

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ НСО «Куйбышевский политехнический колледж»**



УТВЕРЖДЕНО  
Директор  
ГБПОУ НСО  
«Куйбышевский политехнический колледж»  
А.Б. Сафронов



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательного учреждения среднего профессионального образования  
**ГБПОУ НСО «Куйбышевский политехнический колледж»**  
по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
Год начала подготовки по учебному плану – 2026 г.

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

2026 г.

### **Пояснительная записка**

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБПОУ НСО «Куйбышевский политехнический колледж» разработан на основе:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ (в редакции от 02.марта 2016г);
2. Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции № 44828 от 20.12.2016, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05 августа 2020 г. (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный №59778).
4. На основе Профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н, зарегистрированного Минюсте России от 21 сентября 2015 г. №38940;
5. На основе Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н, зарегистрированного Минюсте России от 29 сентября 2015 г. №39023;
6. Устава образовательного учреждения ГБПОУ НСО «Куйбышевский политехнический колледж»;
7. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762, зарегистрированный Министерством

юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г. (регистрационный № 70167);

8. Локальных нормативных актов ГБПОУ НСО "Куйбышевский политехнический колледж".

### **Организация учебного процесса и режима занятий:**

- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;
- Все виды проводимых учебных мероприятий, требующих взаимодействия обучающегося и обучающего отражены в объеме часов дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, составляющих структуру учебного плана.
- Объем образовательной нагрузки обучающихся при очной форме обучения во взаимодействии с преподавателем составляет не менее 70 процентов от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы;
- формы и процедуры текущего контроля знаний и умений оценки результатов освоения, представлены в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулях;
- перечень учебных дисциплин и объемы времени по ним ежегодно рассматриваются и определяются методическими объединениями.

Формы консультаций – групповые и индивидуальные;

- практическая подготовка (учебная практика и производственная практика (по профилю специальности)) представляют собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей:

1) ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного

ассортимента: учебная практика – 1 неделя, производственная практика (по профилю специальности) – 2 недели;

2) 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: учебная практика – 1 неделя, производственная практика (по профилю специальности) – 2 неделя;

3) 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: учебная практика – 1 неделя, производственная практика (по профилю специальности) – 1 неделя;

4) 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: учебная практика – 1 неделя, производственная практика (по профилю специальности) – 1 неделя;

5) 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: учебная практика – 2 недели, производственная практика (по профилю специальности) – 5 недель;

6) ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебная практика – 1 неделя, производственная практика (по профилю специальности) – 1 неделя;

7) ПМ. 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер: учебная практика – 9 недель, производственная практика (по профилю специальности) – 4 недели;

- учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся на базе образовательного учреждения, а также в организациях,

направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся;

- аттестация по итогам практической подготовки (производственной практики) проводится в форме дифференцированного зачета/ комплексного дифференцированного зачета с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий (организаций):

Комплексные дифференцированные зачеты по практической подготовке (учебная и производственная практика (по профилю специальности)):

- практическая подготовка (производственная практика) по ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03 – 6 семестр;

- практическая подготовка (производственная практика) по ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06 – 8 семестр.

- практическая подготовка (производственная практика) по ПМ 07–4 семестр.

- промежуточная аттестация обучающихся проводится два раза в год. В промежуточную аттестацию включены: зачет, дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен, курсовой проект (работа). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

- Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики специальности, которой овладевают обучающиеся.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется концентрированно на I курсе. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и

расширяются в процессе изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов для специальностей СПО и включает промежуточную аттестацию. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования с учетом профиля получаемой специальности.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

- Обучающиеся получают общеобразовательную подготовку в первый год обучения.

- Учебное время, отводимое на теоретическое обучение (39 нед.), используется на изучение общеобразовательных дисциплин с учетом профиля получаемого профессионального образования. Промежуточная аттестация 1 нед., каникулярное время 11 нед..

- Промежуточная аттестация обучающихся учреждений СПО при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

- Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены: русский язык, математика, химия.

### **Программа подготовки специалистов среднего звена**

#### **Формирование вариативной части**

Предусмотрены объемы обязательной и вариативной частей, соответственно 2952 часа и 1296 часов.

