

Утверждаю:
Директор ГБПОУ «ТПТ»
А.А. Ляпкин
«30» мая 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Трубчевский политехнический техникум»
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: естественно-научный при реализации программы среднего общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – образовательная программа) на базе основного общего образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Трубчевский политехнический техникум» (далее - образовательная организация) разработан по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основу разработки учебного плана и нормативной базы реализации образовательной программы 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 Министерства образования и науки РФ от 14.04.2022 г. № 235 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован в Минюсте РФ 22.12.2016 г., регистрационный № 44898);
4. 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);
5. 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);
6. Приказ Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован в Минюсте РФ 11.09.2020 г., регистрационный № 59778);
7. 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);

8. 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);

9. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной основной образовательной программы среднего общего образования»;

10. 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

11. Устав ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»;

12. Действующие нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию учебного процесса в образовательной организации.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

В образовательной организации принята шестидневная рабочая неделя. Начало занятий – 1 сентября, конец учебного года в соответствии с учебным графиком. Нормативный срок обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 3 года 10 месяцев.

Уроки проводятся в форме группировки парами с продолжительностью по 45 минут и перерывом 5 минут. Между парами предусмотрен перерыв 10 минут и один большой перерыв 30 минут.

Объем образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Учебный план включает в себя: общеобразовательный цикл и профессиональную подготовку (общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл) и 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, вид государственной итоговой аттестации.

В соответствии с рабочим учебным планом обязательное обучение составляет 5904 часа: по дисциплинам общеобразовательного цикла - 2124 часа; по дисциплинам общепрофессионального цикла - 708 часов, профессионального цикла - 3000 часов; по учебной практике - 720 часов, по производственной практике – 1116 часов.

В учебном плане указано количество часов, отводимых на консультации в рамках промежуточной аттестации по

конкретным дисциплинам, МДК и модулям, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Консультации к экзаменам проводятся по расписанию, составленному учебной частью. Предусмотрены различные формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

В период обучения в IV семестре с юношами проводятся учебные сборы.

Оценка качества освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

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, дифференцированные зачеты и экзамены проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер входят следующие виды практик: учебная и производственная. 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.

Практика является обязательным разделом образовательной программы, 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.

После окончания программы практик предполагается представление обучающимися отчетности, установленной программами по каждому виду практики. Все виды производственной практики проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуется на базе основного общего образования и разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общеобразовательный учебный цикл является частью образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, требования к которым установлены ФГОС СОО.

Образовательная организация для образовательной по профессии 43.01.09 Повар, кондитер выбирает естественно-научный профиль профессионального образования.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации образовательной программы, включая получение среднего общего образования, составляет 2124 учебных часа.

Учебный план состоит из обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.

Обязательная часть учебного плана образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит обязательные общеобразовательные дисциплины: ОДБ.01 Русский язык, ОДБ.02 Литература, ОДП.03 Математика, ОДБ.04 Иностранный язык, ОДП.05 Информатика, ОДП.06 Физика, ОДБ.07 Химия, ОДБ.08 Биология, ОДБ.09 История, ОДБ.10 Обществознание, ОДБ.11 География, ОДБ.12 Физическая культура, ОДБ.13 Основы безопасности и защиты Родины.

Учебные дисциплины ОДП.07 Химия, ОДП.08 Биология изучаются на углубленном уровне с учетом выбранного профиля профессионального образования.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений, обеспечивает реализацию индивидуальных потребностей обучающихся.

В учебном плане предусмотрено введение общеобразовательной дисциплины ОДБ.14 Основы проектной деятельности (индивидуальный проект), в рамках которой планируется выполнение и защита индивидуального проекта.

Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Освоение общеобразовательного цикла сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся, организация которой осуществляется в соответствии с Положением о формах, периодичности, порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «ТПТ».

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в соответствии с формой, установленной учебным планом и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных результатов освоения по общеобразовательным дисциплинам.

По окончании второго курса обучения предусмотрены экзамены по дисциплинам: ОДБ.01 Русский язык (письменно), ОДБ.03 Математика (письменно) и ОДП.07 Химия (устно).

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного цикла, междисциплинарных модулях, а также в отдельных модулей профессионального цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.

Объем вариативной части образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер - 612 часов (составляет не менее 30 процентов образовательной программы).

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, ОП.15 Организация производства предприятий общественного питания 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

В случае, если в учебном плане по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, предусмотрены групповые и индивидуальные консультации для обучающихся. Время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию или времени, отводимого на дисциплину, междисциплинарный курс.

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 формах, периодичности, порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «ТПТ».

