

Директор
ГБОУ ГАК с. Московское
А.Ш. Вайкок
от «20» августа 2022г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Государственный аграрно-технический колледж» с. Московское
по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
социально-экономический
Год начала подготовки: 2022г.
Дата введения ФГОС СПО: 20.12.2016г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам							Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
	Всего		1 семестр		2 семестр		по профилю специальности		преддипломная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9		11	12	13	14	
I курс	41	1476	17	612	24	864				2		11	14	
II курс	31	1116	17	612	14	504	6	4		1		11	52	
III курс	25	900	9	324	16	576	5	12		2		10	52	
IV курс	25	900	14	504	11	396	1	5	4	2	6	2	43	
Всего	122	4392	57	1944	65	2412	12	21	4	7	6	34	199	

2. План учебного процесса ОПОП СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	Объем образовательной нагрузки	Самост.(с.р.+и.п.)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)													Объем ОП																
							Во взаимодействии с преподавателем		Промежуточная аттестация				Индивид. проект (входит в с.р.)		I				II			III			IV		Обяз. часть	Вар. часть								
							в том числе	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекции, уроки	Практ., лаб., семин. занятия	Курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа												
1																																				
О.00	Общеобразовательный цикл	3	10	0	1476	24	1452	740	640	20	0	58	14	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33			
	Учебные дисциплины из обязательных предметных областей	2	5	0	886	8	878	352	482	20	0	36	8	8	8	402	4	476	4																	
ОУДб.01	Русский язык	2			78		78	28	26			20				34		44																		
ОУДб.02	Литература				122		122	78	38			6				40		82																		
ОУДб.03	Иностранный язык		2		116		116	0	116							44		72																		
ОУДб.04	Математика		2		234	8	226	76	136			10				98	4	128	4																	
ОУДб.05	История		2*		78		78	62	16							34		44																		
ОУДб.06	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура		2	1	116		116	8	108							46		70																		
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		70		70	44	26	20						34		36																		
ОУДб.08	Астрономия		1		36		36	36	0							36		0																		
ОУДб.09	Родная литература		1		36		36	20	16							36		0																		
	Дополнительные дисциплины из обязательных предметных областей	1	2	0	330	16	314	210	76	0	0	22	6	16	94	8	220	8																		
ОУДб.10	Экономика		2		106	8	98	50	20			22				30	4	68	4																	
ОУДб.11	География		2		116	8	108	88	20							30	4	78	4																	
ОУДб.12	Обществознание		2		108		108	72	36							34		74																		
	Элективные курсы	0	3	0	260	0	260	178	82	0	0	0	0	0	104	156																				
ЭК.01	История Старопольского края		2*		58		58	48	10						0	58																				
ЭК.02	Общие вопросы биологии		2		72		72	42	30						34	38																				
ЭК.03	Научные основы химии		2		94		94	64	30						34	60																				
ЭК.04	Экологическая безопасность		1		36		36	24	12						36	0																				
ПА.01	Промежуточная аттестация				72																															
	Обязательная часть образовательной программы	19	30	0	4248	54	2766	1326	1322	2124	32	72	108	0	0	598	14	494	10	322	2	562	14	494	10	392	4	2952	4	2952	1296					
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	4	0	472	0	472	136	336	0	0	0	0	0	0	68	0	56	0	82	0	64	0	108	0	94	0	432	40							
ОГСЭ.01	Основы философии		8		46		46	46	0																											
ОГСЭ.02	История		5		46		46	46	0																											
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		164		164	0	164							34		28		18		32		28				24		164	0					

ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	2	0	332	4	172	88	74	218	0	8	12							0	0	184	4					212	120
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			36		36	24	10	10		2	6									36						32	4
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				140	4	136	64	64	64		2										136	4				36	104	
УП.03	Учебная практика		6		36					36												36					36	0	
ПП.03	Производственная практика		6		108					108												108					108	0	
ПМ.03.Э	Экзамен по модулю	6			12							6	6									12					0	12	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	2		276	6	150	72	68	176	0	10	12														176	100	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7			34		34	22	10	10		2	6														32	2	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				122	6	116	50	58	58		2															36	86	
УП.04	Учебная практика		7		36					36												36					36	0	
ПП.04	Производственная практика		7		72					72												72					72	0	
ПМ.04.Э	Экзамен по модулю	7			12							6	6														0	12	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	2	0	378	6	180	90	80	260	0	10	12									192	6				264	114	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6			36		36	22	12	12		2	6									36					32	4	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				150	6	144	68	68	68		2															52	98	
УП.05	Учебная практика		6		72					72												72					72	0	
ПП.05	Производственная практика		6		108					108												108					108	0	
ПМ.05.Э	Экзамен по модулю	6			12							6	6									12					0	12	

