

Министерство образования и науки  
Забайкальского края  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю  
Директор ГПОУ «ПК»  
Баженова В.В.  
« 21 » 06 2021 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
по профессии  
среднего профессионального образования  
**43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Квалификация:** Повар, кондитер

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года и 10 мес. на  
базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образо-  
вания:** естественнонаучный

п. Приаргунск, 2021 г.

7: 125-115

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования**

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГПОУ «Приаргунский государственный колледж» разработан на основе:

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

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), и федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, реализуемый в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;

- Приказа Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. N 747 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее - Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказа министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. n 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер;

- Приказа Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. N 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306);

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. N 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 17.11.2017 N 1138 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.12.2017 N 49221);

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 года, регистрационный № 39023.

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, регистрационный № 38940.

Приказа Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства образования и науки российской федерации от 22 января 2014 г. N 31 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 14 июня 2013 г. N 464»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных методических рекомендаций 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»;

- Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 февраля 2017 г. № 06-156 «О методических рекомендациях по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Устава ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»;

- Положения о практической подготовке обучающихся в ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»»;

- Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГПОУ «Приаргунский государственный колледж».

- разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (направлены для практического использования Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696);

- разъяснения по реализации федерального государственного образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 года.

## **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

- начало занятий 01 сентября ежегодно;
  - обязательная учебная нагрузка обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО - 36 часов в неделю;
  - продолжительность учебной недели - шестидневная;
  - продолжительность занятий - группировка парами;
  - формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольные работы и задания, отчеты по практическим, лабораторным, творческим работам, технические диктанты, отчеты по урокам на производстве, тестирование и др., результаты которых используются для накопительных систем оценивания за семестр по отдельным дисциплинам и профессиональным модулям, где не предусматривается промежуточная аттестация;
  - консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования;
  - формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, письменные и устные;
  - учебная практика организована в учебных мастерских, производственная практика проводится на предприятиях и в организациях на основе заключенных договоров с предприятиями-работодателями;
  - общая продолжительность каникул составляет 35 недель, в том числе на первом году обучения 10 недель (из них 2 недели в зимний период), на втором году обучения 11 недель (из них 2 недели в зимний период), на третьем году обучения 12 недель, на четвертом году обучения 2 недели в зимний период;
  - при проведении лабораторных и практических занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по иностранному языку, информатике и физической культуре, практическом обучении (учебной и производственной практик) учебная группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек.
- На 2 курсе в летний период с юношами проводятся 5-дневные учебные сборы на базе в/ч.

## **1.3. Общеобразовательный цикл**

- Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы реализуется в соответствии со следующими нормативными документами:
- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);
  - приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
  - приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
  - приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
  - приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";

- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- рекомендациями ФИРО 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 от 17 марта 2015 года.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся «Конструктор карьеры», «Родной язык», «Рисование и дизайн», «Русский язык и культура речи».

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и в соответствии с профилем подготовки - по «Биологии», по остальным дисциплинам - в форме дифференцированного зачета.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу - 57 недель, 2052 часа, распределяется на обязательную учебную нагрузку с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный профиль).

#### **1.4.Формирование вариативной части образовательной программы**

Образовательная программа включает вариативную часть в объеме 612 часов.

На вариативную часть по согласованию с работодателями выделено 612 часов, что составляет 20 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, данные часы распределены следующим образом:

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учета» с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи – 40ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций -72ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций – 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве -36ч.»;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Безопасность жизнедеятельности – 36ч.»;

на общеобразовательную учебную дисциплину «Конструктор карьеры» - 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Рисование и дизайн» - 32ч.;  
на общепрофессиональную учебную дисциплину «Русский язык и культура речи» - 36ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» -4ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 48ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 68ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» -92ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 40ч.

### **1.5. Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов колледжа. В соответствии с Письмом Департамента профессионального образования от 20.10.2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО», разъяснениями ФИРО по организации промежуточной аттестации; по общеобразовательному циклу - примерным положением по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах образовательной программы СПО (одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО, протокол № 1 от 15 февраля 2012 г) формами аттестации приняты зачет, дифференцированный зачет, экзамен и экзамен (демонстрационный).

Условием допуска к экзамену квалификационному, экзамену по модулю или демонстрационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Форма аттестации по учебной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э или ДЗ (экзамен или дифференцированный зачет), по производственной практике - ДЗ (дифференцированный зачет).

### **1.6. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации.**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898). Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

### **1.7. Параметры практикоориентированности.**

В учебном плане выделено 840 часов на лабораторные и практические занятия по обязательной части циклов ОПОП.

Практикоориентированность учебного плана составляет 14,5 %.