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

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

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена 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 образовательной организацией 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) для очной формы обучения

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
<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	39	2	-	-	-	11	52
II курс	34,5	3	3	0,5	-	11	52
III курс	19	8	13	1	-	11	52
IV курс	16	7	15	1	2	2	43
Всего	108,5	20	31	2,5	2	35	199

3. План учебного процесса 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестре)							
			Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Занятия по дисциплинам и МДК			Практики	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
					Всего по дисциплинам / МДК	теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия					17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О.00	Общеобразовательный цикл	03/11/ДЗ/Э	2124	338	2088	1098	990	0	0	18	18	474	634	414	602	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык	-, -, Э	126	12	114	88	26			6	6	22	26	28	50				
ОДБ.02	Литература	-, -, ДЗ	190	14	190	156	34					34	54	34	68				
ОДБ.03	Математика	-, -, Э	256	48	244	156	88			6	6	42	76	56	82				
ОДБ.04	Иностранный язык	-, -, ДЗ	170	20	170		170					54	58	22	36				
ОДБ.05	Информатика	-, -, ДЗ	156	72	156	10	146					44	74	38					
ОДБ.06	Физика	-, ДЗ	88	20	88	50	38					34	54						
ОДП.07	Химия	-, -, Э	178	42	166	98	68			6	6		40	48	90				
ОДП.08	Биология	-, ДЗ	130	14	130	98	32						80	50					
ОДБ.09	История	-, -, ДЗ	196	10	196	150	46					58	60	34	44				

ОДБ.10	Обществознание	-,ДЗ	170	42	170	94	76							60	110				
ОДБ.11	География	ДЗ	80	16	80	48	32					80							
ОДБ.12	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	180	10	180	8	172					42	48	44	46				
ОДБ.13	Основы безопасности и защиты Родины	-,ДЗ	82	14	82	46	36					36	46						
ОДБ.14	Основы проектной деятельности (индивидуальный проект)	-,ДЗ	46		46	46						28	18						
УД.15	История Брянского края	ДЗ	76	4	76	50	26								76				
ПП	Профессиональная подготовка	4з/23_{дз}/14з	3780	3448	1624	656	968	1836	92	48	180	138	230	198	262	612	864	612	864
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2з/12 _{дз} /0з	708	448	688	240	448	0	20	0	0	138	50	36	72	126	128	50	108
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36	18	36	18	18					36							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	66	30	62	32	30		4			66							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	50	30	48	18	30		2				50						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	36	16	32	16	16		4										36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	36	18	34	16	18		2								36		
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	18	36	18	18							36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36	36	36		36										36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	72	54	72	18	54								72				
ОП.09	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	70	68	70	2	68									20	20	14	16
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	50	26	44	18	26		6							50			
ОП.11	Предпринимательская деятельность	ДЗ	36	18	36	18	18											36	

ОП.12	Кулинарный дизайн	-,3	56	28	56	28	28									20	36		
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	56	52	56	4	52												56
ОП.14	Экологические основы природопользования	З	36	18	36	18	18									36			
ОП.15	Организация производства предприятий общественного питания	ДЗ	36	18	34	16	18		2			36							
П.00	Профессиональный цикл	2з/11дз/14э	3000	3000	936	416	520	1836	72	48	108	0	180	162	190	486	736	562	684
<i>ПМ.00</i>	<i>Профессиональные модули</i>	<i>2з/11дз/14э</i>	<i>3000</i>	<i>3000</i>	<i>936</i>	<i>416</i>	<i>520</i>	<i>1836</i>	<i>72</i>	<i>48</i>	<i>108</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/2э	306	306	102	64	38	180	6	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	36	18	18						36						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	72	72	66	46	20		6				72						
УП.01	Учебная практика	Э	72	72				72					72						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108	108				108						108					
ПА.01	Промежуточная аттестация по ПМ.01	Э	18	18							18			18					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1з/1дз/3э	604	604	162	90	72	396	16	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	36	16	20							36					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э	154	154	126	74	52		16	6	6				82	72			
УП.02	Учебная практика	-,Э	144	144				144							108	36			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	252	252				252								252			

ПА.02	Промежуточная аттестация по ПМ.02	Э	18	18							18					18			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0э/2дэ/3э	556	556	218	108	110	288	20	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	54	28	26										54		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных блюд и закусок	Э	196	196	164	80	84		20	6	6						196		
УП.03	Учебная практика	Э	108	108				108									108		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	180	180				180										180	
ПА.03	Промежуточная аттестация по ПМ.03	Э	18	18							18							18	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	0э/2дэ/3э	486	486	96	46	50	360	0	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	36	16	20									36			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	Э	72	72	60	30	30			6	6					72			
УП.04	Учебная практика	Э	144	144				144									144		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	216	216				216									216		
ПА.04	Промежуточная аттестация по ПМ.04	Э	18	18							18						18		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1э/3дэ/3э	1048	1048	358	108	250	612	30	30	18	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	48	20	28											48	
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,Э	276	276	240	44	196		16	20								132	144
МДК. 05.03	Организация деятельности кондитера	ДЗ	40	40	32	28	4		4	4								40	
МДК. 05.04	Формовка хлебобулочных изделий	ДЗ	54	54	38	16	22		10	6									54
УП.05	Учебная практика	-,Э	252	252				252										144	108
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	360	360				360											360
ПА.05	Промежуточная аттестация по ПМ.05	Э	18	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:	43/34дз/17э	5904	3786	3712	1754	1958	1836	92	66	198	612	864	612	864	612	864	612	864
Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена				ВСЕГО:	дисциплин и МДК							612	792	486	756	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								1	1	3	4	4	1	3
					дифференцированных зачетов							4	6	4	6	3	4	3	4
					зачетов									1		1	1	1	

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