

Утверждаю
Директор Барнаульского
кооперативного техникума
_____ И.Н.Красилова

«20» апреля 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы -

программы подготовки специалистов среднего звена

Барнаульского кооперативного техникума

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 ППССЗ – 3 год. и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) Барнаульского кооперативного техникума разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.), и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 г., реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования, приказа Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», а также Устава Барнаульского кооперативного техникума, локальных актов техникума.

1.2 Организация учебного процесса:

- начало учебного года 1 сентября;
 - объем образовательной программы при освоении ППССЗ включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу обучающихся. Работа во взаимодействии с преподавателем определяется по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практики (в профессиональном цикле). Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся при освоении ППССЗ в очной форме составляет не более 36 академических часов в неделю. Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем составляет не менее 70% от объема, отведенного на учебные циклы ППССЗ;
 - продолжительность учебной недели – пятидневная;
 - продолжительность занятий - 45 мин., предусмотрена группировка парами; при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин возможно проводить занятия сгруппированными;
 - конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждой дисциплине, профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения; текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии, для оценивания знаний студентов используются отметки: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Преподаватель вправе использовать рейтинговые и/или накопительные системы оценивания;
 - практика включена в профессиональный цикл ППССЗ. В профессиональный цикл образовательной программы входят учебная практика и производственная практика (далее - практика). Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определена в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы;
- Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам

профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана, учебном кондитерском цехе. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров. Учебная практика проводится, как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, так и концентрированно. Производственная практика по профилю специальности проводится концентрированно после освоения междисциплинарных курсов и учебной практики;

- преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности;

- выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала», реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение;

- в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено выполнение работ по профессии рабочего «Повар»;

- для обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации инвалидов и лиц с ОВЗ (в случае наличия таких обучающихся) в учебный план введена адаптационная дисциплина «Адаптивные информационные технологии»;

- время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии с преподавателем, но входит в объем часов учебного плана;

- формы проведения консультаций: групповые, устные, в отдельных случаях могут быть предусмотрены индивидуальные консультации. Консультации для обучающихся предусмотрены из расчета 100 часов на группу. Время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию или времени, отводимого на учебную дисциплину или профессиональный модуль;

- общая продолжительность каникул при освоении ППССЗ составляет 11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

1.3 Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Реализуемая на базе основного общего образования образовательная программа среднего профессионального образования (ППССЗ) разработана на основе требований ФГОС СПО и ФГОС среднего общего образования с учетом получаемой специальности (ч.3 ст. 68 Федерального Закона «Об образовании»). При реализации образовательной программы среднего профессионального образования ППССЗ учитывается получаемая специальность. В соответствии с Перечнем профессий и специальностей профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199, примерным распределением специальностей СПО по

профилям профессионального образования специальность СПО «Поварское и кондитерское дело» по профилю получаемого профессионального образования относится к социально-экономическому профилю.

В соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования в общеобразовательный цикл включены 14 учебных дисциплин (8 – общих: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия»; 5 - по выбору из обязательных предметных областей, не менее одной общеобразовательной дисциплины из каждой предметной области: «Родной язык», «Информатика», «Обществознание», «Экономика», «Естествознание»; 1 – дополнительная учебная дисциплина по выбору обучающихся, предлагаемая образовательной организацией), из них три дисциплины изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности СПО – «Информатика», «Математика», «Экономика» (письмо Минобрнауки от 17.03.2015 № 06-259). В качестве дополнительных учебных дисциплин по выбору обучающихся образовательной организацией предлагаются на выбор две учебные дисциплины «Индивидуальный проект» и «Искусство».

Предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, иной). Тематика индивидуальных проектов уточняется преподавателями учебных дисциплин с учетом специфики специальности и обсуждается с обучающимися. Студенты выполняют один индивидуальный проект в период освоения содержания общеобразовательного цикла за счет времени, отведенного на самостоятельную работу.

При разработке учебного плана ППССЗ и формировании общеобразовательного цикла нормативный срок освоения ППССЗ по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличен на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, увеличен на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППССЗ СПО с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика», по профильной дисциплине «Экономика».

1.4 Формирование вариативной части ППССЗ

Объем времени, отведенный на вариативную часть, использован на увеличение объема времени, отводимого на дисциплины обязательной части «Общего гуманитарного и социально-экономического цикла» на 14 часов, «Математического и общего естественнонаучного цикла» на 18 часов, «Общепрофессионального цикла» на 368 часов, на освоение профессиональных модулей «Профессионального цикла» на 896 часов, на введение общепрофессиональных дисциплин – «Метрология и стандартизация», «Основы

финансовой грамотности», «Основы предпринимательской деятельности», в т.ч. на промежуточную аттестацию, консультации, самостоятельную работу.

Перечень дисциплин, профессиональных модулей вариативной части, объем времени, отводимый на их освоение, выбор профессии рабочего согласованы с работодателем.

