	9	7		2		10,5	52
IV курс	19	3	8	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>111</b>	<b>20</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>





	по циклу																									
	с																									
АУД.00	<b>АДАПТАЦИОННЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>	5 ДЗ						216	18	198	138	60						0	0	38	56	36	44	0	42	
АУД.01	Основы интеллектуального труда	ДЗ			4			56	4	52	52	0									56					
АУД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ДЗ			3			38	2	36	6	30									38					
АУД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	ДЗ			5			36	4	32	32	0											36			
АУД.04	Коммуникативный практикум	ДЗ			6			44	4	40	10	30											44			
АУД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ			8			42	4	38	38	0													42	
	Недельная нагрузка студента по циклу																				3	3	4	3	5	
	<b>Обязательная часть</b>	22 ДЗ/3 Э						4104	138	2454	1216	1206	32	1296	22	194	0	0	576	846	576	810	576	504	504	
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	8 ДЗ						582	26	556	186	370	0	0	0	0	0	0	86	234	76	106	40	40		
ОГСЭ.01.	Основы философии	ДЗ			4			40	4	36	36	0								40						
ОГСЭ.02.	История	ДЗ			4			40	4	36	36	0								40						
ОГСЭ.03.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ			4,6,8			164	4	160	0	160							24	47	20	32	21	20		
ОГСЭ.04.	Физическая культура	3;3;3;3;3 ДЗ			4,6,8			164	0	164	6	158							24	51	20	30	19	20		
ОГСЭ.05.	Психология общения	ДЗ			5			36	4	32	32	0									36					
ОГСЭ.06.	Коммуникативный практикум	ДЗ			6			44	4	40	10	30										44				
ОГСЭ.07.	Социокультурные истоки	ДЗ			3			38	2	36	36	0							38							
ОГСЭ.08.	Русский язык и культура речи	ДЗ			4			56	4	52	30	22								56						
	Недельная нагрузка студента по циклу																				7	13	8	8	5	4
ЕН. 00.	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	2 ДЗ						180	22	158	118	40	0	0	0	0	0	0	0	64	72	0	0	0	44	
ЕН. 01.	Химия	ДЗ			3,4			136	10	126	86	40								64	72					

ЕН. 02.	Экологические основы природопользования	ДЗ			8		44	12	32	32	0											44	
	Недельная нагрузка студента по циклу																5	4				3	
<b>ОП. 00.</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>8ДЗ/3 Э</b>					<b>726</b>	<b>38</b>	<b>654</b>	<b>344</b>	<b>310</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>128</b>	<b>160</b>	<b>32</b>	<b>132</b>	<b>62</b>	<b>170</b>
ОП. 01.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	3				64	4	60	28	32			2	12			64					
ОП. 02.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	4				96	6	90	60	30			2	12				96				
ОП. 03.	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ			3		64	4	60	40	20							64					
ОП. 04.	Организация обслуживания	ДЗ	4				64	4	60	26	34								64				
ОП. 05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ,Э	7		6		96	4	92	50	42			2	12						34	62	
ОП. 06.	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ			8		36	0	36	28	8												36
ОП. 07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ			8		92	0	92	20	72												92
ОП. 08.	Охрана труда	ДЗ			5		32	0	32	22	10									32			
ОП. 09.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ			6		98	4	94	42	52										98		
ОП. 10.	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ			8		42	4	38	28	10												42
	Недельная нагрузка студента по циклу																	11	9	3	10	8	16
<b>ПМ. 00.</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>13ДЗ/8 КЭ</b>					<b>2616</b>	<b>60</b>	<b>1086</b>	<b>568</b>	<b>486</b>	<b>32</b>	<b>1296</b>	<b>16</b>	<b>158</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>298</b>	<b>380</b>	<b>468</b>	<b>572</b>	<b>474</b>	<b>250</b>
<b>ПМ. 01.</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>КЭ</b>	<b>3</b>				<b>233</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>44</b>	<b>24</b>			<b>144</b>	<b>2</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>212</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>МДК.01.01</b>	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ			3		32		32	24	8					0	0	32					
<b>МДК.01.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации	ДЗ			3		36		36	20	16							36					

