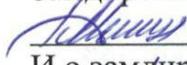


СОГЛАСОВАНО:

Замдиректора по УПР

 Р.А. Менжитский

И.о.замдиректора по УР

 О.А. Рейнгардт

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КС ВПОУ

«Канский техникум ОТ и СХ»

«Канский техникум
ОТ и СХ»
01 сентября 2021г.

К.С. Коноваленко



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы

среднего профессионального образования.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**краевого государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Канский техникум отраслевых технологий и
сельского хозяйства»**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации:

Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок получения образования:

3 года 10 месяцев

Образовательная база приёма: основное
общее образование

**Профиль получаемого профессионального
образования:** естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 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.

Учебный план по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** разработан в соответствии с нормативными правовыми документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 2 сентября 2020 г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г. "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрированный Министерством юстиции РФ регистрационный № 30306;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования

- СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ» (зарегистрировано в Минюсте РФ 03.03.2011г, регистрационный номер 1993);

- Устав КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ».

1.2. Организация учебной деятельности и режим занятий

В данном учебном плане основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС нормативный срок обучения на базе основного общего образования в соответствии с требованиями ФГОС при очной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев, в том числе:

- обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам – 104 недели,
- учебная практика - 18 недель,
- производственная практика – 34 недели,
- промежуточная аттестация – 6 недель,
- государственная итоговая аттестация – 2 недели,
- каникулярное время – 35 недель.

Объем образовательной программы на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования составляет 5904 часа.

В соответствии с Уставом начало занятий - 01 сентября 2021г. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Продолжительность занятий – 45 минут, занятия могут группироваться парами. Объем недельной образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем составляет более 80% от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В учебном плане в рамках реализации профессиональных модулей предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Они планируются и проводятся в несколько периодов, рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями:

Модуль	Учебная практика	Производственная практика
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	144
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	216
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216	288
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	108	144
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	108	432
Итого	648	1224

Оценка качества освоения учебных дисциплин основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного и общепрофессионального циклов, практик и МДК профессионального цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, МДК, практику в форме контрольных, проверочных, самостоятельных, лабораторных и практических занятий.

1.3. Общеобразовательный цикл

Перечень общеобразовательных учебных дисциплин и объем нагрузки по ним определен в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и получаемой профессии или специальности

среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259).

В общеобразовательном цикле учебного плана в структуре учебной нагрузки по профессии не предусматриваться самостоятельная работа. Период изучения учебных дисциплин, необходимых для получения обучающимися среднего общего образования, составляет срок с 1 по 4 курс обучения.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

При разработке учебного плана образовательного процесса часть от общего объема времени образовательной программы, направлена на учет требований участников образовательных отношений (вариативную часть). Распределение объема часов вариативной части сделано на основании писем – запросов работодателей. Вариативная часть ориентирована на расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубления подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Объем вариативной части составляет 612 часов. Кроме этого распределено время в объеме 756 часов, предусмотренных для программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО, реализуемых на базе основного общего образования. Данный объем направлен не только на изучение учебных дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, но и на элементы программы, направленные на освоение общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО (Письмо МОН 06-174 от 01.03.2017), в том числе на учебные дисциплины, практики и МДК для достижения результатов по осваиваемой профессии, указанные в разделе III ФГОС в соответствии с передовыми технологиями и международными стандартами.

Вариативная часть при формировании образовательной программы должна быть направлена либо на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, либо на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, региональных работодателей, региональных органов управления образованием, международных стандартов Ворлдскиллс.

№ п/п	ППКРС	Обязательная часть циклов ППКРС, часов	Вариативная часть циклов ППКРС, часов	Дисциплины, МДК	Количество часов
1	Общепро	324	457	Основы микробиологии, физиологии	32

	фессииона льный цикл			питания, санитарии и гигиены	
				Основы товароведения продовольственных товаров	32
				Техническое оснащение и организация рабочего места	38
				Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	45
				Основы калькуляции и учета	19
				Иностранный язык в профессиональной деятельности	84
				Этика и психология профессиональной деятельности	68
				Блюда европейской кухни	139
2	Професси ональные модули	1980	911	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6
				МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	44
				МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	19
				МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	20
				МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	63
				МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	16
				МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	33
				МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40
				Учебная практика	144
				Производственная практика	504
	ИТОГО	2196	1368		1368

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), являются экзамен, зачет (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный) и комплексный зачет по нескольким предметам/дисциплинам).