Вариативная часть направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения

дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть использована на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и ПМ обязательной части, и введение новых дисциплин и МДК.

|                  |                                                                                                                                                                                                                                          |            |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ОГСЭ.00</b>   | <b>Общий гуманитарный и социально-экономический курс</b>                                                                                                                                                                                 | <b>102</b> |
| <i>ОГСЭ.01</i>   | <i>Основы философии</i>                                                                                                                                                                                                                  | <i>10</i>  |
| <i>ОГСЭ.02</i>   | <i>История</i>                                                                                                                                                                                                                           | <i>10</i>  |
| <i>ОГСЭ.03</i>   | <i>Психология общения</i>                                                                                                                                                                                                                | <i>10</i>  |
| <i>ОГСЭ.04</i>   | <i>Иностранный язык в профессиональной деятельности</i>                                                                                                                                                                                  | <i>8</i>   |
| <i>ОГСЭ.05</i>   | <i>Физическая культура</i>                                                                                                                                                                                                               | <i>8</i>   |
| <i>ОГСЭ.06</i>   | <i>Русский язык и культура речи</i>                                                                                                                                                                                                      | <i>56</i>  |
| <b>ЕН.00</b>     | <b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>                                                                                                                                                                                   | <b>68</b>  |
| <i>ЕН.01</i>     | <i>Математика</i>                                                                                                                                                                                                                        | <i>58</i>  |
| <i>ЕН.03</i>     | <i>Химия</i>                                                                                                                                                                                                                             | <i>10</i>  |
| <b>ОП.00</b>     | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                                                                                                                                                                                         | <b>254</b> |
| <i>ОП.01</i>     | <i>Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</i>                                                                                                                                                                            | <i>22</i>  |
| <i>ОП.02</i>     | <i>Организация хранения и контроль запасов и сырья</i>                                                                                                                                                                                   | <i>32</i>  |
| <i>ОП.04</i>     | <i>Мировая кухня</i>                                                                                                                                                                                                                     | <i>98</i>  |
| <i>ОП.05</i>     | <i>Правовые основы профессиональной деятельности</i>                                                                                                                                                                                     | <i>22</i>  |
| <i>ОП.06</i>     | <i>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</i>                                                                                                                                                                                        | <i>16</i>  |
| <i>ОП.07</i>     | <i>Охрана труда</i>                                                                                                                                                                                                                      | <i>10</i>  |
| <i>ОП.10</i>     | <i>Организация производства</i>                                                                                                                                                                                                          | <i>54</i>  |
| <b>П.00</b>      | <b>Профессиональный цикл</b>                                                                                                                                                                                                             | <b>872</b> |
| <b>ПМ.04</b>     | <b>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</b> | <b>48</b>  |
| <i>МДК 04.01</i> | <i>Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>                                                                                                                                      | <i>48</i>  |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                               |            |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ПМ.05</b>     | <b>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</b> | <b>80</b>  |
| <i>МДК 05.01</i> | <i>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>                                                                                                                                                            | 80         |
| <b>ПМ.07</b>     | <b>Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер</b>                                                                                                                                                                              | <b>744</b> |
| <i>МДК 07.01</i> | <i>Технология обработки сырья и приготовления блюд массового спроса</i>                                                                                                                                                                       | 218        |
| <i>МДК 07.02</i> | <i>Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий массового спроса</i>                                                                                                                                           | 238        |
| <i>УП 07</i>     | <i>Учебная практика</i>                                                                                                                                                                                                                       | 252        |
| <i>ПП 07</i>     | <i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>                                                                                                                                                                                   | 36         |

Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением по согласованию с работодателем.

### **Порядок аттестации обучающихся**

Оценка качества освоения учебных дисциплин и ПМ проводится как в процессе текущего контроля, так и в процессе промежуточной и государственной итоговой аттестации.

- Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента по отдельной дисциплине, МДК, практической подготовке (учебной и производственной практике), профессиональному модулю.

- Учебным планом по специальности в соответствии с требованиями ФГОС предусмотрено 7 недель промежуточной аттестации.

- Учебным планом предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации:

- \* дифференцированный зачет/комплексный дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, МДК, практической подготовке (учебной и производственной практике);

\* экзамен по отдельной дисциплине или МДК;

\* квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

• Проведение зачета, дифференцированного зачета осуществляется за счет часов, отводимых на изучение дисциплины или МДК.

