

Зем. директор  
ООО «Компания „Темновский“»  
И.А. Земшова Т.к.  
«22» августа 2024 г.

Утверждаю  
Директор ГАПОУ ВО «ВЭТК»  
Г. И. Ананьева  
Приказ от «23» 08 2024 г. № 100-09  
М.П.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Владимирской области  
«Владимирский экономико-технологический колледж»

по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар. Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 2 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОО**

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения Владимирской области «Владимирский экономико-технологический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898); примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-170331 от 31.03.2017; приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного стандарта среднего общего образования" (с дополнениями и изменениями), рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения РФ от 01.03.2023г. № 05-592), по Перечню профессий и специальностей СПО (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199), Приказа Минпросвещения России от 17.05.2022 N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 N 68887) и пункта 1 статьи 13 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».

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

Начало учебных занятий – 01 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса. Общая продолжительность теоретического обучения (на базе основного общего образования) – 73,5 недели, для юношей – 74,5 недели, так как одна неделя в период летних каникул отводится на 5-дневные учебные сборы. Практическое обучение составляет 43 недели, в том числе учебная практика – 16 недель, производственная практика – 27 недель. На весь период обучения предусмотрено 24 недели каникул, при этом ежегодно в зимний период каникулы составляют 2 недели.

Предусмотрена пятидневная рабочая неделя. Занятия проводятся парами. Одна пара состоит из двух академических часов без перемены. На лабораторно-практические занятия допускается деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек. Учебная нагрузка студентов в неделю составляет 36 часов обязательных учебных занятий.

Консультации предусматриваются по дисциплинам, МДК и профессиональным модулям в случае, если в качестве промежуточной аттестации по ним предусмотрено проведение экзамена в рамках промежуточной аттестации. Консультации могут проводиться как индивидуальные, так и групповые.

Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППКРС составляет 4428 часов.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и профессиональных модулей, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Учебная практика реализуется в рамках профессиональных модулей: в 3 семестре – ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - 72 часа (2 недели); в 4 - семестре ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 144 часа (4 недели); в 5 семестре – ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 72 часа (2 недели) и ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 108 часов (3 недели); в 6 семестре – ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - 72 часа (2 недели), ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 108 часов (3 недели).

Производственная практика реализуется в рамках профессиональных модулей: в 3 семестре – ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - 180 часов (5 недель); в 4 семестре - ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 288 часов (8 недель); в 5 семестре - ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 144 часа (4 недели); в 6 семестре – ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - 72 часа (2 недели), ПМ.05 «Приготовление,

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 288 часов (8 недель).

Учебная и производственная практики могут проводиться рассредоточено, в рамках профессиональных модулей, чередуясь с теоретическими занятиями.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ, разработанной на основе требований соответствующих ФГОС СПО И ФГОС СОО с учетом получаемой специальности. Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется в соответствии с рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения РФ от 01.03.2023г. № 05-592).

Программа среднего общего образования реализуется на 1-3 курсах. Профиль получаемого профессионального образования - социально-экономический.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла составляет 1476 часов.

Общеобразовательный цикл содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Освоение общеобразовательного цикла предусматривает выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности (профильных дисциплин).

### **1.4. Формирование вариативной части ППКРС**

На вариативную часть ППКРС выделено 612 часов.

Часы обязательных учебных занятий вариативной части распределены на увеличение часов дисциплин общепрофессионального учебного цикла и профессиональных модулей, а также на введение новых дисциплин "ОП. 10 Организация производства" - 62 часа, "ОП. 11 Организация обслуживания" - 48 часов согласно рекомендациям работодателей.

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

Форма организации промежуточной аттестации - сессия, но так же возможна сдача экзаменов по дисциплинам и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Промежуточную аттестацию проводят в виде дифференцированных зачетов и экзаменов. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. На проведение промежуточной аттестации отводится на

весь период обучения 198 часов (5,5 недель). Проведение зачетов (в том числе и дифференцированных) предусмотрено за счет времени отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Между экзаменами, как правило, не менее 2 дней, в том числе для проведения консультаций.

