

Рассмотрено  
на заседании цикловой комиссии  
социально-экономического профиля  
Протокол № 1 от «27» 08 2013г.

*В.В.В.*

Утверждаю  
Директор ГБОУ СПО АТТС КК

*А.П.Буров*  
«27» 08 2013 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
программы подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих

**государственное бюджетное образовательное учреждение среднего  
профессионального образования «Армавирский техникум  
технологии и сервиса» Краснодарского края**

по профессии

260807.01 Повар, кондитер

Квалификация: *Повар, кондитер*

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года и  
5 мес.

на базе *основного общего образования*  
профиль: социально - экономический

## 1. Пояснительная записка

### 1.1 Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план образовательного учреждения государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Армавирский техникум технологии и сервиса» Краснодарского края разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 года), и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования, Федерального закона от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Устава ГБОУ СПО АТТС КК, утвержденного приказом департамента образования и науки Краснодарского края от 25.07.2011 № 3933, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291), СанПиН 2.4.3.1186 – 03 (с изменениями на 04.03.2011г.).

### 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный год начинается 2 сентября. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих) включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Максимальный объем учебной нагрузки при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих) составляет 54 академических часа в неделю, объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часа в неделю, на первом курсе – 35 часов в неделю при 6- дневной учебной неделе.

Для всех аудиторных занятий установлен академический час продолжительностью 45 минут. Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 250 часов на учебную группу на весь срок обучения и не учитываются при расчете объемов учебного времени.

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов - 10 часов

ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 10 часов

ПМ.03. Приготовление супов и соусов - 10 часов

ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы - 10 часов

ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - 20 часов

ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - 10 часов

ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков – 10 часов

ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - 10 часов

По дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрены консультации в объёме 160 часов: русский язык, литература, математика, история, обществознание, естествознание, экономика, информатика и ИКТ.

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих) составляет 11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

### **1.3 Общеобразовательный цикл.**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих) формируется в соответствии с Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования, одобренных научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.)

Документом, регламентирующим реализацию федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего (полного) общего образования в системе СПО, является «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180)

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312 при реализации образовательной программ среднего (полного) общего образования в пределах профессиональных образовательных программ СПО увеличены часы, отведенные

на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» - 70 часов и «Физическая культура» - 3 часа в неделю. На основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2003 г. № 2 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186 – 03», письма ДОН Краснодарского края от 26.02.2009г. произведено деление групп обучающихся на 2 подгруппы при проведении: уроков физической культуры (для юношей и девушек при численности одного пола более 8 человек), уроков иностранного языка, практических занятий по информатике.

Для реализации требований ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО (подготовка квалифицированных рабочих) используются рабочие программы общеобразовательных дисциплин для профессий НПО/СПО, предусматривающие их изучение как базовых, так и профильных. Рабочие программы разработаны на основе примерных программ учебных общеобразовательных дисциплин для профессий НПО/СПО, одобренных и рекомендованных для использования на практике Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г.

В рабочих программах конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики профессии 260807.01 Повар, кондитер, ее значимости для освоения профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих); указываются лабораторно-практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия.

Качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих) с получением среднего (полного) общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для углубленного изучения профильных дисциплин 396 часов распределены по следующим предметам:

- экономика – 100 часов;
- математика – 64 часа;
- информатика и ИКТ – 144 часа;
- право – 31 час;

Введен новый предмет ОДП.21 Кубановедение – 57 часов

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС НПО на промежуточную аттестацию.

Экзамены проводят по русскому языку, математике и профильной дисциплине - информатика и ИКТ. По русскому языку и математике – в письменной форме, по информатике и ИКТ – в устной.

#### **1.4 Формирование вариативной части ППКРС**

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в Общероссийском классификаторе профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) «Повар, кондитер» и требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, установленным ФГОС по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», путем соотнесения профессиональных компетенций (требований к знаниям, умениям, практическому опыту), заложенных в ФГОС, с единицами квалификационных характеристик по профессиям повар – 4 разряда, кондитер - 4 разряда.

Квалификационные характеристики, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ОПОП. Однако содержание производственной сферы меняется значительно быстрее, чем обновляются требования к квалификации, поэтому при определении вариативной части были учтены особенности и требования социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, а также современное состояние и тенденции развития отрасли индустрии питания в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций, необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста. С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в умениях по профессии «Повар, кондитер» В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия общественного питания (Муниципальное предприятие общественного питания № 7 - директор В.Н. Серикова, ООО «Версаль» сеть ресторанов - директор ресторана «Версаль» Агабалов К.Г, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Всероссийский детский центр «Орленок» - начальник отдела питания Шипинин Д.А.)

В результате проведенного функционального анализа были учтены региональные особенности и выявлена потребность в формировании дополнительных профессиональных компетенций.

После функционального анализа разработаны требования к результатам освоения профессиональных модулей, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний.

