

Утверждаю
директор
Е.А. Мухомова



« _____ » _____ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования

Геленджикского филиала

ГБПОУ КК КТЭК

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Срок получения образования – 3 год. и 10 мес.
на базе основного общего образования

Геленджик, 2020

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ППКРС

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Геленджикского филиала государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Краснодарский торгово-экономический колледж» Краснодарского края разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1569, зарегистрированного Министерстве юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.), с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования, действующих нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию учебного процесса.

Основные нормативные документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ 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), с изменением, внесенным приказом Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 марта 2014 г., регистрационный № 31539) и от 15 декабря 2014 г. № 1580 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г., регистрационный № 35545 (далее – порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки России от 31 января 2014 г. № 74 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 марта 2014 г., регистрационный № 31524) и от 17 ноября 2017 г. № 1138 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный №49221);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785), с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 18 августа 2016 г.

№1061 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 сентября 2016 г., регистрационный №43586);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

- Методические рекомендации по разработке плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по актуализированным и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;

- Инструктивно-методическое письмо департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 20.07.2020 г. № 05-772.

- Устав и локальные документы колледжа.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебные занятия начинаются с первого сентября за исключением если первое сентября выпадает на воскресенье, то учебный процесс начинается с первого понедельника сентября и заканчиваются согласно учебному плану по данной специальности. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Академический час всех видов аудиторных занятий 45 минут. Проводятся сдвоенные занятия, с пятиминутным перерывом между сдвоенными занятиями перемена 10 минут. Объем обязательных (аудиторных) часов занятий не превышает 36 часов в неделю. Виды самостоятельной работы предполагает: домашнюю самостоятельную работу и внеаудиторную самостоятельную работу.

Текущий контроль по дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Результатом текущего контроля является оценка за теоретические и практические знания студентов, которую преподаватель выставляет в журнале в конце семестра «5», «4», «3». Целью контроля является своевременное определение полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине.

Общий объем каникулярного времени в учебном году 396 часов, в том числе в зимний период 72 часов.

Учебные сборы в количестве 35 часов проводятся за счет каникулярного времени, после изучения дисциплин основы безопасности жизнедеятельности изучаемого на первом курсе в течение первого и второго семестра и основы безопасности жизнедеятельности, изучаемого в течение третьего, четвертого семестра.

Учебная, производственная проводятся в сроки, обозначенные графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится в стенах колледжа, производственная в организациях и учреждениях г. Геленджика, Краснодарского края по заключенным договорам с работодателями и согласно приказу о допуске к прохождению практики. Формой отчетности студентов по всем видам практик является отчет по практике. Результатом учебной и производственной практики является дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа (2 недели) в году. Оценка знаний по дисциплинам осуществляется по пятибалльной системе, по дисциплине физическая культура – зачет, дифференциальный зачет.

1.3 Общеобразовательный цикл

Учебным планом данной специальности предусмотрена подготовка студентов на базе основного общего образования. В связи с этим сформирован общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы, предусматривающий обучение по базовым и профильным учебным дисциплинам на основе Рекомендаций Минобрнауки России, в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

Для каждого обучающегося обязательно выполнение индивидуального проекта. Обучающиеся в праве самостоятельно выбрать тему и руководителя индивидуального проекта. Темы индивидуальных проектов рассматриваются на заседании ЦМК и утверждаются приказом директора. Процедура написания и защиты индивидуального проекта обозначены в положении об индивидуальном проекте.

На ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241); на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010г. № 889). В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы 5904 часов.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

1.4 Формирование структуры ОПОП ППКРС с учетом вариативной части

Распределение объема часов, отведенного на вариативную часть, согласовано с представителями работодателей, а именно с ЗАО «Платан» и рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии (Протокол № 10 от 19.06. 2020 года).

Обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходят учебную и производственную практику на предприятиях города Геленджика и Краснодарского края. При распределении вариативных часов совместно с работодателями были определены требования к подготовке рабочих кадров. Был проведен анализ анкет и вопросников работодателя, учтены их пожелания и принято решение об углублении и расширении умений, знаний и практического опыта по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Итого	во взаимодействии в преподавателем	
			всего	в том числе практические занятия
О.00	Общеобразовательный цикл	140	140	66
ОУД.06	Физическая культура	58	58	58
ОУД.08	Астрономия	36	36	4
ОУД.12	Обществознание	10	10	0
ОУД.16	Родная литература	36	36	4
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	466	466	284
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	20	20	6
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	30	30	8
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	8	8	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	30	30	10
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	10	10	2
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	4	4	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	56	56	56
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	50	50	36
ОП.11	Организация обслуживания	50	50	24
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	72	72	68
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	72	72	68
ОП.14	Психология общения	64	64	6
П.00	Профессиональный цикл	726	726	75
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	102	102	19
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	10	10	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	20	20	15
ПП.01	Производственная практика	72	72	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	174	174	16
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	10	10	4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	20	20	12

