

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Среднеегорлыкское профессиональное училище №85»

СОГЛАСОВАНО

Заведующая кафе «Уют»

Егорлыкское
районное
"Искра"
Кравчук С.Н.
« 06 » 20 20 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО ПУ №85

Колода И.П.

« 26 » 06 20 20 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер_

Форма обучения очная

Квалификации выпускника

Повар 3-4 разряда
кондитер 3-4 разряда

с. Средний Егорлык
2020 год

1. Пояснительная записка

Настоящий рабочий учебный план ГБПОУ РО ПУ №85 разработан на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569; Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Минобрнауки России от 25 октября 2013г. № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»; Приказа Минобрнауки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»; Письма Минобрнауки Российской Федерации от 17 марта 2015г. № 06-259 «Рекомендации 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 среднего профессионального образования».

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- формы проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации.

2. Организация учебного процесса и режим занятий:

Образовательный процесс организован по шестидневной учебной неделе, объем учебно-производственной аудиторной нагрузки - 36 часов в неделю, самостоятельной работы – 18 часов в неделю в дни теоретических занятий. Для всех видов аудиторных занятий продолжительность академического часа 45 минут через перемену - 10 минут. Виды учебных занятий: уроки теоретического обучения, проходящие в кабинетах, лабораторные, практические работы, групповые шестичасовые лабораторно - практические занятия по междисциплинарным курсам, 36 часовая недельная учебная практика, 36 часовая недельная производственная практика и консультации.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций, приобретении практического опыта в рамках профессиональных модулей и реализуется как концентрировано.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются училищем по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами (аттестационными листами) соответствующих организаций.

При реализации компетентного подхода предусматривается использование в образовательном процессе:

- традиционных форм обучения,
- активных форм проведения занятий (с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной нагрузкой).

- внеаудиторной самостоятельной работы, направленной на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций: задания по составлению компьютерных презентаций с демонстрацией освоенных умений и продуктов деятельности; формирование портфолио обучающегося; задания по сбору информации, ее систематизации и анализу, подготовке сообщений, рефератов, докладов; участие в проектной и научно-исследовательской деятельности, подготовка отчетов по лабораторным работам, учебной практике, решение задач и т.п.

Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Для выполнения заданий обучающимся предоставляется возможность доступа в Интернет и использования компьютера в учебном заведении.

Качество подготовки студентов контролируется в ходе текущего контроля (тестирования; устного опроса; защиты лабораторных и практических занятий, наблюдения во время выполнения заданий учебной практики, контрольной работы, защиты рефератов, докладов и т.п.), промежуточной (дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов квалификационных) и государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена. Используется накопительная система оценок.

- Виды государственной итоговой аттестации выпускников: выполнение выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена. Консультации проводятся на 7-8 уроках. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные.

Общая продолжительность каникул составляет 35 недель: 8 недель зимних каникул и 27 недель летних каникул, при сроке обучения 3 года 10 месяцев.

3. Общеобразовательная подготовка

Общеобразовательная подготовка студентов осуществляется с учетом «Письма Минобрнауки Российской Федерации от 17 марта 2015г. № 06-259 «Рекомендации 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» согласно **естественнонаучного** профиля с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з), изменений Протокол №3 от 25 мая 2017 г. Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», рекомендаций семинара заместителей директоров по учебной и научно-методической работе профессиональных образовательных организаций Ростовской области (протокол №2 от 17 апреля 2015 года) .

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 3 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Максимальная нагрузка по общеобразовательным предметам составляет 3078 часов, из них аудиторная 2052 часа и самостоятельная работа студентов 1026 часов, которая организовывается преподавателями по семестрам и курсам.

С учетом срока реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО срок обучения по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих увеличивается на 82 недели, в том числе: 57 недели – теоретическое обучение, 3 недели - промежуточная аттестация, 22 недели – каникулы.

Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы СПО.

По завершению курса общеобразовательной подготовки проводится промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы, девушки медико-санитарная подготовка за счет недели летних каникул.

4. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть отведена на изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла – 134 часа:

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 15 часов:

Методы изучения морфологии микробов. Роль ферментов в пищевом производстве.