После проведения анкетирования работодателей, участвующих в формировании вариативной части: С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в умениях по профессии «Повар, кондитер»

В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия общественного питания (Муниципальное предприятие общественного питания № 7 - директор В.Н. Серикова, ООО «Версаль» сеть ресторанов - директор ресторана «Версаль» Агабалов К.Г, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Всероссийский детский центр «Орленок» - начальник отдела питания Шипинин Д.А.), было проведено заседание цикловой комиссии социально-экономического профиля с участием социальных партнеров, на котором было принято решение: что с целью удовлетворения потребностей социальных партнеров (ПК) и удовлетворения потребностей студентов необходимо распределить вариативную часть следующим образом:

Объем вариативной части ОПОП составляет: 144 часа.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	максимальная	самостоятельная работа	обязательная	В том ЛП
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	40	10	30	17
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	41	14	27	17
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	68	26	42	17
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	30	10	20	10
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	28	9	19	7
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	9	3	6	4
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>72</b>

### 1.5 Порядок аттестации обучающихся.

#### Формы проведения промежуточной аттестации.

На основании разработанного Положения о проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденного 01.09.2011 г., промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или учебной дисциплины.

Количество зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся:

#### 1 курс

**Общеобразовательный цикл:**

### Зачеты/дифференцированные зачеты

Физическая культура - зачет

Основы безопасности жизнедеятельности - дифференцированный зачет

### Экзамены

Информатика и ИКТ

### **Профессиональный цикл:**

#### Дифференцированные зачеты

ОПД.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»,

ОПД.02 «Физиология питания с основами товароведения»,

ОПД.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Учебная и производственная практика по ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов., ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

### Экзамены

МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов., МДК.02. 01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

МДК.02. 01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

### Квалификационные экзамены

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов., ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

## 2 курс

### **Общеобразовательный цикл:**

#### Зачеты/дифференцированные зачеты

Литература, иностранный язык, история, обществознание, физическая культура, экономика - дифференцированный зачет

### Экзамены

Русский язык, математика

### **Профессиональный цикл:**

#### Дифференцированные зачеты

ОПД.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»,

ОПД.05 «Безопасность жизнедеятельности»

Учебная и производственная практика по ПМ.03. Приготовление супов и соусов,

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

### Экзамены

МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов, МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.

### Квалификационные экзамены

ПМ.03. Приготовление супов и соусов, ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

## 3 курс

### **Профессиональный цикл:**

#### дифференцированные зачеты

ФК.00 Физическая культура

Учебная и производственная практика по ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок,

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

### Экзамены

МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок, МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков, МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### Квалификационные экзамены

ПМ.05 Учебная и производственная практика по ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

### **Государственная итоговая аттестация.**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников ГБОУ СПО «Армавирский техникум технологии и сервиса» КК, утвержденной директором ГБОУ СПО АТТС КК 17.05.2012 г.

Государственная (итоговая) аттестация в объеме 36 часов включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС по профессии НПО.

## **1.6 Прохождение практики.**

В соответствии с Положением об учебной и производственной практике, утвержденной директором ГБОУ СПО АТТС КК 11.05.2012 г. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО (подготовки квалифицированных рабочих) предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика проводится в учебно-производственной лаборатории техникума мастерами производственного обучения. На основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2003 г. № 2 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186 – 03», письма ДОН Краснодарского края от 26.02.2009г. произведено деление групп обучающихся на 2 подгруппы при проведении уроков учебной практики.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания г.Армавира и Краснодарского края на основании заключенных договоров. Цели и



задачи, программы и формы отчетности определяются Положением о практике по каждому её виду.

Учебная практика проводится рассредоточено при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика (по профилю специальности) проводится и реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

### **1.7 Организация контроля качества обучения**

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды контрольно-оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды контрольно-оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, мастерами производственного обучения и утверждаются директором.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

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 (для СПО)				
I	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	37	2	2		1	0	10	52
II курс	34	2	3		2	0	11	52
III курс	5	4	8		1	1	2	21
<b>Всего</b>	<b>75</b>	<b>8</b>	<b>13</b>		<b>4</b>	<b>1</b>	<b>23</b>	<b>125</b>

3. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа НПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс	II курс	III курс			
					занятия	в т. ч.							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
0.0.0.	Общеобразовательный цикл	0/6/3	3078	1026	2052	1047							
ОДБ.01	Русский язык	-,Э	117	39	78	16	15	22	15	26	0	0	
ОДБ.02	Литература	-,ДЗ	293	98	195	28	15	44	60	76	0	0	
ОДБ.03	Иностранный язык	-,ДЗ	234	78	156	156	30	44	30	52	0	0	
ОДБ.04	История	-,ДЗ	175	58	117	25	15	44	30	28	0	0	
ОДБ.05	Обществознание	-,ДЗ	117	39	78	20	0	32	30	16	0	0	
ОДБ.09	Естествознание		293	98	195	100	45	66	45	39	0	0	
ОДБ.11	География		58	19	39	19	0	0	15	24	0	0	
ОДБ.12	Физическая культура	3, 3, 3, ДЗ	257	86	171	165	45	66	45	15	0	0	
ОДБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	105	35	70	50	15	55	0	0	0	0	
ОДП.14	Математика	-, Э	506	169	337 (273 +64)	169	90	88	75	84	0	0	
						занятия лаб. и практ.						1 нед	