По завершению освоения профессионального модуля предусмотрено проведение квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик. За квалификационный экзамен ставится отметка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», что соответствует решению «вид профессиональной деятельности освоен» или «неудовлетворительно», соответствует решению «вид профессиональной деятельности не освоен».

В качестве Государственной итоговой аттестации предусмотрена выпускная квалификационная работа с 23 июня по 30 июня (36 часов). Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

| Курсы        | Обучение по учебным циклам и разделу физическая культура | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы  | Всего (по курсам) |
|--------------|--|------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|-------------------|
| 1            | 2  | 3                | 4                         | 5                        | 6                                   | 7         | 8                 |
| I курс       | 39   | -                | -                         | 2                        | -                                   | 11        | 52                |
| II курс      | 20   | 6                | 13                        | 2                        | -                                   | 11        | 52                |
| III курс     | 14,5   | 10               | 14                        | 1,5                      | 1                                   | 2         | 43                |
| <b>Всего</b> | <b>73,5</b>  | <b>16</b>        | <b>27</b>                 | <b>5,5</b>               | <b>1</b>                            | <b>24</b> | <b>147</b>        |

### 3. План учебного процесса

| Индекс       | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |                        |               |            |                       | Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр) |                    |                     |                   |                     |                   |  |
|--------------|--|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------|---------------|------------|-----------------------|--|--------------------|---------------------|-------------------|---------------------|-------------------|--|
|              |  |                                | максимальная                        | самостоятельная работа | Обязательная  |            |                       | I курс   |                    | II курс             |                   | III курс            |                   |  |
|              |  |                                |                                     |                        | всего занятий | в т. ч.    |                       | 1 сем<br>16,5 нед.   | 2 сем<br>22,5 нед. | 3 сем.<br>16,5 нед. | 4 сем.<br>23 нед. | 5 сем.<br>16,5 нед. | 6 сем.<br>22 нед. |  |
|              |  |                                |                                     |                        |               | лекций     | лаб. и практ. занятий |  |                    |                     |                   |                     |                   |  |
| 1            | 2  | 3                              | 4                                   | 5                      | 6             | 7          | 8                     | 9  | 10                 | 11                  | 12                | 13                  | 14                |  |
| <b>О.00</b>  | <b>Общеобразовательные дисциплины:</b>                                 | <b>-, 12, 4</b>                |                                     |                        | <b>1476</b>   | <b>686</b> | <b>718</b>            |  |                    |                     |                   |                     |                   |  |
| <b>ОД.00</b> | <b>Базовые учебные дисциплины</b>                                      | <b>-, 10, 2</b>                |                                     |                        | <b>958</b>    | <b>478</b> | <b>480</b>            |  |                    |                     |                   |                     |                   |  |
| ОД.01        | Русский язык   | -, Э                           |                                     |                        | 72            |            | 72                    | 32   | 40                 |                     |                   |                     |                   |  |
| ОД.02        | Литература   | -, ДЗ                          |                                     |                        | 90            | 90         |                       | 48   | 42                 |                     |                   |                     |                   |  |
| ОД.03        | Иностранный язык   | ДЗ, ДЗ                         |                                     |                        | 144           |            | 144                   | 64   | 80                 |                     |                   |                     |                   |  |
| ОД.04        | Информатика  | -, ДЗ                          |                                     |                        | 134           | 44         | 90                    | 64   | 70                 |                     |                   |                     |                   |  |
| ОД.05        | История  | Э                              |                                     |                        | 118           | 118        |                       |  | 118                |                     |                   |                     |                   |  |
| ОД.06        | Физическая культура  | ДЗ, ДЗ                         |                                     |                        | 72            | 4          | 68                    | 32   | 40                 |                     |                   |                     |                   |  |
| ОД.07        | Основы безопасности и защиты Родины                                    | -, ДЗ                          |                                     |                        | 68            | 38         | 30                    | 32   | 36                 |                     |                   |                     |                   |  |
| ОД.08        | География  | -, ДЗ                          |                                     |                        | 72            | 56         | 16                    |  |                    |                     |                   | 32                  | 40                |  |
| ОД.09        | Физика   | -, ДЗ                          |                                     |                        | 90            | 50         | 40                    | 32   | 58                 |                     |                   |                     |                   |  |
| ОД.10        | Обществознание (вкл. Экономику и право)                                | -, ДЗ                          |                                     |                        | 98            | 78         | 20                    |  |                    | 32                  | 66                |                     |                   |  |
| <b>ОД.00</b> | <b>Профильные общеобразовательные дисциплины</b>                       | <b>-, 2, 2</b>                 |                                     |                        | <b>446</b>    | <b>208</b> | <b>238</b>            |  |                    |                     |                   |                     |                   |  |
| ОД.12        | Математика   | -, Э                           |                                     |                        | 234           | 106        | 128                   | 98   | 136                |                     |                   |                     |                   |  |
| ОД.13        | Химия  | Э                              |                                     |                        | 108           | 50         | 58                    | 108  |                    |                     |                   |                     |                   |  |
| ОД.14        | Биология   | -, ДЗ                          |                                     |                        | 72            | 46         | 26                    | 32   | 40                 |                     |                   |                     |                   |  |
|              | Индивидуальный проект  | -, ДЗ                          |                                     |                        | 32            | 6          | 26                    | 16   | 16                 |                     |                   |                     |                   |  |
|              | <b>Промежуточная аттестация</b>  |                                |                                     |                        | <b>72</b>     |            |                       |  |                    |                     |                   |                     |                   |  |
|              | <b>Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих</b>        | <b>-, 21, 7 (5)</b>            |                                     |                        | <b>2952</b>   | <b>718</b> | <b>524</b>            |  |                    |                     |                   |                     |                   |  |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                       | <b>-, 11, -</b>                |                                     |                        | <b>488</b>    | <b>224</b> | <b>264</b>            |  |                    |                     |                   |                     |                   |  |
| ОП.01.       | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены          | ДЗ                             |                                     |                        | 36            | 20         | 16                    |  | 36                 |                     |                   |                     |                   |  |

