

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

Утверждаю  
Директор ГПОУ «ПК»  
Баженова В.В.  
\_\_\_\_\_ 2022 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии  
**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:** естественно-научный

пгт. Приаргунск, 2022 г.

ЖК-126 - 426 - 326

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

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);

- 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»;

- 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, учебной практики 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";

- 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», «Финансовая грамотность».

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и в соответ-

ствии 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 (естественно-научный 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 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» - 104 ч.;

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 госу-

дарственного 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 510 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     | 28   | 5                | 5                         |                         | 2                        |                                       | 12        | 52                |
| IV курс      | 12   | 13               | 12                        |                         | 2                        | 2                                     | 2         | 43                |
| <b>Всего</b> | <b>99</b>  | <b>28</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 практических | Индивидуальный проект | 1   | 2          | 3          | 4          | 5          | 6          | 7        | 8         |
|            |  |                                |                  |                              |                                    |                       | сем.  | сем.       | сем.       | сем.       | сем.       | сем.       | сем.     | сем.      |
|            |  |                                | 17 нед.          | 25 нед.                      | 17 нед.                            | 24 нед.               | 17 нед.                                       | 23 нед.    | 17 нед.    | 24 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>458</b>                         | <b>20</b>             | <b>372</b>                                    | <b>388</b> | <b>334</b> | <b>362</b> | <b>336</b> | <b>221</b> | <b>0</b> | <b>39</b> |
|            | <b>Базовые дисциплины</b>  |                                | <b>21</b>        | <b>1665</b>                  | <b>359</b>                         | <b>0</b>              | <b>348</b>                                    | <b>296</b> | <b>276</b> | <b>317</b> | <b>250</b> | <b>139</b> | <b>0</b> | <b>39</b> |
| ОУД.01     | Русский язык   | Э                              | 3                | 128                          | 28                                 |                       | 34  | 22         | 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         | 63         |            |            |          |           |
| 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  | 57         | 34         | 42         | 52         |            |          |           |
| ОУД.08     | Обществознание (вкл. экономику и право)  | ДЗ                             | 1                | 171                          |                                    |                       |   |            | 38         | 40         | 47         | 46         |          |           |
| ОУД.09     | Физика   | ДЗ                             | 1                | 108                          | 10                                 |                       |   |            |            |            | 54         | 54         |          |           |
| ОУД.10     | География  | ДЗ                             | 1                | 72                           | 16                                 |                       | 36  | 36         |            |            |            |            |          |           |
| ОУД.11     | Основы финансовой грамотности  | ДЗ                             | 1                | 34                           |                                    |                       |   |            |            |            | 34         |            |          |           |
| ОУД.12     | Астрономия   | ДЗ                             | 1                | 39                           | 8                                  |                       |   |            |            |            |            |            |          | 39        |
| ОУД.13     | Конструктор карьеры  | ДЗ                             |                  | 32                           |                                    |                       |   |            |            |            | 32         |            |          |           |
| ОУД.14     | Родной язык  | ДЗ                             |                  | 39                           |                                    |                       |   |            |            |            |            | 39         |          |           |
|            | <b>Профильные дисциплины</b>   | 3                              | 3                | 387                          | 99                                 | 20                    | 24  | 92         | 58         | 45         | 86         | 82         | 0        | 0         |

|              |  |    |           |             |            |          |            |            |            |            |            |            |            |            |
|--------------|--|----|-----------|-------------|------------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ОУД.15       | Информатика  | ДЗ | 1         | 144         | 72         |          | 24         | 60         | 24         | 20/24      | 16         |            |            |            |
| ОУД.16       | Химия (проект на 3 курсе)  | ДЗ | 1         | 171         | 15         | 20       |            | 32         | 34         | 25         | 34         | 46         |            |            |
| ОУД.17       | Биология   | Э  | 1         | 72          | 12         |          |            |            |            |            | 36         | 36         |            |            |
|              | <b>Обязательная часть учебного цикла и практики</b>                      |    |           | <b>3852</b> | <b>510</b> | <b>0</b> | <b>240</b> | <b>512</b> | <b>278</b> | <b>502</b> | <b>276</b> | <b>607</b> | <b>612</b> | <b>825</b> |
| <b>ОП</b>    | <b>Общепрофессиональный цикл</b>   |    | <b>9</b>  | <b>568</b>  | <b>222</b> | <b>0</b> | <b>96</b>  | <b>188</b> | <b>68</b>  | <b>0</b>   | <b>72</b>  | <b>76</b>  | <b>68</b>  | <b>0</b>   |
| 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         |            |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>   |    | <b>20</b> | <b>3284</b> | <b>288</b> | <b>0</b> | <b>144</b> | <b>324</b> | <b>210</b> | <b>502</b> | <b>204</b> | <b>531</b> | <b>544</b> | <b>825</b> |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>   |    |           | <b>2996</b> | <b>288</b> | <b>0</b> | <b>144</b> | <b>288</b> | <b>210</b> | <b>466</b> | <b>186</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            | <b>4</b> | <b>432</b> | <b>42</b> | <b>0</b> | <b>144</b> | <b>288</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> |
| 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         | 20        |          | 36         | 36         |            |            |          |          |          |          |
| <i>УП.01</i> | <i>Учебная практика</i>  | <i>ДЗ</i>     | <i>1</i> | <i>144</i> |           |          | <i>72</i>  | <i>72</i>  |            |            |          |          |          |          |
| <i>ПП.01</i> | <i>Производственная практика</i>   | <i>ДЗ</i>     | <i>1</i> | <i>180</i> |           |          |            | <i>180</i> |            |            |          |          |          |          |
| <b>ПМ.02</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> | <b>Э по м</b> | <b>4</b> | <b>676</b> | <b>44</b> | <b>0</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>210</b> | <b>466</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> |
| МДК 02.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.32ч.              | ДЗ            | 1        | 32         | 6         |          |            |            | 32         |            |          |          |          |          |
| МДК.02.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.16ч.                 | Э             | 1        | 176        | 38        |          |            |            | 106        | 70         |          |          |          |          |
| <i>УП.02</i> | <i>Учебная практика</i>  | <i>ДЗ</i>     | <i>1</i> | <i>216</i> |           |          |            |            | <i>72</i>  | <i>144</i> |          |          |          |          |
| <i>ПП.02</i> | <i>Производственная практика</i>   | <i>ДЗ</i>     | <i>1</i> | <i>252</i> |           |          |            |            |            | <i>252</i> |          |          |          |          |







#### 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  |