ОДП.15	Информатика и ИКТ	- , Э	351	117	234 (90+ 144)	117	95	139	0	0	0	0	0
ОДП.17	Право		196	65	131 (100 +31)	65	15	44	45	27	0	0	0
ОДП.18	Экономика	- , ДЗ	291	97	194 (94+ 100)	97	24	24	60	86	0	0	0
ОДП.19.	Кубановедение		85	28	57	20	15	22	20	0	0	0	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0/4/0</b>	<b>232</b>	<b>72</b>	<b>160</b>	<b>80</b>	<b>96</b>			<b>64</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОПД. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	48	16	32	14	32	0	0	0	0	0	0
ОПД. 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	48	16	32	20	32	0	0	0	0	0	0
ОПД. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	- , ДЗ	48	16	32	20	32	0	0	0	0	0	0
ОПД. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	- , ДЗ	48	16	32	14	0	0	0	32	0	0	0
ОПД. 05	Безопасность жизнедеятельности	- , ДЗ	40	8	32	24	0	0	0	32	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1/17/16</b>	<b>1496</b>	<b>252</b>	<b>1244</b>	<b>262</b>							
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/16/16</b>	<b>1424</b> <b>668</b> <b>(452+</b> <b>216)+</b> <b>756</b> <b>пр</b>	<b>216</b>	<b>1208</b> <b>452</b> <b>(308</b> <b>+14</b> <b>4)+7</b> <b>56</b> <b>пр.</b>	<b>226</b> <b>(154+7</b> <b>2)</b>							

<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>-ЭК</b>	<b>132</b>	<b>20</b>	<b>112</b>		<b>20</b>	<b>40</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	Э	60	20	40		20	40	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	-ДЗ			36		0	0	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-ДЗ			36		0	0	36	0	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>-ЭК</b>	<b>148</b>	<b>25</b>	<b>123</b>		<b>25</b>	<b>0</b>	<b>123</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-Э	76	25	51		25	0	51	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	-ДЗ			36		0	0	36	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-ДЗ			36		0	0	36	0	0	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>ЭК</b>	<b>172</b>	<b>30</b>	<b>142</b>		<b>35</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>142</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	Э	100 (70+30)	30	70 (40+30)		35 (18+17)	0	0	70	0	0	0
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ			36		0	0	0	36	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ			36		0	0	0	36	0	0	0
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>-ЭК</b>	<b>209</b>	<b>34</b>	<b>175</b>		<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>175</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-Э	101 (61+40)	34	67 (40+27)		34 (17+17)	0	0	0	67	0	0
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)	-ДЗ			36		0	0	0	0	36	0	0
ПП.04	Производственная практика	-ДЗ			72		0	0	0	0	72	0	0

<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>ЭК</b>	<b>226</b>	<b>36</b>	<b>190</b>	<b>41</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>136</b>	<b>0</b>
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Э	118 (66+52)	36	8 (40+42)	41 (24+17)	0	0	0	54	28	0
УП.05	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ			36	0	0	0	0	0	36	0
ПП.05	Производственная практика	ДЗ			72	0	0	0	0	0	72	0
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>ЭК</b>	<b>198</b>	<b>30</b>	<b>168</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>0</b>
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Э	90 (60+30)	30	60 (40+20)	30 (20+10)	0	0	0	0	60	0
УП.06	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ			36	0	0	0	0	0	36	0
ПП.06	Производственная практика	ДЗ			72	0	0	0	0	0	72	0
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>ЭК</b>	<b>177</b>	<b>23</b>	<b>154</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>154</b>	<b>0</b>
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Э	69 (44+25)	23	46 (27+19)	23 (16+7)	0	0	0	0	46	0
УП.07	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ			36	0	0	0	0	0	36	0
ПП.07	Производственная практика	ДЗ			72	0	0	0	0	0	72	0
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>ЭК</b>	<b>162</b>	<b>18</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	54 (44+10)	18	36 (30+6)	18 (14+4)	0	0	0	0	36	0
УП.08	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ			36	0	0	0	0	0	36	0



**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии «Повар, кондитер»**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
1.	Кабинет технологии кулинарного производства
2.	Кабинет технологии кондитерского производства
3.	Кабинет жизнедеятельности и охраны труда
4.	Кабинет информационных технологий
5.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
6.	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
7.	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
8.	Лаборатория профессии «Повар, кондитер»
9.	Лаборатория кондитерского производства
11.	Спортивный зал
12.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
13.	Стрелковый тир
14.	Библиотека
15.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
16.	Кабинет русского языка и литературы
17.	Кабинет математики
18.	Кабинет физики
19.	Кабинет химии
20.	Кабинет информатики и ИКТ
21.	Кабинет общественных дисциплин
22.	Кабинет иностранного языка