

Учреждение – профессиональная образовательная организация

«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза Российской Федерации»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Е.И. Куцына

« » _____ 2024 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 02033EBD007FB12D81427CD0FC33E9E929
Владелец: КУЦЫНА ЕЛЕНА ИВАНОВНА
Действителен: с 29.05.2024 до 29.08.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок освоения ОП ПССЗ:

2 года и 10 месяцев на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – **социально-экономический**

Год начала подготовки – 2024 г.

2024-2025 уч.год – 1 курс

2025-2026 уч.год – 2 курс

2026-2027 уч.год – 3 курс

1. График учебного процесса

КУРСЫ	Сентябрь				29.09-5.10	Октябрь			27.10-2.11	Ноябрь				Декабрь				29.12-4.01	Январь			26.01-1.02	Февраль				23.02-1.03	Март				30.03-5.04	Апрель			27.04-3.05	Май				Июнь				29.06-5.07	Июль			27.07-2.08	Август						
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16	2		9	16	23	2		9	16	23		6	13	20	4	11	18	25	1		8	15	22		6	13	20	3	10	17	24
	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22	8		15	22	29	8		15	22	29		12	19	26	10	17	24	31	7		14	21	28		12	19	26	9	16	23	31
1										16,5					/:	=	=			0			0			13			0						8	8	8	8	8	8	:	:/	=	=	=	=	=	=	=	=						
2						0				11,5	0				/8	8	8	/:	=	=			0				14,5		0				0				/8	8	8	8	8	8	8	/:	:/	=	=	=	=	=	=	=	=			
3										13					8	8	8	:	=	=						10,5		0			/8	8	/:	X	X	X	X	^	^	^	^	III	III													

Теоретическое обучение (учебные дисциплины и МДК)	Учебная практика	Практика по профилю специальности	Практика преддипломная (квалификационная стажировка)	Промежуточная аттестация	Подготовка к государственной итоговой аттестации	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
	0	8	X	:	^	III	=

2. 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 профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	29,5	4	6	0	2	0	10,5	52
II курс	26	5	9	0	1,5	0	10,5	52
III курс	23,5	1	5	4	1,5	6	2	43
Итого	79	10	20	4	5	6	23	147

Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	В том числе в форме практической подготовки	Распределение учебной нагрузки по семестрам										1 курс		2 курс		3 курс	
		ЭКЗАМЕНЫ	Зачеты/Диф.зачеты			Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем					Промежуточная аттестация, в т.ч. консультации									
							Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	В т.ч. по учебным дисциплинам и МДК		По практике учебной и производственной										
1	2	3	4	6			7	8	9	10	11	12		14	15	16	17	18	19	20	21
	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	15	34	4104	2466	136	2708	1426	1088	154	40	1080	180			594	468	414	522	468	378
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			588	382	44	544	162	382							166	116	50	144	60	52
ОГСЭ. 01	Основы философии		4	48			46	46									46				
	Самостоятельная работа					2											2				
ОГСЭ.02	История		3	48			46	46								46					
	Самостоятельная работа					2										2					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	180		164	164		164							32	36	20	28	26	22
	Самостоятельная работа					16												4	4	4	4
ОГСЭ.04	Физическая культура		4, 6, 8	186		164	170	6	164							32	32	22	36	26	22
	Самостоятельная работа					16												4	4	4	4
ОГСЭ.05	Психология общения		6	72		34	68	34	34										68		
	Самостоятельная работа					4													4		
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи		3	54		20	50	30	20							50					
	Самостоятельная работа					4										4					
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			204	86	6	192	106	86				6			72	88			38	
ЕН.01	Химия	4		166		72	156	84	72				6			72	84				
	Самостоятельная работа					4											4				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		7	38		14	36	22	14											36	
	Самостоятельная работа					2														2	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			1014	400	36	948	548	400				30			120		220	250	196	198
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3		88		34	80	46	34				6			80					
	Самостоятельная работа					2										2					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и	6		106	48		96	48	48				6					58	38		

	сырья			70																
	Самостоятельная работа					4												4		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	5			18		68	50	18									68		
	Самостоятельная работа				2												2			
ОП.04	Организация обслуживания	7		76	32		64	32	32				6						64	
	Самостоятельная работа				4														4	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8		108	48		98	50	48				6							98
	Самостоятельная работа					4														4
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	8			48	14		46	32	14										46
	Самостоятельная работа				2															2
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		76	46		66	20	46				6					66		
	Самостоятельная работа				4													4		
ОП.08	Охрана труда	3		38	12		36	24	12						36					
	Самостоятельная работа				2										2					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6		68	34		68	34	34							32	36			
	Самостоятельная работа																			
ОП.10в	Метрология и стандартизация	5		60	24		58	34	24							58				
	Самостоятельная работа				2											2				
ОП.11в	Основы предпринимательской деятельности	7		70	30		68	38	30										68	
	Самостоятельная работа				2														2	
ОП.12в	Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий	6		64	24		62	38	24								62			
	Самостоятельная работа				2												2			
ОП.13в	Калькуляция и учет	6		38	6		36	30	6								36			
	Самостоятельная работа				2												2			
ОП.14в	Блюда диетического и школьного питания	7		58	18		56	38	18										56	
	Самостоятельная работа				2														2	
ОП.15в	Кухни народов мира	8		48	12		46	34	12											46
	Самостоятельная работа				2															2
ПЦ	Профессиональный цикл			2298	1598	50	1024	610	220	154	40	1080	144		236	264	144	128	174	128
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			362	194	4	196	146	26	24		144	18		150	50				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		36	14		34	20	8	6					34					
	Самостоятельная работа				2										2					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		164	36		162	126	18	18					114	48				
	Самостоятельная работа					2										2				
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01				72	72							72				72			
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01	4		72	72							72				72				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по ПМ	4		18									18							
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			432	280	12	186	102	34	30	20	216	18		86	112				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления,	3		36			34	24	4	6					34					