1.5 Порядок аттестации обучающихся

- промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Количество зачетов и дифференцированных зачетов в год не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре), экзаменов - 8. Промежуточная аттестация проводится за счет времени, отведенного на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. По итогам освоения профессионального модуля проводится экзамен по модулю. Предусмотрено концентрированное изучение профессиональных модулей и учебных дисциплин с последующей сдачей экзамена.
- государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена. Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным директором техникума.

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 курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	29	4	6	-	2	-	11	52
III курс	26	4	10	-	2	-	10	52
IV курс	17	4	8	4	2	6	2	43
Всего	111	12	24	4	8	6	34	199

3. План учебного процесса

3.1 План учебного процесса 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приведен в приложении

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах														
			Всего	Самостоятельная учебная работа (сам.раб. + инд.проект)	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Индивидуальный проект (входит в самостоятельную работу)						
					Всего занятий по дисциплинам и МДК	в т. ч.			Практика	Консультации		Промежуточная аттестация					
						Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	1/11/3	1476	76	1322	754	568			6	72	38	612	22	0	586	
ОУДб.00	Базовые дисциплины	1/9/1	993	52	891	450	441			2	48	24	386	16	0	366	
ОУДб.01	Русский язык	Э	88	6	72	24	48			2	8	4	42	2		40	
ОУДб.02	Родной язык	ДЗ	40	2	34	22	12				4						
ОУДб.03	Литература	ДЗ	123	4	115	115					4		53	3		50	
ОУДб.04	Иностранный язык	ДЗ	122	4	114		114				4		52	2		50	
ОУДб.05	История	ДЗ	124	6	114	12	102				4	4	52	2		50	
ОУДб.06	Физическая культура	З,ДЗ	126	4	114	12	102				8		56	2		50	
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	76	6	66	56	10				4	4	36	2		34	
ОУДб.08	Астрономия	ДЗ	42	6	32	24	8				4	4	0				
ОУДб.09	Обществознание	ДЗ	82	6	72	46	26				4	4	38	2		36	
ОУДб.10	Естествознание	ДЗ	170	8	158	139	19				4	4	57	1		56	
ОУДп.00	Профильные дисциплины	0/1/2	440	20	396	281	115			4	20	10	208	6		202	
ОУДп.11	Математика	Э	248	8	230	202	28			2	8	4	116	2		114	
ОУДп.12	Информатика	ДЗ	106	6	96	44	52				4	4	56	2		54	
ОУДп.13	Экономика	Э	86	6	70	35	35			2	8	4	36	2		34	
УД.00	Дополнительные	0/1/0	43	4	35	23	12				4	4	18			18	
УД.14	Индивидуальный проект/Искусство	ДЗ	43	4	35	23	12				4	4	18			18	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/15/0	446	0	416	114	302			0	30						
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	42		40	40					2						
ОГСЭ.02	История	ДЗ	38		36	36					2						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ,ДЗ,ДЗ, ДЗ,ДЗ,ДЗ	164		152		152				12						
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ,ДЗ,ДЗ, ДЗ,ДЗ,ДЗ	164		152	2	150				12						
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	38		36	36					2						
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/1/1	198	8	180	136	44			2	8						
ЕН.01	Химия	Э	160	8	144	100	44			2	6						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	38		36	36					2						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/6/6	974	66	848	490	358			12	48						
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	138	8	122	90	32			2	6						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	ДЗ	104	6	96	62	34				2						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	128	10	110	70	40			2	6						
ОП.04	Организация обслуживания	Э	82	4	70	36	34			2	6						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	112	6	98	56	42			2	6						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	42	4	36	30	6				2						

распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам																								
1 курс								2 курс								3 курс								
1 семестр 17 недель		2 семестр 24 недели						3 семестр 17 недель					4 семестр 24 недели				5 семестр 17 недель					6 семестр 10 недель		
		консультации	промежуточная аттестация	всего объем образовательной программы	в т.ч.			всего объем образовательной программы	в т.ч.			всего объем образовательной программы	в т.ч.			всего объем образовательной программы	в т.ч.			всего объем образовательной программы	самостоятельная работа			
самостоятельная работа	индивидуальный проект				всего занятий	консультации	промежуточная аттестация		самостоятельная работа	занятия и практики	консультации		промежуточная аттестация	самостоятельная работа	занятия и практики		консультации	промежуточная аттестация						
18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42
	4	864	14	40	736	6	68																	
	4	607	12	24	525	2	44																	
		46		4	32	2	8																	
		40	2		34		4																	
		70	1		65		4																	
		70	2		64		4																	
		72		4	64		4																	
	4	70	2		64		4																	
		40		4	32		4																	
		42	2	4	32		4																	
		44		4	36		4																	
		113	3	4	102		4																	
	0	232	2	12	194	4	20																	
		132	2	4	116	2	8																	
		50		4	42		4																	
		50		4	36	2	8																	
		25		4	17		4																	
		25		4	17		4																	
								58		54		4	132	0	124		8	98	0	92		6	68	
													38		36		2	42		40		2		
								28		26		2	28		26		2	28		26		2	34	
								30		28		2	28		26		2	28		26		2	34	
													38		36		2							
								82	4	78			78	4	66	2	6	0					38	
								82	4	78			78	4	66	2	6							
																						38		
								184	8	176			316	24	264	6	22	94	6	86		2	240	14
								62	2	60			76	6	62	2	6							
								48	2	46			56	4	50		2							
								74	4	70			54	6	40	2	6							
																	0					82	4	
																						112	6	

