





		Преподаватели	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
5	Организация мастер-классов				6				6				6				6			6				6			
<b>Итого</b>			<b>29</b>	<b>29</b>	<b>39</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>39</b>	<b>69</b>	<b>33</b>	<b>117</b>	<b>93</b>	<b>39</b>	<b>39</b>	<b>39</b>	<b>63</b>	<b>153</b>	<b>153</b>	<b>261</b>	<b>159</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>71</b>	<b>22</b>	<b>1681</b>

План загрузки составляется на основании ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, учебного плана и графика учебного процесса, в котором, исходя из 36 часовой недели, на 1 семестр приходится 612 часов.

Согласно анализу использования материально- технической базы мастерской по компетенции «Поварское дело» за 1 семестр 2023-2024 учебного года, загрузка мастерской составила- 1417 часов, следовательно 231,5%.

По учебному графику на 2 семестр приходится 864 часа. Согласно анализу использования материально- технической базы мастерской по компетенции «Поварское дело» за 2 семестр 2023-2024 учебного года, загрузка мастерской составила- 1681 час, следовательно 194,5%.

Исходя из вышеизложенного следует, что за 2023-2024 год материально- техническая база мастерской по компетенции «Поварское дело» используется на 209,9%.