В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрено не менее одного экзамена, при этом количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена, выделяется день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамен проводится за счет времени отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках цикла обучения.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик. Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю, является экзамен по модулю. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного основного вида деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе III ФГОС по профессии СПО. Итогом проверки является оценка по освоенному виду деятельности.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Требования к содержанию, объему времени на проводимый в рамках ВКР демонстрационный экзамен определяются Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих) краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства», утвержденного Приказом № 24/1 от 28.01.2015г с изменениями от 09.01.2018г. и Программой государственной итоговой аттестации.

Общий объем часов, отводимых в учебном плане на проведение государственной итоговой аттестации составляет 72 часа.

К государственной итоговой аттестации на основании решения педагогического совета приказом директора техникума допускаются обучающиеся, завершившие обучение в рамках основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования и успешно прошедшие промежуточную аттестацию. По результатам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация:

повар ← кондитер.

По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, по которым учебным планом в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, проводятся групповые консультации для обучающихся. Время, отводимое на консультации, предусмотрено за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций (письменные, устные) могут быть использованы преподавателем по выбору.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	
1	2	3	4	5	6	7	
I курс	34	2	4	1	0	11	52
II курс	29	4	6	2	0	11	52
III курс	26	6	8	1	0	11	52
IV курс	15	6	16	2	2	2	43
Всего	104	18	34	6	2	35	199

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации и		Объем образовательной программы									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)													
				Зачеты	Экзамены	Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс				II курс			III курс			IV курс		
								Нагрузка на дисциплины и МДК		Учебная и производственная практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	итого	3 сем.	4 сем.	итого	5 сем.	6 сем.	итого	7 сем.	8 сем.	итого		
								Всего по дисциплинам и МДК	По учебным дисциплинам и МДК																Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23				
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	16	3	2106	0	2052	1302	716	0	0	54	425	401	826	352	406	758	164	227	391	43	34	77			
	Общие			0																						
ОУД.01	Русский язык			132		114	74	40			18	34	38	72	17	25	42			0			0			

ОУД.02	Литература	ДЗ		171		171	171				34	38	72	51	48	99			0			0	
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ		171		171		171			34	38	72	51	48	99			0			0	
ОУД.04	Математика		Э	246		228	181	47			18	34	38	72	34	76	110	46		46		0	
ОУД.05	История	ДЗ		171		171	130	41				34	38	72	51	48	99			0		0	
ОУД.06	Физическая культура	ЗЗ, ЗЗ, ЗД З		202		202	10	192				34	38	72	34	32	66	34	30	64		0	
ОУД.07	ОБЖ	ДЗ		72		72	57	15				34	38	72			0			0		0	
ОУД.08	Астрономия	ДЗ		37		37	25	12						0			0		37	37		0	
Итого		6	2	1202	0	1166	648	518	0	0	36	238	266	504	238	277	515	80	67	147	0	0	0
	По выбору из обязательных предметных областей			0										0			0			0			0
ОУД.09	Информатика	ДЗ		108		108	38	70				34	38	72	36		36			0		0	
ОУД.10	Физика	ДЗ		108		108	99	9				34	38	72	36		36			0		0	
ОУД.11	Химия		Э	189		171	153	18				18	34	38	72	42	57	99			0		0
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ		171		171	132	39						0			0	50	78	128	43		43
ОУД.13	Биология	ДЗ		72		72	56	16				51	21	72			0			0		0	
ОУД.14	География	ДЗ		72		72	52	20						0		72	72			0		0	
ОУД.15	Экология	ДЗ		72		72	68	4						0			0	34	38	72		0	
Итого		6	1	792		774	598	176	0	0	18	153	135	288	114	129	243	84	116	200	43	0	43
	Дополнительные			0										0			0			0			0
УД.1	Исследовательская деятельность	ДЗ		34		34						34		34			0			0		0	0
УД.2	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ		34		34	18	16						0			0			0		34	34