			4 курс										
р 25 недель			7 семестр 17 недель						8 семестр 18 недель				
в т.ч.			всего объем образовательной программы	в т.ч.			всего объем образовательной программы	в т.ч.					
всего занятий и практики	консультации	промежуточная аттестация		самостоятельная работа	всего занятий и практики	консультации		промежуточная аттестация	самостоятельная работа	всего занятий и практики	консультации	промежуточная аттестация	
43	44	45	49	47	48	49	50	51	52	53	54	55	
64		4	52		48		4	38		34		4	
32		2	28		26		2	18		16		2	
32		2	24		22		2	20		18		2	
36		2											
36		2											
208	4	14	54	4	42	2	6	86	10	72		4	
70	2	6											
98	2	6											
								42	4	36		2	

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	108	10	96	24	72				2					
ОП.08	Охрана труда	Э	52	4	40	30	10			2	6					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68		66	18	48				2					
ОП.10	Метрология и стандартизация	Э	54	4	42	28	14			2	6					
ОП.11	Основы финансовой грамотности	ДЗ	42	4	36	22	14				2					
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	44	6	36	24	12				2					
П.00	Профессиональный цикл	0/14/14	2630	86	950	660	258	32	1440	24	130					
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0/2/2	288	12	112	92	20		144	4	16					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	42	4	32	24	8			2	4					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		94	8	80	68	12			2	4					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72						72							
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72						72							
ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	Эм	8								8					
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	0/2/2	554	20	220	156	48	16	288	4	22					
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	44	4	34	28	6			2	4					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		210	16	186	128	42	16		2	6					
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72						72							
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	216						216							
ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	Эм	12								12					
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	0/2/2	420	16	162	132	30		216	4	22					

[illegible]

[illegible]

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	42	4	32	22	10			2	4					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		150	12	130	110	20			2	6					
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72						72							
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144						144							
ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	Эм	12							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	0/2/2	274	10	98	68	30		144	4	18					
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	42	4	32	22	10			2	4					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		78	6	66	46	20			2	4					
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72						72							
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72						72							
ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю	Эм	10							10						
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	0/2/2	352	10	136	98	38		180	4	22					
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	42	4	32	20	12			2	4					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		118	6	104	78	26			2	6					
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72						72							
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108						108							
ПМ.05.Эм	Экзамен по модулю	Эм	12							12						
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0/1/2	260	12	124	66	42	16	108	2	14					
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	144	12	124	66	42	16		2	6					
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108						108							
ПМ.06.Эм	Экзамен по модулю	Эм	8							8						

[illegible]

[illegible]

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	0/2/2	338	6	98	48	50		216	2	16					
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего Повар	Э	112	6	98	48	50			2	6					
УП.07	Учебная практика	ДЗ	72						72							
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	144						144							
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	КЭ	10								10					
ПДП	Преддипломная практика	ДЗ	144						144							
	Всего		5724	236	3716	2154	1530	32	1440	44	288		612	22	0	586
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216													
	итого		5940													
Государственная итоговая аттестация всего 216 часов Государственной итоговой аттестации 144 часа с 20.05 по 16.06 Выполнение демонстрационного экзамена 36 часов с 17.06 по 23.06 Защита дипломной работы 36 часов с 24.06 по 30.06								всего	дисциплин и МДК			586				
									учебной практики							
									производственной практики							
									преддипломной практики							
									самостоятельная работа			22				
									промежуточная аттестация			4				
									консультации							
									экзаменов			0				
									дифференцированных зачетов			2				
									зачетов			1				

[illegible]

									144		144		
816	8	42	612	24	540	10	38	648	22	590	2	34	
			324					230					
			144										
			72					216					
								144					
			24					22					
			38					34					
			10					2					
			4					3					
			5					7					
			0					0					

4. Перечень специальных помещений для подготовки по специальности СПО

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Истории и обществознания
3	Основ безопасности жизнедеятельности
4	Информатики
5	Естествознания
6	Физики
7	Экономики организации
8	Основ проектной деятельности
9	Социально-экономических дисциплин
10	Иностранного языка
11	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12	Экологических основ природопользования
13	Информационных технологий в профессиональной деятельности
14	Технологии кулинарного и кондитерского производства
15	Организации хранения и контроля запасов и сырья
16	Организации обслуживания
17	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
18	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
19	Метрологии и стандартизации
20	Документационного обеспечения управления
21	Основ предпринимательской деятельности
22	Помещения для самостоятельной работы
	Лаборатории:
23	Химии
24	Учебная кухня ресторана
25	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
26	Спортивный зал
	Залы:
27	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
28	Актный зал