• Промежуточная аттестация (Э) по дисциплинам профессионального цикла (общеобразовательные дисциплины, МДК):

• Промежуточная аттестация по общеобразовательной подготовке проводится по дисциплинам: «Русский язык» в письменной форме и «Математика», «Химия» в устной форме во 2 семестре.

• Организация хранения и контроль запасов сырья, МДК 07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд массового спроса - 3 семестр;

• МДК 07.02 Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий массового спроса - 4 семестр;

• МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК 02.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции- 5 семестр;

• МДК 03.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, МДК 04.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 6 семестр.

• МДК 05.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 7 семестр;

• МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала – 8 семестр.

• В рамках промежуточной аттестации по каждому профессиональному модулю (ПМ.00) по завершению практической подготовки и освоения МДК в режиме междисциплинарного экзамена проводится экзамен по модулю и квалификационный экзамен Э(к), направленный на оценку сформированности у обучающегося профессиональных компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, который

проводится в последний день производственной практики с выездом на предприятие.

- Квалификационный экзамен может предусматривать выполнение:

- \* Комплексного практического задания, предусматривающего проверку сформированности всех профессиональных компетенций в рамках освоения профессионального модуля;

- \* Выполнение проектного задания, предусматривающего проверку сформированности всех профессиональных компетенций в рамках освоения профессионального модуля.

- Для проведения квалификационных экзаменов по профессиональным модулям используются Фонды оценочных средств.

- При освоении ПМ 07 проводится квалификационный экзамен Э (кв)., при успешной сдачи которого, студенту присваивается 2 квалификационный разряд по рабочим профессиям: 12901 Кондитер, 16675 Повар.

- Реализация образовательных программ среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией (далее- ГИА), которая является обязательной.

- Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

- По результатам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация «специалист по поварскому и кондитерскому делу» и выдается документ государственного образца – диплом.

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

1 Календарный учебный график

| Курс | Сентябрь |      |       |       | Октябрь        |      |       |       | Ноябрь         |     |       |       | Декабрь |     |      |       | Январь |                |      |       | Февраль |                |     |      | Март  |                |     |      | Апрель |       |                |      | Май   |       |                |      | Июнь  |       |       |     | Июль |       |       |                 | Август |       |       |                 |     |       |       |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|------|----------|------|-------|-------|----------------|------|-------|-------|----------------|-----|-------|-------|---------|-----|------|-------|--------|----------------|------|-------|---------|----------------|-----|------|-------|----------------|-----|------|--------|-------|----------------|------|-------|-------|----------------|------|-------|-------|-------|-----|------|-------|-------|-----------------|--------|-------|-------|-----------------|-----|-------|-------|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|      | 1-7      | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29 сен - 5 окт | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27 окт - 2 ноя | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-30   | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28  | 29 дек - 4 янв | 5-11 | 12-18 | 19-25   | 26 янв - 1 фев | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23 фев - 1 мар | 2-8 | 9-15 | 16-22  | 23-29 | 30 мар - 5 апр | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27 апр - 3 мая | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 25-31 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29 июн - 5 июля | 6-12   | 13-19 | 20-26 | 27 июля - 2 авг | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-31 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 0    | *        | *    | *     | *     | *              | *    | *     | *     | *              | *   | *     | *     | *       | *   | *    | *     | *      | *              | *    | *     | *       | *              | *   | *    | *     | *              | *   | *    | *      | *     | *              | *    | *     | *     | *              | *    | *     | *     | *     | *   | *    | *     | *     | *               | *      | *     | *     | *               | *   | *     | *     | *     | * | * | * | * |   |   |   |   |   |   |
| I    |          |      |       |       |                |      |       |       |                |     |       |       |         |     |      |       |        | II             | II   |       |         |                |     |      |       |                |     |      |        |       |                |      |       |       |                |      |       |       |       |     |      |       |       |                 |        |       |       |                 |     |       |       |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| II   |          |      |       |       |                |      |       |       |                |     |       |       |         |     |      |       |        | II             | II   | 0     | 0       | 0              | 0   | 0    | 0     |                |     |      |        |       |                |      |       |       | 0              | 0    | 0     | 0     | 0     | 0   | 0    | 0     | 0     | 0               | 0      | 0     | 0     | 0               | 0   | 0     | 0     | 0     | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |   |   |   |   |
| III  |          |      |       |       |                |      |       |       |                |     |       |       |         |     |      |       |        | 0              | 0    | II    | II      |                |     |      |       |                |     |      |        |       |                |      |       |       |                | 0    | 0     | 0     | 0     | 0   | 0    | 0     | 0     | 0               | 0      | 0     | 0     | 0               | 0   | 0     | 0     | 0     | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |   |   |
| IV   |          |      |       |       |                |      |       |       |                |     |       |       |         |     |      |       |        | 0              | 0    | II    | II      |                |     |      |       |                |     |      |        |       |                |      |       |       |                |      | 0     | 0     | 0     | 0   | 0    | 0     | 0     | 0               | 0      | 0     | 0     | 0               | 0   | 0     | 0     | 0     | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Обозначения:

