



Утверждаю

Заведующий филиалом ГБПОУ УКИП и С

О.И. Мироненко

« 30 » августа 2019 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Филиал Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение

Уфимский колледж индустрии питания и сервиса г. Стерлитамак РБ

по профессии

**43.01.09. Повар, кондитер**

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального

образования – социально - экономический

2019

## 1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план филиала государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса по профессии **43.01.09. Повар, кондитер** разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016г;

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Обутверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015г.);

- Закона РФ от 25 октября 1991 года N 1807-1 «О языках народов Российской Федерации»;

- Приказа Минобрнауки России от 14. 06.2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России № 632 от 5 июня 2014г. «Об установлении соответствия профессий и специальностей, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям НПО, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки России от 28. 09. 2009 г. № 354 и специальностей СПО, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки России от 28. 09. 2009 г. № 355»;

- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты населения РФ № 610н от 08.09.2015г;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом

Министерства труда и социальной защиты населения РФ № 597 от 07.09.2015 г;  
-Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом  
Министерства труда и социальной защиты населения РФ № 914н от  
01.12.2015г.

### **Организация учебного процесса**

В образовательной организации устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика и производственная практика, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем учебно-производственной нагрузки не должен превышать 36 академических часов в неделю и 6 академических часов в день.

Общий объем каникулярного времени составляет – 35 недель.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики

### **Формирование вариативной части ППКРС**

Объем часов вариативной части ППКРС, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в количестве **1368 часов** распределена следующим образом:

- на общепрофессиональный цикл- 330 часов;
- на междисциплинарные курсы – 420 часов;
- на учебную и производственную практику – 618 часов.

**Распределение резерва времени государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Резерв времени государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих в количестве **180 часов** распределен следующим образом:

введена дополнительная дисциплина:

72 часа – УД 01 Башкирский язык;

36 часов – УД 02 Астрономия;

36 часов – УД 03 Психология и этика деловых отношений;

36 часов – Индивидуальный проект по математике.

### **Контроль и оценка достижений обучающихся**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09. Повар, кондитер** оценка качества освоения обучающимися ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательной организацией по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов квалификационных.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме зачета проводится за счет часов, на освоение соответствующей дисциплины.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии **43.01.09. Повар, кондитер** создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции.

### **Организация государственной (итоговой) аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается

руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

1. Сводные данные по бюджету времени: год поступления 2019 г.

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
1	2	3	4	5	6	7	8
1 курс	40н (1440ч)	---	---	1н(36ч)	----	11 н.	52 н
2 курс	28н(1008ч)	9н(324ч)	3н(108ч)	1н(36ч)	---	11 н.	52 н.
3 курс	22н(792ч)	11н(396ч)	7н(252ч)	1н(36ч)	----	11 н.	52 н
4 курс	15н(540ч)	10н(360ч)	11н(396ч)	3н(108ч)	2 н(72ч)	2 н.	43 н.
<b>ВСЕГО:</b>	<b>105н(3780ч)</b>	<b>30н(1080ч)</b>	<b>21н(756ч)</b>	<b>6н(216ч)</b>	<b>2н (72ч)</b>	<b>35н(1260ч)</b>	<b>199н(7164ч)</b>

