

Утверждаю:
Директор ГБПОУ «ТПТ»

А.А. Ляпкин
«30» мая 2022 г., приказ № 189

АКТУАЛИЗИРОВАНО:
«30» мая 2023 г., приказ №166
«30» мая 2024 г., приказ №180

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
филиала государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Трубчевский политехнический техникум» г.Севск
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный при реализации программы среднего
общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – образовательной программы), реализуемый ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум» (далее - Учреждение) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898 с измен. от 06.02.2017 г.) (далее – ФГОС СПО) и Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012 г. (с изменениями и дополнениями), реализуемого в пределах образовательной программы среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Основу разработки учебного плана и нормативной базы реализации образовательной программы также составили следующие документы:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
2. Закон Брянской области от 08.08.2013 г. № 62-3 «Об образовании в Брянской области» (с изменениями и дополнениями);
3. Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 24.09.2022 г., регистрационный № 70167) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
4. Приказ Минпросвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.12.2021 г., регистрационный № 66211);
5. Приказ Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован в Минюсте РФ 11.09.2020 г., регистрационный № 59778);
6. Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (зарегистрирован в Минюсте РФ 24.11.2022 г., регистрационный № 71119);

7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 г., регистрационный № 24480);
8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной основной образовательной программы среднего общего образования»;
9. Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанная Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, внесенная в Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО
10. Устав ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»;
11. Действующие нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию учебного процесса в образовательной организации.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

В Учреждении принята шестидневная рабочая неделя. Начало занятий – 1 сентября, конец учебного года в соответствии с учебным графиком.

Уроки проводятся в форме группировки парами с продолжительностью по 45 минут и перерывом 10 минут. Между парами предусмотрен перерыв также 10 минут и один большой перерыв 30 минут.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практики составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе. В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся.

Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счет обязательных аудиторных занятий, на первом и втором курсах по 2 часа из ОУДБ.06 Физическая культура и на 3, 4 курсах добавляется дисциплина ОП.09 Физическая культура в объеме 70 часов.

Для обучающихся предусматриваются консультации в рамках тех дисциплин, которые считаются наиболее трудноусваиваемые. Определены формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые, коллективные, устные и письменные). Консультации проводятся во внеучебное время, согласно расписания, утвержденного директором техникума.

Практика является обязательным разделом ППКРС, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и в соответствии с требованиями ФГОС состоит из двух этапов: учебной практики – 720 ч. и производственной практики - 1116 ч.

Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному графику учебного процесса. Практика предусмотрена после изучения междисциплинарного курса каждого профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Оценка качества освоения профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включает текущий контроль освоенных компетенций, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

Для реализации текущей и промежуточной аттестации разрабатывается и утверждается образовательной организацией фонд оценочных средств, в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля.

Учебный план включает в себя: общеобразовательный цикл и профессиональную подготовку (общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл), государственную итоговую аттестацию.

Рабочий учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

В соответствии с рабочим учебным планом обязательное обучение составляет 5904 часа: по дисциплинам общеобразовательного цикла - 2052 часа; по дисциплинам общепрофессионального цикла - 708 часов, профессионального цикла - 3000 часов, по учебной практике - 720 часов, по производственной практике – 1116 часов.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный учебный цикл сформирован на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее ФГОС СОО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с из-

менениями и дополнениями) в соответствии с Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования у учетом требований ФГОС СПО, а также специфики профессии, которой овладевают обучающиеся.

Учреждение для образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер выбирает естественнонаучный профиль среднего профессионального образования.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с изучением программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Срок освоения образовательной программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования составляет 79 недель (I-II курсы обучения) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 недель или 2052 учебных часа; промежуточная аттестация – 2 недели; каникулярное время – 22 недели.

В соответствии с ФГОС СОО в учебном плане образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования сформирован общеобразовательный цикл, который включает общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

Русский язык и литература;

Родной язык и родная литература;

Иностранный язык;

Общественные науки;

Математика и информатика;

Естественные науки;

Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО (I-II курсы обучения), учебное время, отведенное на теоретическое обучение 2052 часа, распределяется следующим образом:

- на изучение обязательных учебных дисциплин (общих и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях) предусмотрено 1642 часа, что составляет не более 80 % от общего объема часов, отведенного на изучение общеобразовательного цикла;

- на изучение дополнительных учебных дисциплин/курсов по выбору обучающихся предусмотрено 410 часов, что составляет не менее 20 % от общего объема часов, отведенного на изучение общеобразовательного цикла.