| Индекс       | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик   | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |                        |               |            |                       | Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр) |                    |                     |                   |                     |                   |    |
|--------------|--|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------|---------------|------------|-----------------------|--|--------------------|---------------------|-------------------|---------------------|-------------------|----|
|              |  |                                | максимальная                        | самостоятельная работа | Обязательная  |            |                       | I курс   |                    | II курс             |                   | III курс            |                   |    |
|              |  |                                |                                     |                        | всего занятий | в т. ч.    |                       | 1 сем<br>16,5 нед.   | 2 сем<br>22,5 нед. | 3 сем.<br>16,5 нед. | 4 сем.<br>23 нед. | 5 сем.<br>16,5 нед. | 6 сем.<br>22 нед. |    |
|              |  |                                |                                     |                        |               | лекций     | лаб. и практ. занятий |  |                    |                     |                   |                     |                   |    |
| 1            | 2  | 3                              | 4                                   | 5                      | 6             | 7          | 8                     | 9  | 10                 | 11                  | 12                | 13                  | 14                |    |
| ОП.02.       | Основы товароведения продовольственных товаров   | ДЗ                             |                                     |                        | 36            | 24         | 12                    | 36   |                    |                     |                   |                     |                   |    |
| ОП.03.       | Техническое оснащение и организация рабочего места   | -, ДЗ                          |                                     |                        | 62            | 32         | 30                    |  | 30                 | 32                  |                   |                     |                   |    |
| ОП.04.       | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности  | ДЗ                             |                                     |                        | 36            | 20         | 16                    |  |                    |                     |                   |                     |                   | 36 |
| ОП.05        | Основы калькуляции и учета   | ДЗ                             |                                     |                        | 48            | 24         | 24                    |  |                    |                     | 48                |                     |                   |    |
| ОП.06        | Охрана труда   | ДЗ                             |                                     |                        | 36            | 26         | 10                    |  |                    |                     | 36                |                     |                   |    |
| ОП.07        | Иностранный язык в профессиональной деятельности   | -, ДЗ                          |                                     |                        | 48            |            | 48                    |  |                    | 20                  | 28                |                     |                   |    |
| ОП.08.       | Безопасность жизнедеятельности   | ДЗ                             |                                     |                        | 36            | 18         | 18                    |  |                    |                     |                   |                     |                   | 36 |
| ОП.09.       | Физическая культура  | ДЗ                             |                                     |                        | 40            |            | 40                    |  |                    | 40                  |                   |                     |                   |    |
| ОП.10        | Организация производства   | -, ДЗ                          |                                     |                        | 62            | 32         | 30                    |  |                    | 30                  | 32                |                     |                   |    |
| ОП.11        | Организация обслуживания   | ДЗ                             |                                     |                        | 48            | 28         | 20                    |  |                    |                     | 48                |                     |                   |    |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>   |                                |                                     |                        |               |            |                       |  |                    |                     |                   |                     |                   |    |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>   | <b>-, 10, 7 (5)</b>            |                                     |                        | <b>2302</b>   | <b>494</b> | <b>260</b>            |  |                    |                     |                   |                     |                   |    |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b> | <b>-, 1, 2 (1)</b>             |                                     |                        | <b>376</b>    | <b>84</b>  | <b>40</b>             |  |                    |                     |                   |                     |                   |    |
| МДК.01.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                                |                                |                                     |                        | 36            | 20         | 10                    |  | 36                 |                     |                   |                     |                   |    |
| МДК.01.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  | -, Э                           |                                     |                        | 88            | 58         | 30                    |  | 32                 | 56                  |                   |                     |                   |    |
| УП.01        | Учебная практика   | ДЗ                             |                                     |                        | 72            |            |                       |  |                    | 72                  |                   |                     |                   |    |
| ПП.01        | Производственная практика  |                                |                                     |                        | 180           |            |                       |  |                    |                     | 180               |                     |                   |    |