ПП.02	Производственная практика	144	144	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	138	138	10
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10	10	2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20	20	8
ПП.03	Производственная практика	108	108	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	46	46	5
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	10	10	5
ПП.04	Производственная практика	36	36	0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	266	266	25
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10	10	5
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	40	20
ПП.05	Производственная практика	72	72	0
ПП.05	Производственная практика	144	144	0
	итого	1332	1332	457

1.5 Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета по дисциплине/МДК/практике устанавливается учебным планом, при этом количество и наименование дисциплин/междисциплинарных курсов/практик по данной форме промежуточной аттестации в совокупности не превышает установленной нормы (не более 10 зачетов в год, в это количество не включаются зачеты по физической культуре).

Зачет/дифференцированный зачет проводится преподавателями за счет времени, отведенного на изучение дисциплины/МДК/практик.

Промежуточная аттестация в форме зачета, определяется оценкой «зачет/незачет», которая выставляется в том случае, когда контроль не преследует цели дифференцирования персональных достижений обучающихся, но устанавливает, что на определенном этапе освоения основной профессиональной образовательной программы ими достигнут нормативный уровень.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплинам/междисциплинарным курсам/практике устанавливается учебным планом.

определяется оценками «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно) и выставляется в том случае, когда контроль преследует цели дифференцирования персональных достижений обучающихся.

Вся процедура промежуточной аттестации обозначена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

1.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Порядок её подготовки и проведения определяется Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. №968 " Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования". Подготовка и защита выпускной квалификационной работы проводится в сроки, обозначенные учебным планом и согласно составленному расписанию. Для защиты выпускной квалификационной работы создаётся государственная экзаменационная комиссия из числа работодателей, представителей других учебных заведений и преподавателей. Количество часов на государственную итоговую аттестацию 2 недели, что составляет 72 часа.

1.7 Формы проведения консультаций

Консультации в рамках учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) выделяются из объема нагрузки отведенного на дисциплину, или из времени отведенного на промежуточную аттестацию не более 100 часов на группу обучающихся на год. Консультации могут быть групповые и индивидуальные.

2. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)*	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	1404	36			36		1476	396
II курс	1008	108	288	10	72		1476	396
III курс	756	144	504	8	72		1476	396
IV курс	612	108	612	16	72	72	1476	72
Всего	3780	396	1404	34	252	72	5904	1260

3. План учебного процесса ОПОП СПО ПКРС 43.01.09 Повар, кондитер 2020-2024

Учебная нагрузка обучающихся (час.)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации, номер семестра	ИТОГО	Объем образовательной нагрузки (час.)	Учебная нагрузка обучающегося (час.)							Распределение обязательной аудиторной								
					самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии						I курс		II курс		III курс		IV курс		
						всего занятий	По учебным занятиям			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 21 нед.
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия	по учебным занятиям											
О.00	Общеобразовательный цикл	3/1/7/4	2252	2192	0	2192	1307	885	0	36	24	544	644	276	341	100	179	34	74	
ОУД.01	Русский язык	-	132	114	0	114	70	44				51	63							
ОУД.02	Литература	- дз	171	171	0	171	151	20				34	47	42	48					
ОУД.03	Иностранный язык	-	183	171	0	171	1	170				51	66	54						
ОУД.04	Математика	-	240	228	0	228	138	90				66	54	52	56					
ОУД.05	История	- дз	171	171	0	171	111	60				51	46	32	42					
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3, дз	229	229	0	229	10	219				51	66	56	56					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	- дз	72	72	0	72	62	10				34	38							
ОУД.08	Астрономия	дз	36	36	0	36	32	4							36					
ОУД.09	Информатика	- дз	108	108	0	108	40	68				34	74							
ОУД.10	Физика	- дз	108	108	0	108	84	24				34	74							
ОУД.11	Химия	- дз	171	171	0	171	139	32				51	44	40	36					
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	- дз	181	181	0	181	145	36						67	52	62				
ОУД.13	Биология	-	90	72	0	72	56	16			12	6	34	38						
ОУД.14	География	- дз	72	72	0	72	56	16							30	42				
ОУД.15	Экология	- дз	72	72	0	72	68	4										34	38	
ОУД.16	Родная литература	дз	36	36	0	36	32	4									36			
УД.01	Основы финансовой грамотности	дз	36	36	0	36	18	18				36								
УД.02	Основы предпринимательской деятельности	дз	36	36	0	36	20	16												36
УД.03	Кубановедение	- дз	57	57	0	57	47	10								18	39			
УД.04	Технология проекта	- дз	51	51	0	51	27	24				17	34							
	Выполнение индивидуального проекта*																			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/9/5	862	790	16	774	322	452	0	42	30	68	106	72	94	108	152	58	132	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-	68	56	2	54	36	18		6	6			56						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-	86	74	2	72	52	20							74					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	- дз	66	66	0	66	46	20				34	32							
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-	64	46	2	44	28	16			12	6					46			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-	54	36	2	34	20	14			12	6				36				
ОП.06	Охрана труда	дз	36	36	0	36	22	14					36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	- дз	92	92	2	90	0	90								26	40	* 26		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	- дз	36	36	2	34	16	18						16	20					
ОП.09	Физическая культура	3, дз	40	40	0	40	0	40								18	22			
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз	50	50	2	48	12	36												50
ОП.11	Организация обслуживания	-	62	50	2	48	24	24		6	6									50
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	- дз	72	72	0	72	4	68				34	38							
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	- дз	72	72	0	72	4	68								28	44			