Характеристики микрофлоры тела человека. Пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека и продукты. Основы эпидемиологии инфекционных болезней. Профилактика пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения. Основные причины микробного загрязнения. Причины порчи пищевых продуктов. Нормативная база по государственному

регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Значение разнообразного питания и смешивания различных продуктов. Способы, витаминизирующие пищу на предприятиях общественного питания. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности. Механизм всасывания питательных веществ в кровь. Аппетит и голод. Непереносимость пищи. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания. Понятие о цветовом кодировании уборочных зон. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов. Ответственность за несоблюдение санитарного законодательства.

Основы товароведения продовольственных товаров – 32 часа:

Хранение пищевых продуктов. Стандартизация пищевых продуктов. Естественная убыль пищевых продуктов. Штрих- код. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей, бобовых, зерновых, свежих плодов, круп, муки, макаронных изделий, хлеба, хлебобулочных изделий. Консервы овощные и плодово- ягодные. Изучение хозяйственно- ботанических сортов капустных и оценка качества по стандарту. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству в питании нерыбных пищевых морепродуктов и икры, рыбных консервов и пресервов, субпродуктов, мяса птицы, колбасных изделий, мяскопченостей и мясных консервов, растительных масел, коровьего масла, животных топленых жиров и маргарина. Крахмал. Сахар. Виды кондитерских изделий. Какао- порошок. Вкусовые продукты: пряности, приправы Вкусовые продукты: соль, пищевые кислоты, пищевые добавки. Контрольные работы

Техническое оснащение и организация рабочего места – 15

Услуги предприятий общественного питания. Организация работы овощного цеха. Многофункциональное механическое оборудование (куттеры). Оборудование для просеивания муки и приготовления кондитерских изделий. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления кондитерских изделий. Многофункциональное тепловое оборудование. Контрольные работы. Дифференцированный зачет

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности 2 –

Дифференцированный зачет

Охрана труда – 2- Дифференцированный зачет

Иностранный язык в профессиональной деятельности – 4 - Контрольная работа.

Дифференцированный зачет

Безопасность жизнедеятельности – 1- Дифференцированный зачет

Физическая культура – 63 – Физическое развитие студентов

профессиональных модулей профессионального цикла – 1234часа

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 100

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 8

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 20

Учебная практика – 36

Производственная практика- 36

Организация и техническое оснащение работ при приготовлении овощных фаршей. Организация замораживания полуфабрикатов из овощей. Организация хранения субпродуктов из птицы. Организация рабочего места для выполнения нарезки с элементами карвинга. Подготовка рыбы к фаршированию. Сложная нарезка с элементами карвинга. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее; котлетной массы с хлебом и без. Приготовление и подготовка к

реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из субпродуктов птицы; крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса диких животных. Приготовление полуфабриката для фирменных блюд.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 442

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 4

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 186

Учебная практика - 108

Производственная практика -144

Приготовление прозрачных супов. Особенности приготовления, борщей, щей и супов зарубежных кухонь. Особенности приготовления супов с макаронными супов домашней кухни. Приготовление фирменных соусов; фирменных блюд и гарниров, блюд и гарниров домашней и зарубежных кухонь из отварных, припущенных и тушеных овощей; блюд из бобовых домашней кухни; блюд из сыра, яиц и творога зарубежных кухонь; технология приготовления блюд из рыбы домашней, донской кухонь и зарубежных кухонь; фирменных блюд из нерыбного сырья; блюд из мяса диких животных. Приготовление и подготовка к реализации фирменных крупнокусковых горячих блюд из мяса свинины, мелкокусковых горячих блюд из говядины, блюд из натуральной рубленой массы из дичи и из кролика домашней кухни. Приготовление масляных смесей, соусов на растительном масле. Контрольная работа. Дифференцированный зачет

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 116

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 0

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 8

Учебная практика- 36

Производственная практика – 72

Приготовление и оформление фирменных бутербродов, мясных и рыбных салатов, салатов и закусок из нерыбного водного сырья фирменных и домашней кухни, зарубежных кухонь, фирменных холодных соусов, масляных смесей, заливок и маринадов