| Индекс    | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик   | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |                        |               |         |                       | Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр) |                    |                     |                   |                     |                   |  |
|-----------|--|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------|---------------|---------|-----------------------|--|--------------------|---------------------|-------------------|---------------------|-------------------|--|
|           |  |                                | максимальная                        | самостоятельная работа | Обязательная  |         | I курс                |  | II курс            |                     | III курс          |                     |                   |  |
|           |  |                                |                                     |                        | всего занятий | в т. ч. |                       | I сем<br>16,5 нед.   | 2 сем<br>22,5 нед. | 3 сем.<br>16,5 нед. | 4 сем.<br>23 нед. | 5 сем.<br>16,5 нед. | 6 сем.<br>22 нед. |  |
|           |  |                                |                                     |                        |               | лекций  | лаб. и практ. занятий |  |                    |                     |                   |                     |                   |  |
| 1         | 2  | 3                              | 4                                   | 5                      | 6             | 7       | 8                     | 9  | 10                 | 11                  | 12                | 13                  | 14                |  |
| ПМ 02     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | -, 2, 2 (1)                    |                                     |                        | 684           | 172     | 80                    |  |                    |                     |                   |                     |                   |  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                 |                                |                                     |                        | 36            | 20      | 16                    |  |                    | 36                  |                   |                     |                   |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                    | -, Э                           |                                     |                        | 216           | 152     | 64                    |  |                    | 78                  | 138               |                     |                   |  |
| УП.02     | Учебная практика   | ДЗ                             |                                     |                        | 144           |         |                       |  |                    |                     | 144               |                     |                   |  |
| ПП.02     | Производственная практика  | ДЗ                             |                                     |                        | 288           |         |                       |  |                    |                     | 288               |                     |                   |  |
| ПМ 03     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | -, 2, 1 (1)                    |                                     |                        | 382           | 106     | 60                    |  |                    |                     |                   |                     |                   |  |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                |                                |                                     |                        | 36            | 26      | 10                    |  |                    |                     |                   | 36                  |                   |  |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                   | ДЗ                             |                                     |                        | 130           | 80      | 50                    |  |                    |                     |                   | 130                 |                   |  |
| УП.03     | Учебная практика   | ДЗ                             |                                     |                        | 72            |         |                       |  |                    |                     |                   | 72                  |                   |  |
| ПП.03     | Производственная практика  |                                |                                     |                        | 144           |         |                       |  |                    |                     |                   | 144                 |                   |  |