	кулинарных полуфабрикатов																						
УП.01	Учебная практика 2 нед.	ДЗ			3		72						72					72					
ПП.01	Производственная практика 4 н	ДЗ			3		72						72					72					
	<b>с</b>						21							2	19								
<b>ПМ. 02.</b>	<b>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</b>	<b>КЭ</b>	<b>5</b>				<b>413</b>	<b>10</b>	<b>166</b>	<b>80</b>	<b>70</b>	<b>16</b>	<b>216</b>	<b>2</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>392</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>МДК.02.01</b>	<b>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>ДЗ</b>		<b>5</b>			<b>32</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>8</b>								<b>32</b>			
<b>МДК.02.02</b>	<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>ДЗ</b>		<b>5</b>	<b>5</b>		<b>144</b>	<b>10</b>	<b>134</b>	<b>62</b>	<b>64</b>	<b>8</b>								<b>144</b>			
УП.02	Учебная практика 2 нед.	ДЗ			5		72						72							72			
ПП.02	Производственная практика 4 н	ДЗ			5		144						144							144			
	<b>с</b>						21							2	19								
<b>ПМ. 03.</b>	<b>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</b>	<b>КЭ</b>	<b>6</b>				<b>197</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>38</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>2</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>176</b>	<b>0</b>

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ			6		32	0	32	22	10										32			
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ			6		36	0	36	16	20											36		
УП.03	Учебная практика 1 нед.	ДЗ			6		36	0		0				36								36		
ПП.03	Производственная практика 2 н	ДЗ			6		72	0		0				72								72		
	с						21							2	19									
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				237	8	100	56	44	0	108	2	19	0	0	0	0	0	0	0	216	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ			7		36	0	36	26	10												36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ			7		72	8	64	30	34												72	
УП.04	Учебная практика 1 нед.	ДЗ			7		36	0		0				36									36	
ПП.04	Производственная практика 2 н	ДЗ			7		72	0		0				72									72	
	с						21							2	19									
ПМ. 05.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,	КЭ	7				365	10	154	74	80	0	180	2	19	0	0	0	0	0	0	86	258	0

	<b>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>																						
<b>МДК.05.01</b>	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ			6	32	0	32	20	12											32		
<b>МДК.05.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ			7	132	10	122	54	68											54	78	
<b>УП.05</b>	Учебная практика 2 нед.	ДЗ			7	72	0		0				72									72	
<b>ПП.05</b>	Производственная практика 3 нед	ДЗ			7	108							108									108	
	<b>с</b>					21							2	19									
<b>ПМ. 06.</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>КЭ</b>			<b>8</b>	<b>271</b>	<b>10</b>	<b>132</b>	<b>64</b>	<b>52</b>	<b>16</b>	<b>108</b>	<b>2</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>250</b>	
<b>МДК.06.01</b>	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ		8	8	142	10	132	64	52	16											142	
	Производственная практика 3 нед	ДЗ			8	108							108									108	
	<b>с</b>					21							2	19									
<b>ПМ. 07.</b>	<b>Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар</b>	<b>КЭ</b>			<b>4</b>	<b>490</b>	<b>14</b>	<b>236</b>	<b>120</b>	<b>116</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>86</b>	<b>380</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>МДК.07.01</b>	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	Э,ДЗ			3	250	14	236	120	116							86	164					
<b>УП.07</b>	Учебная практика 6 нед	ДЗ			4	216							216					216					
	<b>с</b>					24							2	22									
<b>ПМ. 08.</b>	<b>Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер</b>	<b>КЭ</b>			<b>6</b>	<b>410</b>	<b>8</b>	<b>162</b>	<b>92</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>76</b>	<b>310</b>	<b>0</b>	<b>0</b>



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

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	социально-экономических дисциплин № 331
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены № 27
3	иностранного языка № 220/333 и 332/226
4	информационных технологий в профессиональной деятельности № 39
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда № 338
6	экологических основ природопользования № 20
7	организации хранения и контроля запасов и сырья № 334
	<b>Лаборатории:</b>
1	химии №44
2	организации обслуживания № 114
3	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства № 12
	<b>Мастерские:</b>
1	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных – изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	учебный кондитерский цех № 13
1	<b>Спортивный зал</b>
1	<b>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;</b>
2	актовый зал.

Согласовано:

**Председатели цикловых методических комиссий:**

Березкина А.И. 

Батракова А.Н. 

Григорьева Т.Н. 

Смирнова М.И. 

Щербинина М.В. 

Зам. директора по УР:

 А.А. Смирнова