Общеобразовательный цикл образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 17 учебных дисциплин и предусматривает изучение не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области, из них 3 учебные дисциплины: ОУДП.10 Информатика, ОУДП.11 Химия, ОУДП.12 Биология изучаются на углубленном уровне с учетом естественнонаучного профиля среднего профессионального образования. В учебный план включены дополнительные учебные дисциплины/элективные курсы: УДБ.13 Физика, ЭК.14 Человек и общество, ЭК.15 Глобальная география, ЭК.16 Основы проектной деятельности, ЭК.17 История Брянского края, ЭК.18 Россия - моя история.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы с получением среднего общего образования проходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. На втором курсе предусмотрены экзамены по следующим дисциплинам: ОУДБ.01 Русский язык, ОУДП.04 Математика - письменно, ОУДБ.05 История – устно, ОУДП.11 Химия – устно.

Индивидуальный проект (учебное исследование или учебный проект) выполняется обучающимися самостоятельно, под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин. Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение периода освоения общеобразовательной учебной дисциплины в рамках учебного времени, отведенного на изучение учебной дисциплины.

При проведении практических занятий и лабораторных работ учебная группа делится на подгруппы численностью не менее 8 человек.

1.4. Формирование вариативной части образовательной программы

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО, и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть дает возможность расширения видов деятельности, определяемых содержанием обязательной части, углубления подготовки для повышения уровня квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

За счет вариативной части объем времени, отведенный на общепрофессиональный цикл, увеличен на 234 часа на новые дисциплины: ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности, ОП.11 Предпринимательская деятельность, ОП.12 Кулинарный дизайн, ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.14 Экологические основы природопользования, т.к. изучение этих дисциплин поможет будущему работнику общественного питания быстрее адаптироваться к условиям производства, быть более компетентным и конкурентно способным на рынке труда. Так же за счет вариативной части увеличен на 378 часа объем времени, отведенный на профессиональный цикл. Он использован на увеличение часов МДК и практики по профессиональным модулям.

1.5. Формы проведения консультаций

Для обучающихся предусматриваются консультации в рамках тех дисциплин, которые считаются наиболее трудноусваиваемые. Определены формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые, коллективные, устные и письменные).

Время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию или времени, отводимого на дисциплину, МДК.

1.6. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проходит в устной, письменной и комбинированной формах. Организация и проведение аттестации осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ГБПОУ "ТПП".

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу, являются экзамен, дифференцированный зачет, зачет, по профессиональному модулю – экзамен по модулю.

При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определен день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация, проводимая в образовательной организации в виде экзамена, выделяется за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета, проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики.

Допускается, что за каждый реализуемый семестр процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться для всех без исключения дисциплин и междисциплинарных курсов, практик, профессиональных модулей, установленных в учебном плане образовательной программы.

Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

1.7. Формы проведения Государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производст- венная прак- тика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая атте- стация	Каникулы	Всего (по кур- сам)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
I курс	37	2	-	1	-	11	52
II курс	32.5	3	3	2.5	-	11	52
III курс	16	8	13	4	-	11	52
IV курс	15	7	15	1	2	2	43
Всего	100,5	20	31	8,5	2	35	199

3. План учебного процесса 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
				самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам учебной и производственной		Консультации	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						теоретического обучения	лаб. и практ. занятий по МДК и дисциплинам				17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
О.00	Общеобразовательный цикл	1з/12дз/4э	2124	0	2052	1112	940	0	0	72	474	634	414	602	0	0	0	0
ОУДБ.01	Русский язык	-, -, Э	104		104	84	20				23	26	28	27				
ОУДБ.02	Литература	-, -, ДЗ	181		181	161	20				33	55	34	59				
ОУДБ.03	Иностранный язык	-, ДЗ	171		171	0	171				54	58	59					
ОУДБ.04	Математика	-, -, Э	234		234	114	120				42	76	56	60				
ОУДБ.05	История	-, -, Э	153		153	123	30				48	38	27	40				
ОУДБ.06	Физическая культура	3, 3, 3, ДЗ	171		171	8	163				42	41	44	44				
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	72		72	40	32				36	36						
ОУДБ.08	Астрономия	ДЗ	72		72	68	4							72				

ОУДБ.09	Родной язык	ДЗ	39		39	23	16							39				
ОУДП.10	Информатика	-,ДЗ	145		145	9	136				58	49	38					
ОУДП.11	Химия	-,Э	196		196	108	88					39	78	79				
ОУДП.12	Биология	ДЗ	72		72	52	20					72						
	Индивидуальный учебный проект (в рамках времени, отведенного на изучение дисциплины)																	
	Дополнительные учебные дисциплины, элективные курсы	1з/5ДЗ/0Э	442	0	442	322	120	0	0	0	138	144	50	110	0	0	0	0
УДБ.13	Физика	-,ДЗ	78		78	40	38				34	44						
ЭК.14	Человек и общество	-,ДЗ	160		160	130	30						50	110				
ЭК.15	Глобальная география	ДЗ	72		72	52	20				72							
ЭК.16	Основы проектной деятельности	З	36		36	16	20					36						
ЭК.17	История Брянского края	ДЗ	64		64	52	12					64						
ЭК.18	Россия - моя история	ДЗ	32		32	32	0				32							
	Промежуточная аттестация		72							72				72				
ПП	Профессиональная подготовка	4з/19ДЗ/10Э/5Э	3780	90	1626	696	930	1836	24	204	138	230	198	262	612	864	612	864
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2з/10ДЗ/1Э	708	18	672	244	428	0	0	18	138	50	36	72	126	128	50	108
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36		36	18	18				36							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	66	4	62	32	30				66							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,Э	86	2	66	38	28			18	36	50						