План учебного процесса: год поступления 2019

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)									
		экзамен	Дифференцированный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Курсовая работа ( проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)									1 Семестр 17 нед. (612 ч)	2 Семестр 24 нед. (864 ч.)	3 Семестр 17 нед. (612 ч)	4 Семестр 24 нед. (864 ч.)	5 Семестр 17 нед. (612 ч)	6 Семестр 24 нед. (864 ч.)	7 Семестр 17 нед. (612 ч)	8 Семестр 24 нед. (864 ч.)
					в т.ч.			Практики													
Лабораторные	Практические занятия	Контрольная работа	учебная		производственная																
	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>			<b>2052</b>								<b>443</b>	<b>427</b>	<b>386</b>	<b>425</b>	<b>177</b>	<b>134</b>	<b>60</b>	<b>0</b>		
	<b>Базовые</b>																				
ОУД.01	Русский язык	4э		114		55	2					45	40	20	9						
ОУД.02	Литература		3дз	171		76	7					61	84	26							
ОУД.03	Английский язык	6э		171		104	7					16	16	40	34	30	35				
ОУД.04	История		6дз	171		65	7					40	30	38	18	20	25				
ОУД.05	Физическая культура		6дз	171		161						30	20	30	41	34	16				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		3дз	72		35						20	21	31							
ОУД.07	Обществознание		6дз	96		28	2							26	22	38	10				
ОУД.08	Естествознание В том числе физика  химия биология		5дз	180 82+49+49		23	6							24	46	12					
						9	1					49									
						23	4					14	24	11							
ОУД.09	География		2дз	72		30	6					47	25								
ОУД.10	Экология		2дз	72		30	3					34	38								
	<b>Профильные</b>																				
ОУД.11	Математика	4э		285			17					26	38	84	137						
ОУД.12	Информатика		7дз	108	60		4								18		30	60			
ОУД.13	Экономика	5э		89		14	4					23	14		27	25					
ОУД.14	Право		4дз	100		24	2					20	23	20	37						
УД	<b>Дополнительные дисциплины</b>																				
УД 01	Башкирский язык		4дз	72		34	2					18	18	18	18						
УД 02	Астрономия		2дз	36		11	1						36								
УД 03	Родной язык и родная литература		4з	36										18	18						
	Индивидуальный проект по английскому языку		6з	36												18	18				
	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>			<b>654</b>								<b>88</b>	<b>46</b>	<b>38</b>	<b>101</b>	<b>63</b>	<b>208</b>	<b>22</b>	<b>88</b>		

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)									
		экзамен	Дифференцированный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Курсовая работа ( проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)									1 Семестр	2 Семестр	3 Семестр	4 Семестр	5 Семестр	6 Семестр	7 Семестр	8 Семестр
					в т.ч.			Практики						17 нед. (612 ч)	24 нед. (864 ч.)	17 нед. (612 ч)	24 нед. (864 ч.)	17 нед. (612 ч)	24 нед. (864 ч.)	17 нед. (612 ч)	24 нед. (864 ч.)
Лабораторные	Практические занятия	Контрольная работа	учебная		производственная																
ОПД.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены *		2дз	46 (36+10)	17							28	18								
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров*		4дз	48 (36+12)	16	2						8	10	10	20						
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места *		6дз	80 (36+44)	22	2						18	18	10	10	10	14				
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности*		5дз	38 (36+2)	11	1									15	23					
ОПД.05	Основы калькуляции и учета*		6дз	60 (32+28)	21	3									20	10	30				
ОПД.06	Охрана труда		5дз	36	5	1						20		8		8					
ОПД.07	Безопасность жизнедеятельности		4дз	36	8	1									36						
ОПД.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8дз	36	36													22	14		
ОПД.09	Физическая культура		8дз	40	34	1											18		22		
ОПД.10	Основы предпринимательской деятельности*		6дз	36	10	1											36				
ОПД.11	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания*		6дз	58	9	1											58				
ОПД.12	Этика и психология профессиональной деятельности*		6дз	36	18	1											36				
ОПД.13	Дизайн в профессии*		8дз	32																32	
ОПД.14	Современные технологии приготовления пищи*		8дз	36													16		20		
ОПД.15	Финансовая грамотность*		5дз	36								14		10		12					
П.00	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ</b>			<b>2910</b>								<b>81</b>	<b>355</b>	<b>188</b>	<b>302</b>	<b>372</b>	<b>486</b>	<b>530</b>	<b>596</b>		
ПМ.01	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</b>	4э		<b>420</b> (248+172)			18 0	108				<b>81</b>	<b>51</b>	<b>180</b>	<b>108</b>						