ОП.14	Психология общения	-дз	64	64	0	64	58	6										32	32
П.00	Профессиональный цикл	-/13/10	2718	2598	18	2580	346	434	0	60	60	0	78	228	393	368	497	484	550
ПМ.00	Профессиональные модули	-/13/10	2718	2598	18	2580	346	434	0	60	60	0	78	228	393	368	497	484	550
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эм	362	350	2	348	52	80	0	6	6	0	78	150	122	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	дз	42	42	0	42	22	20					42						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-дз	92	92	2	90	30	60						42	50				
УП.01	Учебная практика	-дз	72	72		72							36	36					
ПП.01	Производственная практика	-дз	144	144		144								72	72				
	Экзамен по модулю		12							6	6								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эм	766	730	4	726	82	104	0	24	12	0	0	0	0	147	281	302	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	42	42	2	40	16	24								42			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-дз	166	148	2	146	66	80		12	6					33	65	50	
УП.02	Учебная практика	-дз	72	72		72							0			36	36		
ПП.02	Производственная практика	-дз	468	468		468							0			36	180	252	
	Экзамен по модулю		18							12	6								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эм	458	446	4	442	72	82	0	0	12	0	0	0	0	0	0	146	300
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	э*	45	42	2	40	28	12			3							20	22
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	э*	119	116	2	114	44	70			3							54	62
УП.03	Учебная практика	-дз	72	72		72												36	36
ПП.03	Производственная практика	дз	216	216		216												36	180
	Экзамен по модулю		6								6								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	Эм	298	286	4	282	40	62	0	0	12	0	0	0	0	0	0	36	250
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	э*	45	42	2	40	20	20			3							18	24
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	э*	67	64	2	62	20	42			3							18	46
УП.04	Учебная практика	дз	36	36		36													36
ПП.04	Производственная практика	дз	144	144		144													144
	Экзамен по модулю		6								6								

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эм	834	786	4	782	100	106	0	30	18	0	0	78	271	221	216	0	0
МДК_05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	54	42	2	40	20	20		6	6			42					
МДК_05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	186	168	2	166	80	86		12	6				91	77			
УП.05	Учебная практика	Э-дз	144	144		144								36	36	72			
ПП.05	Производственная практика	Э-дз	432	432		432									144	72	216		
	Экзамен по модулю		18							12	6								
ИТОГО			5832	5580	34	5546	1975	1771	0	138	114	612	828	576	828	576	828	576	756
контрольные цифры												612	828	576	828	576	828	576	756
контроль значения												0	0	0	0	0	0	0	0
	Промежуточная аттестация			252			Экзамены						12	18	18	12	12	12	30
	Государственная итоговая аттестация		72	34			Консультации						24	18	18	24	24	24	6
	ВСЕГО	4/39/19	5904	5904			Промежуточная аттестация					0	36	36	36	36	36	36	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация																		
Государственная итоговая аттестация: В виде демонстрационного экзамена							Всего	Дисциплин и МДК		612	792	432	576	360	396	252	360		
								Учебной практики		0	36	72	36	108	36	36	72		
								Производственной		0	0	72	216	108	396	288	324		
								Самостоятельная работа		0	0	4	6	6	2	4	12		
								Экзаменов		0	2	3	3	2	2	2	5		
								ДЗ		1	8	2	8	2	8	2	8		
*процедура выполнения и защита индивидуального проекта происходит в соответствии с локальным актом							Всего	Зачётов		1	1	1	0	1	0	0	0		

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для профессии
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты:
10	Русского языка и литературы
5	Математики; Информатики; Информационных технологий в профессиональной деятельности
1	Истории и обществознания
17	Химии и биологии; Экологических основ природопользования
6	Социально-экономических дисциплин; Менеджмента и управления персоналом; Основ маркетинга; Экономики и бухгалтерского учета
18	Обществознания; Правового и документального обеспечения профессиональной деятельности
5	Социально-экономических дисциплин; Менеджмента и управления персоналом; Основ маркетинга; Экономики и бухгалтерского учета
16	Технологии кулинарного и кондитерского производства; Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; Товароведения продовольственных товаров
14	Английского языка
15	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
13	учебный кондитерский цех
13а	учебный кулинарный цех
	Залы:
21	Тренажерный зал
22	Библиотека