|                          |                                                    |                          |                                                      |                          |                                                  |
|--------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | <input type="checkbox"/> | Учебная практика                                     | <input type="checkbox"/> | Подготовка к государственной итоговой аттестации |
| <input type="checkbox"/> | Промежуточная аттестация                           | <input type="checkbox"/> | Производственная практика (по профилю специальности) | <input type="checkbox"/> | Государственная итоговая аттестация              |
| <input type="checkbox"/> | Каникулы                                           | <input type="checkbox"/> | Производственная практика (преддипломная)            | <input type="checkbox"/> | Неделя отсутствует                               |

2 Сводные данные по бюджету времени

| Курс  | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам |        |        | Промежуточная аттестация |        |        | Практика         |        |        |                                                      |        |        |                                           |      |      | ГИА        |            | Каникулы | Всего |
|-------|----------------------------------------------------|--------|--------|--------------------------|--------|--------|------------------|--------|--------|------------------------------------------------------|--------|--------|-------------------------------------------|------|------|------------|------------|----------|-------|
|       |                                                    |        |        |                          |        |        | Учебная практика |        |        | Производственная практика (по профилю специальности) |        |        | Производственная практика (преддипломная) |      |      | Подготовка | Проведение |          |       |
|       | Всего                                              | 1 сем. | 2 сем. | Всего                    | 1 сем. | 2 сем. | Всего            | 1 сем. | 2 сем. | Всего                                                | 1 сем. | 2 сем. | нед.                                      | нед. | нед. |            |            | нед.     | нед.  |
| I     | 40                                                 | 17     | 23     | 1                        |        | 1      |                  |        |        |                                                      |        |        |                                           |      |      |            |            | 11       | 52    |
| II    | 26 1/2                                             | 16     | 10 1/2 | 1 1/2                    | 1      | 1/2    | 9                |        | 9      | 4                                                    |        | 4      |                                           |      |      |            |            | 11       | 52    |
| III   | 31                                                 | 14     | 17     | 2                        | 1      | 1      | 4                | 2      | 2      | 5                                                    |        | 5      |                                           |      |      |            |            | 10       | 52    |
| IV    | 23 1/2                                             | 14     | 9 1/2  | 1 1/2                    | 1      | 1/2    | 3                | 2      | 1      | 7                                                    |        | 7      |                                           |      |      | 4          | 2          | 2        | 43    |
| Всего | 121                                                | 2266   | 3318   | 6                        |        |        | 16               |        |        | 16                                                   |        |        |                                           |      |      | 4          | 2          | 34       | 199   |

### 3. План учебного процесса

[illegible]