	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				10															
	<i>Самостоятельная работа</i>					2									2					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4	162	54		152	78	30	24	20				50	102				
	<i>Самостоятельная работа</i>					10										10				
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02			72	72							72				72				
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02		6	144	144							144				144				
ПМ.02.ЭК	Экзамен по ПМ	4		18									18							
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			260	186	6	92	50	18	24		144	18				58	40		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	36	10		32	22	10								32			
	<i>Самостоятельная работа</i>					4											4			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	64	32		60	28	8	24							22	38		
	<i>Самостоятельная работа</i>					2												2		
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03			36	36							36						36		
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03		6	108	108							108						108		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по ПМ	6		18									18							
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	1	3	326	162	12	188	114	30	24	20	108	18						72	128
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7	36	8		32	24	8										32	
	<i>Самостоятельная работа</i>					4													4	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8	164	46		156	90	22	24	20								32	124
	<i>Самостоятельная работа</i>					8													4	4
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04			36	36							36								36
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04		8	72	72							72								72
ПМ.04.ЭК	Экзамен по ПМ	8		18									18							
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	1	3	354	256	8	148	72	46	30		180	18				86	70		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,		5	36	20		32	12	12	8							32			

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																				
	Самостоятельная работа					4											4				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6	120	56		116	60	34	22							50	66			
	Самостоятельная работа						4												4		
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05				72	72							72						72		
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05		6	108	108							108						108			
ПМ.05.ЭК	Экзамен по ПМ	6		18								18									
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			246	154	8	112	66	46			108	18					18	102		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		7	120	46		112	66	46									18	94		
	Самостоятельная работа						8													8	
УП.06.01	Учебная практика по ПМ.06																				
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06		7	108	108							108							108		
ПМ.06.ЭК	Экзамен по ПМ	7											18								
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	5		318	222	14	102	60	20	22		180	36				102				
МДК.07.01	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар		4	50	22		50	28	10	12							50				
МДК.07.01	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			52	20		52	32	10	10								52			
	Самостоятельная работа		5																		
УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07			72	72							72						72			
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07		5	108	108							108						108			
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по профессии Повар	5		18									18								
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по профессии Кондитер	5		18									18								
ПДП	Преддипломная практика		8	144	144															144	
	Промежуточная аттестация, в т.ч. консультации			252												18	54	18	36	36	18
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			216																	
	ВСЕГО			4464																	
Общий объем образовательной программы				4464	2466	136	2708	1426	1088	154	40	1080	180			612	882	612	882	612	648

Государственная итоговая аттестация с 15 июня по 28 июня 1.Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня - 4 недели 2.Защита дипломной работы - 1 неделя 3. Демонстрационный экзамен – 1 неделя	Экзамены (без учета физ. культуры)						1	4	2	4	2	2
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)						5	5	6	7	6	4
	Курсовые работы							1				1
	Учебная практика (нед.)							4	2	3		1
	Производственная практика (нед.)							6	3	6	3	3

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

Нормативно-правовая основа разработки учебного плана

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

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

Федерального государственного образовательного стандарта 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);

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

Приказа Министерства образования и науки РФ от 24.08.2022г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного в Минюсте России 21.09.2022 года, рег. №70167 (в действующей редакции);

Приказа 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) (в действующей редакции);

Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года №885/390 «О практической подготовке обучающихся», зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 11 сентября 2020 года, регистрационный №59778 (в действующей редакции);

Приказа 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 учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866);

Инструктивного письма Министерства просвещения Российской Федерации от 14.02.2023г. №03-287 «Об организации изучения начальной военной подготовки в образовательных организациях в рамках освоения основных общеобразовательных программ»;

Примерной основной образовательной программы 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.firpo.ru/listview/approved_unregistered;

Письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023 №05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;

Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Минпросвещения России от 30.04.2021г. №Р-98;

Письма Минпросвещения России от 8 апреля 2021г. №05-369 «О направлении рекомендаций» вместе с Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального

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 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 21.09.2015 г. №38940).

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);

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 01 сентября 2024 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 – шестидневная.

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). Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проведено с учетом профиля 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 4 семестре по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и в 8 семестре по МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

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.

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 (10 недель), производственная (24 недели). Производственная практика осуществляется в 2 этапа: производственная практика (по профилю специальности – 20 недель), направленная на освоение видов деятельности, и производственная практика (преддипломная – 4 недели), направленная на подготовку дипломной работы (дипломного проекта), в рамках одного из видов деятельности, предусмотренного ФГОС СПО.

Объем практики 1224 часа составляет 50% от профессионального цикла учебного плана (2442 часа).

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

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.

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.

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 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 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;

Согласовано:

Заместитель директора по учебной работе	О.Н. Холтобина
Заместитель директора по инновационной и научно-методической работе	И.И. Алешина
Председатель цикловой комиссии общеобразовательных, общих гуманитарных, социально-экономических дисциплин	Л.М. Гончаренко
Председатель цикловой комиссии экономических дисциплин и информационных технологий	М.А. Бубнова
Председатель цикловой комиссии сервисных дисциплин	Л.Т. Садыкова
Председатель цикловой комиссии правовых дисциплин	С.Н. Куприянов