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	36	4	32	16	16											36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	36	2	34	16	18									36		
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36		36	18	18						36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36		36		36									36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	72		72	18	54							72				
ОП.09	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	70		70	2	68								20	20	14	16
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	50	6	44	18	26								50			
ОП.11	Предпринимательская деятельность	ДЗ	36		36	18	18										36	
ОП.12	Кулинарный дизайн	-,3	56		56	28	28								20	36		
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	56		56	4	52											56
ОП.14	Экологические основы природопользования	3	36		36	18	18								36			
П.00	Профессиональный цикл	2з/9дз/9э/5э	3000	72	954	452	502	1836	24	114	0	180	162	190	486	736	562	684
<i>ПМ.00</i>	<i>Профессиональные модули</i>	<i>2з/9дз/9э/5э</i>	<i>3000</i>	<i>72</i>	<i>954</i>	<i>452</i>	<i>502</i>	<i>1836</i>	<i>24</i>	<i>114</i>	<i>0</i>	<i>180</i>	<i>162</i>	<i>190</i>	<i>486</i>	<i>736</i>	<i>562</i>	<i>684</i>
ПМ.01	Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0з/3дз/1э/1э	306	6	102	64	38	180	0	18	0	180	126	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36		36	18	18					36						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	72	6	66	46	20					72						

УП.01	Учебная практика	Э	72					72				72						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108					108					108					
ПА.01	Промежуточная аттестация по ПМ.01	Э	18							18			18					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1з/1дз/2э/1э	604	16	162	90	72	396	6	24	0	0	36	190	378	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	З	36		36	16	20						36					
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э	154	16	126	74	52		6	6				82	72			
УП.02	Учебная практика	-,Э	144					144						108	36			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	252					252							252			
ПА.02	Промежуточная аттестация по ПМ.02	Э	18							18					18			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0з/2дз/2э/1э	556	20	218	108	110	288	6	24	0	0	0	0	0	358	198	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных блюд и закусок	ДЗ	54		54	28	26									54		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных блюд и закусок	Э	196	20	164	80	84		6	6						196		
УП.03	Учебная практика	Э	108					108								108		

ПП.03	Производственная практика	ДЗ	180					180									180	
ПА.03	Промежуточная аттестация по ПМ.03	Э	18							18							18	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	0з/2дз/2э/1э	486	0	96	46	50	360	6	24	0	0	0	0	108	378	0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	ДЗ	36		36	16	20								36			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	Э	72		60	30	30		6	6					72			
УП.04	Учебная практика	Э	144					144								144		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	216					216								216		
ПА.04	Промежуточная аттестация по ПМ.04	Э	18							18						18		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1з/1дз/2э/1э	1048	30	376	144	232	612	6	24	0	0	0	0	0	0	364	684
МДК. 05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	З	48		48	20	28										48	
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,Э	370	30	328	124	204		6	6							172	198

УП.05	Учебная практика	-,Э	252					252									144	108
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	360					360										360
ПА.05	Промежуточная аттестация по ПМ.05	Э	18							18								18
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72							72								72
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 17.06 по 30.06)		72							72								72
	ВСЕГО:	5з/31дз/14э/5э	5904	90	3678	1808	1870	1836	24	276	612	864	612	864	612	864	612	864
Государственная итоговая аттестация: в виде демонстрационного экзамена (с 17.06 по 30.06)				Всего:	дисциплин и МДК						612	792	486	684	306	378	270	306
					учебной практики						0	72	0	108	36	252	144	108
					производственной практики						0	0	108	0	252	216	180	360
					экзаменов							2	1Э	4	3+1Э	3+1Э	1Э	2+1Э
					дифференцированных зачетов						4	6	4	5	3	4	2	3
					зачетов							1	1		1	1	1	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Русского языка и литературы
2.	Математики
3.	Физики
4.	Химии
5.	Биологии
6.	Истории, социально-экономических дисциплин
7.	Информатики
8.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
9.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10.	Товароведения продовольственных товаров
11.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
12.	Иностранного языка
13.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
14.	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:
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актный зал