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2	1	0	216	4	92	26	42	150	16	8	12														60	0	44	4	204	12					
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8			96	4	92	26	42	42	16	2	6														60	32	4	96	0						
ПП.06	Производственная практика				108					108																											
ПМ.06.Э	Экзамен по модулю	8	8		12							6	6																								
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	2	2	0	356	2	198	70	120	204	0	8	12																								
МДК.07.01	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	4			200	2	198	70	120	120			6																								
УП.07	Учебная практика		4		72					72																											
ПП.07	Производственная практика		4		72					72																											
ПМ.07.ЭЖ	Квалификационный экзамен	4			12							6	6																								
ПМ.08	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	2	2	0	250	2	92	40	44	188	0	8	12																								
МДК.08.01	Производство кондитерской продукции в организациях питания	5			94	2	92	40	44	44			6																								
УП.08	Учебная практика		5		72					72																											
ПП.08	Производственная практика		5		72					72																											
ПМ.08.ЭЖ	Квалификационный экзамен	5			12							6	6																								
	Учебная и производственная практики				1332																																
	Учебная практика				432																																
	Производственная практика (преддипломная)				756																																
	Производственная практика (преддипломная)		8		144					144																											
	Государственная итоговая аттестация				216																																
		ВСЕГО	22	40	0	5940	78	4218	2066	1962	2288	32	130	122	24	600	12	852	12	598	14	494	10	322	2	562	14	494	10	392	4	69,49	30,51				
		Всего			4218	2066	1962	2288	32	130	122	24	600	12	852	12	598	14	494	10	322	2	562	14	494	10	392	4	69,49	30,51							
					4392	22	612	864	3	612	3	1	504	324	4	4	4	3	504	396																	
		Дисциплины + МДК + ПА			4392	22	612	864	3	612	3	1	504	324	4	4	3	504	396																		
		Экзаменов			22																																
		Дифф. зачетов			40	3	7	7	3	7	3																										

* - обозначает комплексный

4. Пояснительная записка к учебному плану программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4.1. Нормативно-правовая основа разработки учебного плана

Учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан с учетом следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09 декабря 2016г., зарегистрированный Министерством юстиции России рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года (ред. от 17.12.2020);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013г., регистрационный № 29200);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 №66211);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885 и Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждений начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866);

– Примерная основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 рег. № 38 [Электронный ресурс]: Сайт «Реестр примерных основных образовательных программ СПО» - https://reestrspo.fpro.ru/listview/approved_unregistered;

– Письмо Минпросвещения России от 8 апреля 2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» вместе с Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки;

– Письмо Минпросвещения России от 14 апреля 2021 г. № 05-401 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по реализации среднего профессионального общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

– Выписка из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае «Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года» и решения коллегии Министерства образования и молодежной политики Ставропольского края протокол №1 от 24.02.2016 года по введению в ППСЗ учебной дисциплины или междисциплинарного курса «Основы предпринимательства».

– Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 №113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 №68148);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 21.09.2015 г. №38940).

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 01 сентября 2022 года.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часов и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Продолжительность учебной недели – пятидневная.

Продолжительность академического часа 45 минут, предусмотрено группирование учебных занятий парами.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. Нормативный срок освоения ППССЗ увеличен на 52 недели (1 год), в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели – промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы и составляет 3 года 10 месяцев. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проведено с учетом профили получаемого профессионального образования.

Во всех циклах образовательной программы объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ и консультации.

В учебном плане выделяется объем учебной нагрузки обучающихся, который включает в себя:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле),
- самостоятельную работу обучающихся,
- промежуточную аттестацию.

Распределение часов самостоятельной работы определяется рабочими программами дисциплин, модулей и подразумевает часы на изучение основной и дополнительной литературы, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, подготовку к промежуточной аттестации. При организации самостоятельной работы обучающегося применяются электронное обучение и информационные образовательные технологии, используются электронные информационные образовательные ресурсы.

В учебный план включены обязательные дисциплины, предусмотренные ФГОС СПО по специальности: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Безопасность жизнедеятельности».

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает 164 часа занятий во взаимодействии с преподавателем, а «Безопасность жизнедеятельности» – 68 часов. При изучении учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для подгрупп девушек предусмотрено изучение основ медицинских знаний в количестве 48 часов.

В учебном плане предусматривается выполнение двух курсовых работ в 5 семестре по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и в 8 семестре по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

В ходе реализации учебного плана предусмотрено проведение групповых консультаций перед экзаменами.

В период обучения проводятся учебные сборы с юношами на базе соединений и воинских частей Вооруженных Сил Российской Федерации (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134). Продолжительность учебных сборов – 5 дней (35 часов).

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период. На последнем курсе предусматривается 2 недели каникул.

4.3. Общеобразовательный цикл учебного плана

Общеобразовательная подготовка направлена на получение среднего общего образования и включает 12 учебных дисциплин и 4 элективных курса.

Профиль общеобразовательной подготовки обучающихся – социально-экономический. Три предмета изучаются углубленно: Математика, География, Экономика.

В течение первого года изучения предметов общеобразовательного учебного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках профильных предметов.