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 145

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 16

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 21

Учебная практика - 36

Производственная практика -72

Приготовление мороженого, фирменных десертов, холодных и горячих напитков повышенной сложности, фирменных сладких блюд. Приготовление региональных, фирменных холодных напитков.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 427

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 11

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -200

Учебная практика - 144

Производственная практика - 72

Современные методы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Нормативные и технологические документы для организации приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Правила утилизации отходов, ПЗ Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов для приготовления фирменных блюд. Технология приготовления сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов. Лепка элементов для оформления. Классификация теста. Технология приготовления фирменного теста. ПР Расчет сырья для приготовления мастики, фаршей, глазури, различных видов хлебобулочных изделий, хлеба, кондитерских изделий из вафельного, пряничного, пресного сдобного, песочного, бисквитного, заварного, воздушно-орехового и миндального теста, бисквитных, заварных, воздушно-ореховых, слоеных, крошковых, песочных пирожных, бисквитных, песочных, заварных, воздушно-ореховых, комбинированных тортов. ЛПЗ Приготовление сиропов, помад, карамели, кремов, марципана, посыпок и крошки, фаршей и начинок. Контрольная работа. Дифференцированный зачет. Приготовление фирменного хлеба, мастики, фруктовых и легких обезжиренных тортов

5.Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится по дисциплинам общеобразовательного цикла, общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной практики, производственной практике, профессиональному модулю в целом. Формы промежуточной аттестация: дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный.

Конкретные формы промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Изучение дисциплин:

Русский язык, Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия письменными экзаменами (6 семестр);

Литература дифференцированным зачетом (6 семестр)

Иностранный язык - дифференцированным зачетом (5 семестр)

История - дифференцированным зачетом (5 семестр)

Физическая культура - дифференцированным зачетом (каждый семестр)

ОБЖ- дифференцированным зачетом (2 семестр)

Информатика - дифференцированным зачетом (3 семестр)

Химия - экзаменом (4 семестр)

Обществознание (включая экономику и право) - дифференцированным зачетом (5 семестр)

География - дифференцированным зачетом (6 семестр)

Экология- дифференцированным зачетом (6 семестр)

Основы предпринимательской деятельности - дифференцированным зачетом (6 семестр)

Астрономия- дифференцированным зачетом (5 семестр)

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - экзаменом (1 семестр)
Основы товароведения продовольственных товаров- экзаменом (1 семестр)
Техническое оснащение и организация рабочего места - дифференцированным зачетом (1 семестр)
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности- дифференцированным зачетом (2 семестр)
Основы калькуляции и учета- дифференцированным зачетом (1 семестр)
Охрана труда- дифференцированным зачетом (2 семестр)
Иностранный язык в профессиональной деятельности- дифференцированным зачетом (6 семестр)
Безопасность жизнедеятельности- дифференцированным зачетом (6 семестр)
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - экзаменом квалификационным (2 семестр)
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов- дифференцированным зачетом (2 семестр)
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов- экзаменом (2 семестр)
УП Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – дифференцированным зачетом (2 семестр)
ПП Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – дифференцированным зачетом (2 семестр)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – экзаменом квалификационным (5 семестр)
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок- дифференцированным зачетом (3 семестр)
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - экзаменом (4 семестр)
УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – дифференцированным зачетом (5 семестр)
ПП Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – дифференцированным зачетом (5 семестр)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - экзаменом квалификационным (6 семестр)
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок- дифференцированным зачетом (6 семестр)
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок- экзаменом (6 семестр)
УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - дифференцированным зачетом (6 семестр)
ПП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - дифференцированным зачетом (6 семестр)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента- экзаменом квалификационным (8 семестр)
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков- дифференцированным зачетом (7 семестр)

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков- экзаменом (7 семестр)

УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента- дифференцированным зачетом (8 семестр)

УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента- дифференцированным зачетом (8 семестр)

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента- экзаменом квалификационным (8 семестр)

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- дифференцированным зачетом (7 семестр)

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- экзаменом (7 семестр)

УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента- дифференцированным зачетом (8 семестр)

ПП Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента- дифференцированным зачетом (8 семестр)

Оценка зачета учебной практики ставится, используя накопительную систему и после выполнения зачетной работы на последнем занятии УП. Оценка зачета по производственной практике ставится с учетом оценки работодателя выставленной в аттестационном листе.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ГБПОУ РО ПУ № 85 самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются и утверждаются ГБПОУ РО ПУ № 85 после согласования с работодателем.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Согласно приказу Минобрнауки России от 16.08.3013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования являются:

-демонстрационный экзамен;

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолжности и в полном объеме выполняющий учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалифицированным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются директором ГБПОУ РО ПУ № 85 после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Государственная итоговая аттестация проводится на выпускном курсе.