|                |                                                                                                                 |           |           |             |            |             |             |             |           |             |            |           |  |  |            |            |            |            |            |            |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|-----------|-------------|------------|-----------|--|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| <b>ПП</b>      | <b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ<br/>ПОДГОТОВКА</b>                                                                          | <b>17</b> | <b>34</b> | <b>4248</b> | <b>138</b> | <b>2956</b> | <b>1602</b> | <b>1114</b> | <b>60</b> | <b>1152</b> | <b>120</b> | <b>60</b> |  |  | <b>612</b> | <b>864</b> | <b>612</b> | <b>900</b> | <b>612</b> | <b>648</b> |
| <b>ОГСЭ.00</b> | <b>Общий гуманитарный и социально-<br/>экономический курс</b>                                                   |           | <b>6</b>  | <b>544</b>  | <b>24</b>  | <b>520</b>  | <b>180</b>  | <b>340</b>  |           |             |            |           |  |  | <b>64</b>  | <b>158</b> | <b>116</b> | <b>62</b>  | <b>56</b>  | <b>88</b>  |
| ОГСЭ.01        | Основы философии                                                                                                |           | 8         | 48          | 2          | 46          | 46          |             |           |             |            |           |  |  |            |            |            |            |            | 48/2       |
| ОГСЭ.02        | История                                                                                                         |           | 5         | 48          | 2          | 46          | 46          |             |           |             |            |           |  |  |            |            | 48/2       |            |            |            |
| ОГСЭ.03        | Психология общения                                                                                              |           | 4         | 48          | 2          | 46          | 32          | 14          |           |             |            |           |  |  |            | 48/2       |            |            |            |            |
| ОГСЭ.04        | Иностранный язык в профессиональной<br>деятельности                                                             |           | 8         | 172         | 8          | 164         |             | 164         |           |             |            |           |  |  | 32/2       | 20         | 40/2       | 26/2       | 34/2       | 20         |
| ОГСЭ.05        | Физическая культура                                                                                             |           | 8         | 172         | 8          | 164         | 12          | 152         |           |             |            |           |  |  | 32/2       | 34/2       | 28/2       | 36/2       | 22         | 20         |
| ОГСЭ.06        | Русский язык и культура речи                                                                                    |           | 4         | 56          | 2          | 54          | 44          | 10          |           |             |            |           |  |  |            | 56/2       |            |            |            |            |
| <b>ЕН.00</b>   | <b>Математический и общий<br/>естественно-научный цикл</b>                                                      |           | <b>4</b>  | <b>254</b>  | <b>10</b>  | <b>244</b>  | <b>170</b>  | <b>74</b>   |           |             |            |           |  |  |            |            | <b>132</b> | <b>122</b> |            |            |
| ЕН.01          | Математика                                                                                                      |           | 5         | 58          | 2          | 56          | 40          | 16          |           |             |            |           |  |  |            |            | 58/2       |            |            |            |
| ЕН.02          | Экологические основы<br>природопользования                                                                      |           | 6         | 42          | 2          | 40          | 28          | 12          |           |             |            |           |  |  |            |            |            | 42/2       |            |            |
| ЕН.03          | Химия                                                                                                           |           | 6         | 154         | 6          | 148         | 102         | 46          |           |             |            |           |  |  |            |            | 74/2       | 80/2       |            |            |
| <b>ОП.00</b>   | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                                                                | <b>2</b>  | <b>9</b>  | <b>850</b>  | <b>36</b>  | <b>814</b>  | <b>522</b>  | <b>256</b>  |           |             | <b>24</b>  | <b>12</b> |  |  | <b>330</b> |            |            | <b>188</b> | <b>244</b> | <b>88</b>  |
| ОП.01          | Микробиология, физиология питания,<br>санитария и гигиена                                                       |           | 3         | 86          | 4          | 82          | 56          | 26          |           |             |            |           |  |  | 86/4       |            |            |            |            |            |
| ОП.02          | Организация хранения и контроль запасов<br>и сырья                                                              | 3         |           | 128         | 6          | 122         | 70          | 34          |           |             | 12         | 6         |  |  | 128/<br>6  |            |            |            |            |            |
| ОП.03          | Информационные технологии в<br>профессиональной деятельности                                                    |           | 6         | 80          | 4          | 76          | 44          | 32          |           |             |            |           |  |  |            |            |            | 80/4       |            |            |
| ОП.04          | Мировая кухня                                                                                                   |           | 8         | 98          | 4          | 94          | 52          | 42          |           |             |            |           |  |  |            |            |            |            | 64/2       | 34/2       |
| ОП.05          | Правовые основы профессиональной<br>деятельности                                                                |           | 8         | 54          | 2          | 52          | 34          | 18          |           |             |            |           |  |  |            |            |            |            |            | 54/2       |
| ОП.06          | Основы экономики, менеджмента и<br>маркетинга                                                                   | 7         |           | 112         | 6          | 106         | 60          | 28          |           |             | 12         | 6         |  |  |            |            |            |            | 112/6      |            |
| ОП.07          | Охрана труда                                                                                                    |           | 6         | 42          | 2          | 40          | 30          | 10          |           |             |            |           |  |  |            |            |            | 42/2       |            |            |
| ОП.08          | Безопасность жизнедеятельности                                                                                  |           | 7         | 68          | 2          | 66          | 46          | 20          |           |             |            |           |  |  |            |            |            |            | 68/2       |            |
| ОП.09          | Техническое оснащение предприятий<br>общественного питания                                                      |           | 3         | 62          | 2          | 60          | 44          | 16          |           |             |            |           |  |  | 62/2       |            |            |            |            |            |
| ОП.10          | Организация производства                                                                                        |           | 3         | 54          | 2          | 52          | 36          | 16          |           |             |            |           |  |  | 54/2       |            |            |            |            |            |
| ОП.11          | Организация обслуживания                                                                                        |           | 6         | 66          | 2          | 64          | 50          | 14          |           |             |            |           |  |  |            |            |            | 66/2       |            |            |
| <b>П.00</b>    | <b>Профессиональный цикл</b>                                                                                    | <b>12</b> | <b>5</b>  | <b>2600</b> | <b>70</b>  | <b>1378</b> | <b>780</b>  | <b>444</b>  | <b>60</b> | <b>1152</b> | <b>96</b>  | <b>48</b> |  |  |            |            |            |            |            |            |
| <b>ПМ.01</b>   | <b>Организация и ведение процессов<br/>приготовления и подготовки к<br/>реализации полуфабрикатов для блюд,</b> | <b>2</b>  | <b>2</b>  | <b>230</b>  | <b>6</b>   | <b>116</b>  | <b>62</b>   | <b>36</b>   |           | <b>108</b>  | <b>12</b>  | <b>6</b>  |  |  |            |            | <b>158</b> | <b>72</b>  |            |            |