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	32	4	5		1		10	52
II курс	27	6	7		1		11	52
III курс	29	4	5		2		12	52
IV курс	12	13	12		2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>100</b>	<b>27</b>	<b>29</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

### Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Зачетные единицы	Учебная нагрузка обучающихся			Распределение обязательной нагрузки по курсам							
				Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				всего занятий	В т.ч. лабораторный и практические	Индивидуальный проект	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
17 нед.	24 нед.	17 нед.	23 нед.				17 нед.	23 нед.	17 нед.	22 нед.				
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14
<b>ОУД</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>24</b>	<b>2052</b>	<b>452</b>	<b>20</b>	<b>372</b>	<b>388</b>	<b>334</b>	<b>326</b>	<b>372</b>	<b>221</b>	<b>0</b>	<b>39</b>
	<b>Базовые дисциплины</b>		<b>20</b>	<b>1665</b>	<b>353</b>	<b>20</b>	<b>348</b>	<b>296</b>	<b>276</b>	<b>281</b>	<b>286</b>	<b>139</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык	Э	3	129	28		34	23	34	38				
ОУД.02	Литература	ДЗ	8	212	12		54	38	72	48				
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	1	171	24		42	42	32	55				
ОУД.04	История	ДЗ	1	171	4		36	38	34	22	41			
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	1	171	152		43	34	32	31	31			
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ	1	72	12		43	29						
ОУД.07	Математика	Э	1	245	93		60	56	34	43	52			
ОУД.08	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ	1	171					38	44	40	49		
ОУД.09	Физика	ДЗ	1	108	10						54	54		
ОУД.10	География	ДЗ	1	72	16		36	36						
ОУД.11	Экология	ДЗ	1	36							36			
ОУД.12	Астрономия	ДЗ	1	39	8									39
ОУД.13	Конструктор карьеры	ДЗ		32							32			
ОУД.14	Родной язык	ДЗ		36								36		
	<b>Профильные дисциплины</b>	3	4	<b>387</b>	<b>99</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>92</b>	<b>58</b>	<b>45</b>	<b>86</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>39</b>
ОУД.14	Информатика	ДЗ	1	144	72		24	60	24	20	16			
ОУД.15	Химия (проект на 4 курсе)	ДЗ	1	171	15	20		32	34	25	34	46		
ОУД.16	Биология	Э	1	72	12						36	36		
	<b>Обязательная часть учебного цикла и практики</b>			<b>3672</b>	<b>546</b>		<b>240</b>	<b>440</b>	<b>278</b>	<b>502</b>	<b>240</b>	<b>607</b>	<b>612</b>	<b>753</b>
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный</b>		<b>10</b>	<b>604</b>	<b>234</b>		<b>96</b>	<b>188</b>	<b>68</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>76</b>	<b>68</b>	<b>0</b>



	цикл													
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в.ч. 36 ч.	ДЗ	1	72	12		36	36						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров в.ч. 36 ч.	ДЗ	1	72	18		24	48						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места в.ч. 72 ч.	ДЗ		108	24		36	36	36					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	1	36	8								36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета в.ч. 40 ч.	ДЗ	1	64	12			32	32					
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	1	36	12			36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности в.ч.36 ч.	ДЗ	1	72	48						36	36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности в.ч. 36 ч.	ДЗ	1	36	18						36			
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	1	40	40							40		
ОП.10	Рисование и дизайн в.ч. 32 ч.	ДЗ	1	32	30								32	
ОП.11	Русский язык и культура речи в.ч. 36 ч.	ДЗ	1	36	12					36				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>20</b>	<b>3248</b>	<b>288</b>		<b>144</b>	<b>324</b>	<b>210</b>	<b>502</b>	<b>150</b>	<b>549</b>	<b>544</b>	<b>825</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>2960</b>	<b>288</b>		<b>144</b>	<b>288</b>	<b>210</b>	<b>466</b>	<b>150</b>	<b>477</b>	<b>508</b>	<b>717</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	/Э	3/1	432	42		144	288	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в.ч. 4ч.	ДЗ	1	36	12		36							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	1	72	30		36	36						



<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>	<b>ЭК</b>	<b>3/1</b>	<b>530</b>	<b>60</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>107</b>	<b>423</b>	<b>0</b>		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	1	32	10							32				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э	1	174	50							75	99			
УП.04	Учебная практика	ДЗ	1	144									144			
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	1	180									180			
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>ЭК</b>	<b>3</b>	<b>802</b>	<b>80</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>85</b>	<b>717</b>		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч.4ч.	ДЗ	1	36	10								36			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч. 3бч.	Э	1	190	70								49	141		
УП.05	Учебная практика	ДЗ	1	324										324		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	1	252										252		
	<b>Промежуточная аттестация</b>			<b>216</b>				<b>36</b>		<b>36</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>2</b>	<b>72</b>										<b>72</b>		
<b>Итого</b>					<b>45</b>	<b>5904</b>	<b>972</b>	<b>20</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
<b>Государственная (итоговая) аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного</b>							теория		540	612	540	432	558	486	252	180
							УП		72	72	72	144	36	108	144	324
							ПП		0	180	0	252	0	180	180	252
							ПА		0	36	0	36	18	54	36	36

экзамена (ДЭ)

ГИА

72

Экзаме-  
нов

0

2

0

3

1

5

2

2

Диф.  
зачетов

1

7

3

5

6

8

5

3

Зачетов



#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
п/п	
	<b>Кабинеты по общеобразовательным дисциплинам</b>
1	Русского языка и литературы
2	Истории, обществознания
3	Иностранного языка
4	Математики
5	Физики
6	Химии биологии, экологии
7	Информатики
8	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Кабинеты по профессиональному циклу:</b>
9	социально-экономических дисциплин
10	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
11	товароведения продовольственных товаров
12	технологии кулинарного и кондитерского производства
13	технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Лаборатории:</b>
16	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
17	учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
18	Спортивный зал, стадион
19	Стрелковый тир
	<b>Залы</b>
20	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
21	Актовый зал