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

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	Всего (по курсам)
			по профилю профессии	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	34	3	3		1		11	52
II курс	32	4	4		1		11	52
III курс	21	6	12		2		11	52
IV курс	14	11	12		2	2	2	43
Всего	101	24	31		6	2	35	199

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка, литературы, иностранного языка
2	Истории, обществознания, географии, экологии, основам предпринимательской деятельности
3	Химии, биологии и микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4	ОБЖ, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
5	Математики, физики и астрономии
6	Информатики
7	Социально-экономических дисциплин, технологии кулинарного и кондитерского производства, товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории
8	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
9	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
10	спортивный зал;
11	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	Залы:
12	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
13	актовый зал.
14	Место для стрельбы

ОПД. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6	-\1\-	48	8	40	38										40	8				
ОПД. 08	Безопасность жизнедеятельности	4	-\1\-	57	20	37	9				17	17	20	3								
ОПД. 09	Физическая культура	4-6	-\3\-	206	103	103	100						51	51	24	24	28	28				
П.00	Профессиональный цикл		-\15\10	3628	522	3106	2633			348	66	238	91	400	51	360		428	62	600	252	732
ПМ. 00	Профессиональные модули		-\15\10	3628	522	3106	2633			348	66	238	91	400	51	360		428	62	600	252	732
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	-\3\2	414	66	348	294			348	66											
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2	-\1\-	60	20	40	24			40	20											
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	-\1\1	138	46	92	54			92	46											
УП. 01	Учебная практика	2	-\1\-	108		108	108			108												
ПП. 01	Производственная практика	2	-\1\-	108		108	108			108												
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		-\3\2	1140	142	998	852					238	91	400	51	360						

МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	-\1\-	56	20	36	14				36	20								
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	-\1\-	436	122	314	190				202	71	112	51						
УП. 02	Учебная практика	5	-\1\-	252		252	252						144		108					
ПП. 02	Производственная практика	5	-\1\-	396		396	396						144		252					
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	-\3\2	490	62	428	348									428	62			
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	-\1\-	44	12	32	6									32	12			
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	-\1\-	158	50	108	54									108	50			
УП. 03	Учебная практика	6	-\1\-	108		108	108									108				
ПП.	Производственная	6	-\1\-	180		180	180									180				

МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	-\ 1	493	165	328	230												328	165			
УП. 05	Учебная практика	8	-\ 1-	288		288	288												96		192		
ПП. 05	Производственная практика	8	-\ 1-	288		288	288														288		
УП						864	864				108												
ПП						1116	1116																
	Итого		-\ 37\ 15	7434	1818	5616	3451	600	300	840	312	612	300	840	276	576	108	828	270	600	252	732	0
ПА.00	Промежуточная аттестация			216		216		12		24		12		24		36		36		12		60	
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация			72		72																72	
ГИА.01	В т.ч. защита выпускной квалификационной работы			36																		36	
	Всего		-\ 37\ 15	7722	1818	5904	3451	612	300	864	312	612	300	864	276	612	108	864	270	612	252	864	0
ВК.00	Время каникулярное*			35				11				11			11				2				
	Консультации 4 часа на одного обучающегося в год (всего * час.) Государственная (итоговая) аттестация: в форме демонстрационного экзамена.	Всего 7722	дисциплины МДК	600	300	624	312	600	300	552	276	216	108	540	270	504	252	0	0				
учебной практики					108			144		108		108		96		300							
производств. практики					108			144		252		180		432									
экзаменов				2	2		2	1	4	2	2												
дифф. Зачетов ¹				2	7		3	1	6	9	2	4											
зачетов																							

* время каникулярное указывается в неделях

¹ - Количество дифференцированных зачетов указано без учета физической культуры