По результатам освоения общеобразовательного цикла предусматриваются 3 экзамена: Русский язык и Литература, Математика, Экономика, а также дифференцированные зачеты по итогам семестра.

4.4. Практическая подготовка в учебном плане

При освоении учебного плана осуществляется практическая подготовка обучающихся. Практическая подготовка – это форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы, позволяющая сформировать практические умения обучающегося и опыт профессиональной деятельности.

Практическая подготовка осуществляется в ходе практических и лабораторных учебных занятий и в ходе проведения практики.

Практика является обязательным разделом учебного плана. Она направлена на выполнение определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации учебного плана предусматриваются следующие виды практик: учебная (12 недель), производственная (21 неделя). Производственная практика осуществляется в 2 этапа: производственная практика (по профилю специальности), направленная на освоение видов деятельности, и производственная практика (преддипломная), направленная на подготовку дипломной работы (дипломного проекта), в рамках одного из видов деятельности, предусмотренного ФГОС СПО.

Объем практики 1332 часа составляет 48,4% (не менее 25 процентов) от профессионального цикла учебного плана (2754 часа).

Практика (и учебная, и производственная) завершается дифференцированным зачетом, который проводится за счет часов, отведенных учебным планом на практику (в последний день практики).

4.5. Обязательная и вариативная часть учебного плана

Обязательная часть ППССЗ (без общеобразовательного цикла) составляет 69,49% от общего объема времени, отведенного на ее освоение, вариативная часть – 30,51%. Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций. Распределение общих и профессиональных компетенций представлено в матрице компетенций в приложении к учебному плану.

Вариативная часть учебного плана дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно выбранной квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения необходимых умений для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть учебного плана используется для расширения подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний за счет включения новых дисциплин, а также углубления подготовки обучающегося за счет увеличения объема часов по дисциплинам, МДК, предусмотренных ФГОС СПО.

Вариативные часы распределены по циклам следующим образом:

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы (в академических часах)	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	40
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	0
Общепрофессиональный учебный цикл	612	230

Профессиональный цикл	1728	1026
Количество часов по циклам ОПОП	2952 (69,49%)	1296 (30,51%)
Государственная итоговая аттестация	216	-
Общий объем часов, отведенный на освоение образовательной программы и формирование ОК и ПК с учетом требований ФГОС СПО (без общеобразовательного цикла)	4464	
Общеобразовательный цикл	1476	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования	5940	

4.6. Промежуточная аттестация

В учебном плане предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Предусматривается следующая система оценок в ходе промежуточной аттестации: «зачтено», «не зачтено», «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В учебные циклы включены часы промежуточной аттестации обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8; без учета форм промежуточной аттестации по Физической культуре.

В количество экзаменов включены экзамены по модулям. По каждому профессиональному модулю проводится экзамен по модулю, проверяющий сформированность у обучающегося профессиональных компетенций. К проведению экзамена по модулю привлекаются представители работодателей.

По модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар предусматривается квалификационный экзамен с присвоением соответствующей квалификации.

По модулю ПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер предусматривается квалификационный экзамен с присвоением соответствующей квалификации.

В учебном плане предусмотрены комплексные формы контроля:

- Комплексный экзамен:
 - ОУДБ.01 Русский язык и ОУДБ.02 Литература;
 - ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга и ОП.11 Основы финансовой грамотности;

- МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
- Комплексный дифференцированный зачет:
- ОУДб.05 История и ЭК.01 История Ставропольского края;
- ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности и ОП.11 Основы финансовой грамотности.

4.7. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

При реализации учебного плана выполняются общесистемные требования ФГОС СПО к условиям реализации образовательной программы: образовательная организация располагает на праве собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных учебным планом, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Учебные занятия проводятся в учебных кабинетах, оснащенных специальной мебелью для проведения занятий. Материально-техническое обеспечение учебных кабинетов, лабораторий и мастерских обеспечивает выполнение обучающимися всех лабораторных и практических занятий, формирование необходимых компетенций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Реализация учебного плана предусматривает наличие необходимого комплекта лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

Для реализации практической подготовки в соответствии с требованиями ФГОС предусматривается наличие следующих кабинетов, лабораторий, мастерских и других учебных помещений:

- Кабинет социально-экономических дисциплин
- Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- Кабинет иностранного языка
- Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
- Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- Кабинет экологических основ природопользования
- Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
- Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья
- Кабинет организации обслуживания
- Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
- Лаборатория химии
- Лаборатория «Учебная кухня ресторана»
- Лаборатория «Учебный кондитерский цех»
- Спортивный комплекс:
- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
- Актный зал

4.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация в объеме 216 часов (6 недель) проводится в форме защиты выпускной

квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Согласовано

Заместитель директора по учебной работе



Л.С. Набокова

Начальник отдела учебной и производственной практики



Н.Д. Широбокова

Руководители предметных (цикловых) комиссий:

Разработчик:



А.С. Сопова

Методист



С.А. Умрихина

Е.Е. Белевцева