|                    |                                                                                                                                                                                                                                        |    |    |      |     |      |      |      |    |      |     |    |     |     |        |        |     |     |        |       |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|------|-----|------|------|------|----|------|-----|----|-----|-----|--------|--------|-----|-----|--------|-------|
|                    | Экзамен по модулю                                                                                                                                                                                                                      | 8  |    |      |     |      |      |      |    |      |     |    |     |     |        |        |     |     |        |       |
| 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 | 2  | 2  | 492  | 12  | 228  | 132  | 78   |    | 252  | 12  | 6  |     |     |        |        |     |     | 312    | 180   |
| МДК 05.01          | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                                                                                            | 7  |    | 240  | 12  | 228  | 132  | 78   |    |      | 12  | 6  |     |     |        |        |     |     | 240/12 |       |
| УП 05. 01          | Учебная практика                                                                                                                                                                                                                       |    | 7  | 72   |     |      |      |      |    | 72   |     |    |     |     |        |        |     |     | 72     |       |
| ПП 05. 01          | Производственная практика (по профилю специальности)                                                                                                                                                                                   |    | 8  | 180  |     |      |      |      |    | 180  |     |    |     |     |        |        |     |     |        | 180   |
|                    | Экзамен по модулю                                                                                                                                                                                                                      | 8  |    |      |     |      |      |      |    |      |     |    |     |     |        |        |     |     |        |       |
| ПМ.06              | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                     | 2  | 2  | 256  | 8   | 176  | 94   | 64   |    | 72   | 12  | 6  |     |     |        |        |     |     |        | 256   |
| МДК 06.01          | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала                                                                                                                                                                    | 8  |    | 184  | 8   | 176  | 94   | 64   |    |      | 12  | 6  |     |     |        |        |     |     |        | 184/8 |
| УП 06. 01          | Учебная практика                                                                                                                                                                                                                       |    | 8  | 36   |     |      |      |      |    | 36   |     |    |     |     |        |        |     |     |        | 36    |
| ПП 06. 01          | Производственная практика (по профилю специальности)                                                                                                                                                                                   |    | 8  | 36   |     |      |      |      |    | 36   |     |    |     |     |        |        |     |     |        | 36    |
|                    | Экзамен по модулю                                                                                                                                                                                                                      | 8  |    |      |     |      |      |      |    |      |     |    |     |     |        |        |     |     |        |       |
| ПМ.07              | Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер                                                                                                                                                                              | 3  | 2  | 924  | 22  | 434  | 258  | 140  |    | 468  | 24  | 12 |     |     | 218    | 706    |     |     |        |       |
| МДК 07.01          | Технология обработки сырья и приготовления блюд массового спроса                                                                                                                                                                       | 3  |    | 218  | 10  | 208  | 122  | 68   |    |      | 12  | 6  |     |     | 218/10 |        |     |     |        |       |
| МДК 07.02          | Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий массового спроса                                                                                                                                           | 4  |    | 238  | 12  | 226  | 136  | 72   |    |      | 12  | 6  |     |     |        | 238/12 |     |     |        |       |
| УП 07              | Учебная практика                                                                                                                                                                                                                       |    | 4  | 324  |     |      |      |      |    | 324  |     |    |     |     |        | 324    |     |     |        |       |
| ПП 07              | Производственная практика (по профилю специальности)                                                                                                                                                                                   |    | 4  | 144  |     |      |      |      |    | 144  |     |    |     |     |        | 144    |     |     |        |       |
|                    | Экзамен квалификационный                                                                                                                                                                                                               | 4  |    |      |     |      |      |      |    |      |     |    |     |     |        |        |     |     |        |       |
| ГИА.00             | Государственная итоговая аттестация                                                                                                                                                                                                    |    |    | 216  |     |      |      |      |    |      |     |    |     |     |        |        |     |     |        |       |
|                    | ВСЕГО по циклам                                                                                                                                                                                                                        | 20 | 44 | 5940 | 140 | 4648 | 2318 | 2054 | 60 | 1152 | 138 | 78 | 612 | 864 | 612    | 864    | 612 | 900 | 612    | 504   |
| Обязательная часть |                                                                                                                                                                                                                                        |    |    | 3124 |     |      |      |      |    |      |     |    |     |     |        |        |     |     |        |       |
| Вариативная часть  |                                                                                                                                                                                                                                        |    |    | 1340 |     |      |      |      |    |      |     |    |     |     |        |        |     |     |        |       |