| Индекс   | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |                        |               |  |                       | Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр) |            |            |            |            |            |
|--|--|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------|---------------|--|-----------------------|--|------------|------------|------------|------------|------------|
|  |  |                                | максимальная                        | самостоятельная работа | Обязательная  |  | I курс                |  | II курс    |            | III курс   |            |            |
|  |  |                                |                                     |                        | всего занятий | в т. ч.  |                       | 1 сем.   | 2 сем.     | 3 сем.     | 4 сем.     | 5 сем.     | 6 сем.     |
|  |  |                                |                                     |                        |               | лекций   | лаб. и практ. занятий |  |            |            |            |            |            |
| <b>1</b>   | <b>2</b>   | <b>3</b>                       | <b>4</b>                            | <b>5</b>               | <b>6</b>      | <b>7</b>   | <b>8</b>              | <b>9</b>   | <b>10</b>  | <b>11</b>  | <b>12</b>  | <b>13</b>  | <b>14</b>  |
| <b>ГИА</b>   | <b>Государственная итоговая аттестация</b>                             |                                |                                     |                        | <b>36</b>     |  |                       |  |            |            |            |            | <b>36</b>  |
|  | <b>Теоретическое обучение</b>  |                                |                                     |                        | <b>2646</b>   | <b>1404</b>                                      | <b>1242</b>           | <b>594</b>   | <b>810</b> | <b>324</b> | <b>396</b> | <b>270</b> | <b>252</b> |
|  | <b>Всего</b>   | <b>- , 33, 11(5)</b>           |                                     |                        | <b>4428</b>   | <b>1404</b>                                      | <b>1242</b>           | <b>594</b>   | <b>810</b> | <b>576</b> | <b>828</b> | <b>594</b> | <b>792</b> |
| <b>Государственная итоговая аттестация:</b><br>Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена<br><br>Защита выпускной квалификационной работы с 23 июня по 30 июня (1 неделя) |  |                                |                                     |                        | <b>Всего</b>  | дисциплин и МДК                                  |                       | 594  | 810        | 324        | 396        | 270        | 252        |
|  |  |                                |                                     |                        |               | учебной практики                                 | -                     | -  | 72         | 144        | 180        | 180        |            |
|  |  |                                |                                     |                        |               | производств. практики                            | -                     | -  | 180        | 288        | 144        | 360        |            |
|  |  |                                |                                     |                        |               | экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных)) | 1                     | 3  | 2 (1)      | 2 (1)      | 1 (1)      | 2 (2)      |            |
|  |  |                                |                                     |                        |               | дифф. зачетов                                    | 3                     | 9  | 3          | 8          | 3          | 7          |            |
|  |  |                                |                                     |                        |               | зачетов  | -                     | -  | -          | -          | -          | -          |            |

#### **4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.**

##### **Кабинеты:**

1. социально-экономических дисциплин;
2. микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3. товароведения продовольственных товаров;
4. технологии кулинарного и кондитерского производства;
5. иностранного языка;
6. безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7. технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Лаборатории:**

1. учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2. учебный кондитерский цех.

##### **Спортивный комплекс**

##### **Залы:**

1. библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2. актовый зал

Заместитель директора по учебной работе



Л. Ю. Егоршева