УД.3	Профилактика терроризма и экстремизма	-,,-,ДЗ		44		44	38	6					0			0		44	44			0	
Итого		4		112		112	56	22	0	0	0	34	0	34	0	0	0	0	44	44	0	34	34
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	1	799	28	753	379	392	0	0	18	187	59	246	51	36	87	204	148	352	48	48	96
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ		68	4	64	48	16				68		68			0			0			0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ		68	2	66	50	16				47	21	68			0			0			0
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места		-,Э	92	2	72	54	18			18	36	38	74			0			0			0
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-,,-,ДЗ		81	4	77	59	18						0			0	51	30	81			0
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	-,ДЗ		51	2	49	27	22						0	51		51			0			0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ		36		36	20	16				36		36			0			0			0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,,-,ДЗ		120	6	114		114						0			0	34	30	64	24	32	56
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,,-,ДЗ		36		36	22	14						0		36	36			0			0
ОП.09	Физическая культура	-,,-,З,ДЗ		40		40		40						0			0			0	24	16	40
ОП.10	Этика и психология профессиональной деятельности	-,,-,ДЗ		68	4	64	34	30						0			0	68		68			0
ОП.11	Блюда европейской кухни	-,,-,ДЗ		139	4	135	65	70						0			0	51	88	139			0
П.00	Профессиональный цикл	16	9	2927	28	2755	583	300	1872	0	144	0	368	368	191	368	559	226	471	697	485	674	1159
ПМ.00	Профессиональные модули			0	0	0								0			0			0			0

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4	- Эк	386	6	362	72	74	216	0	18	0	368	368	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-ДЗ		38	2	36	22	14					38	38			0			0			0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-ДЗ		114	4	110	50	60					114	114			0			0			0	0
УП. 01	Учебная практика	-ДЗ		72		72			72				72	72			0			0			0	0
ПП. 01	Производственная практика	-ДЗ		144		144			144				144	144			0			0			0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	- Эк	607	6	553	129	64	360	0	48	0	0	0	191	368	559	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		- Э	63	2	49	27	22			12			0	51		51			0			0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		- Э	166	4	144	102	42			18			0	68	80	148			0			0	0

УП..02	Учебная практика	Эк		144		144			144					0	72	72	144			0			0
ПП..02	Производственная практика	Эк		216		216			216					0		216	216			0			0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	Эк	715	6	691	135	52	504	0	18	0	0	0	0	0	0	226	471	697	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Эк		34	2	32	26	6						0			0	34		34			0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Эк		159	4	155	109	46						0			0	84	75	159			0
УП. 03	Учебная практика	Эк		216		216			216					0			0	108	108	216			0
ПП.. 03	Производственная практика	Эк		288		288			288					0			0		288	288			0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	4	Эк	409	4	393	97	44	252	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	397	0	397
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Эк		48	2	46	32	14						0			0			0	48		48

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	2	ДЗ	97	2	95	65	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	97	97					
УП. 04	Учебная практика	2	ДЗ	108		108		108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	108					
ПП.04	Производственная практика	2	ДЗ	144		144		144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	144					
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	Эк	810	6	756	150	66	540	48	0	0	0	0	0	0	0	0	88	674	762				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э	66	2	52	34	18	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	54	54					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э	186	4	164	116	48	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	34	134	168				
ПП. 05	Учебная практика	2	ДЗ	108		108		108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	108					
УП. 05	Производственная практика	2	ДЗ	432		432		432	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	432	432					
	Промежуточная аттестация			0		0																			
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация			72		0																			
	Самостоятельная работа			0		0																			
Итого				42	13	5904	56	5560	2264	1408	1872	0	216	612	828	1440	594	810	1404	594	846	1440	576	756	1332

		1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
Консультации на учебную группу по 4 часа на обучающегося в год	Дисциплин и МДК	612	612	1224	522	522	1044	486	450	936	324	216	540
	Учебной практики	0	72	72	72	72	144	108	108	216	108	108	216
Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена 72 часа	Производственной практики	0	144	144		216	216		288	288	144	432	576
	Экзаменов	1	2	3	1	4	5	1	1	2	2	2	4
	Дифф. зачетов	2	7	9	3	7	10	2	8	10	5	5	10
	Зачетов	1	1	2	1	1	2	1		1	1		1

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии Повар, кондитер

№	Наименование
Кабинеты	
3-25	русского языка и литературы
3-24	социально-экономических дисциплин
3-3	информатики и информационных технологий
3-7	химии
3-16	математики
3-6	иностранного языка
3-17	
3-2	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2-9	физики
1-4	истории
3-7	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
2-10	товароведения продовольственных товаров
2-10	технологии кулинарного и кондитерского производства
2-10	технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории	
1-18	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
1-18	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
	Спортивный зал
	Спортивная площадка
Залы	
1-3	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
1-14	Актный зал