|                                                                                    |       |                 |     |     |     |     |     |     |     |     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Государственная итоговая аттестация<br>1. Программа базовой/углубленной подготовки | Всего | Дисциплин и МДК | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 900 | 612 | 504 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

|                                                                                                                                                 |  |                               |  |    |   |     |    |     |    |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------|--|----|---|-----|----|-----|----|-----|
| 1.1. Дипломная работа<br>Выполнение дипломной работы с 18.05 по 14.06 (всего 4 нед.)<br>Защита дипломной работы с 15.06 по 28.06 (всего 2 нед.) |  | Учебной практики              |  |    |   | 324 | 72 | 72  | 72 | 36  |
|                                                                                                                                                 |  | Производственно<br>й практики |  |    |   | 144 |    | 180 |    | 252 |
|                                                                                                                                                 |  | Экзаменов                     |  | 3  | 2 | 2   | 2  | 5   | 2  | 4   |
|                                                                                                                                                 |  | Дифференциальн<br>ых зачетов  |  | 11 | 3 | 4   | 6  | 8   | 3  | 10  |
|                                                                                                                                                 |  | Зачетов                       |  |    |   |     |    |     |    |     |

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

| <b>№</b> | <b>Наименование</b>                                                                           |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | <b>Кабинеты</b>                                                                               |
| 1.       | Социально-экономических дисциплин                                                             |
| 2.       | Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены                                        |
| 3.       | Иностранного языка                                                                            |
| 4.       | Информационных технологий в профессиональной деятельности;                                    |
| 5.       | Экологических основ природопользования                                                        |
| 6.       | Технологии кулинарии и кондитерского производства                                             |
| 7.       | Организации хранения и контроля запасов и сырья                                               |
| 8.       | Организации обслуживания                                                                      |
| 9.       | Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства                               |
| 10.      | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда                                                 |
|          | <b>Лаборатории</b>                                                                            |
| 1.       | Химии                                                                                         |
| 2.       | Учебная кухня ресторан (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд десертов, напитков) |
| 3.       | Учебный кондитерский цех                                                                      |
|          | <b>Залы</b>                                                                                   |
| 1.       | Спортивный зал                                                                                |
| 2.       | Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет                                                |
| 3.       | Актный зал                                                                                    |