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)									
		экзамен	Дифференцированный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Курсовая работа ( проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)									1 Семестр 17 нед. (612 ч)	2 Семестр 24 нед. (864 ч.)	3 Семестр 17 нед. (612 ч)	4 Семестр 24 нед. (864 ч.)	5 Семестр 17 нед. (612 ч)	6 Семестр 24 нед. (864 ч.)	7 Семестр 17 нед. (612 ч)	8 Семестр 24 нед. (864 ч.)
					в т.ч.			Практики													
Лабораторные	Практические занятия	Контрольная работа	учебная		производственная																
	<b>разнообразного ассортимента*</b>																				
МДК.01.01.	Организация процессов обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, подготовка к реализации и хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		2дз	132 (104+28)	24	29							81	51							
УП.01	Учебная практика		3дз	180				180							180						
ПП.01.	Производственная практика		4дз	108					108							108					
ПМ.02.	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*</b>	6э		<b>1084</b> (556+528)				432	252					<b>304</b>	<b>8</b>	<b>194</b>	<b>326</b>	<b>252</b>			
МДК.02.01	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента*		2дз	80 (32+48)	12	13	1							80							
УП.02.	Учебная практика		4дз	72				72								72					
ПП.02.	Производственная практика		6дз	72					72									72			
МДК.02.02	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента*		2дз	92 (32+60)	12	29	1							92							
УП.02.	Учебная практика		4дз	72				72								72					
ПП.02.	Производственная практика		6дз	72					72									72			
МДК.02.03	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента*		2дз	46 (32+14)	12	6	1							46							

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)										
		экзамен	Дифференцированный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Курсовая работа ( проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)			Практики		1 Семестр 17 нед. (612 ч)					2 Семестр 24 нед. (864 ч.)	3 Семестр 17 нед. (612 ч)	4 Семестр 24 нед. (864 ч.)	5 Семестр 17 нед. (612 ч)	6 Семестр 24 нед. (864 ч.)	7 Семестр 17 нед. (612 ч)	8 Семестр 24 нед. (864 ч.)	
					Лабораторные	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производственная													
УП. 02.	Учебная практика		5дз		72				72													72
ПП. 02.	Производственная практика		6дз	36					36									36				
МДК.02.04	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента*		2дз	52 (32+20)	12	7	1							52								
УП. 02.	Учебная практика		5дз	72				72									72					
ПП. 02.	Производственная практика		6дз	36					36									36				
МДК.02.05	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента*		5дз	130 (32+98)	18	35	1							34	8	50	38					
УП. 02.	Учебная практика		5дз	144				144									144					
ПП. 02.	Производственная практика		6дз	36					36									36				
ПМ.03	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*</b>	7э		<b>358</b> (308+50)				<b>108</b>	<b>108</b>								<b>46</b>	<b>204</b>	<b>108</b>			
МДК.03.01	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*		6дз	142 (128+14)	24	21	1										46	96				
УП. 03.	Учебная практика		6дз	108				108										108				
ПП. 03.	Производственная практика		7дз	108					108										108			

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)									
		экзамен	Дифференцированный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Курсовая работа ( проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)									1 Семестр 17 нед. (612 ч)	2 Семестр 24 нед. (864 ч.)	3 Семестр 17 нед. (612 ч)	4 Семестр 24 нед. (864 ч.)	5 Семестр 17 нед. (612 ч)	6 Семестр 24 нед. (864 ч.)	7 Семестр 17 нед. (612 ч)	8 Семестр 24 нед. (864 ч.)
					в т.ч.			Практики													
Лабораторные	Практические занятия	Контрольная работа	учебная		производственная																
ПМ.04.	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	8э		<b>330</b> (240+90)				14 4	72								<b>30</b>	<b>228</b>	<b>72</b>		
МДК.04.01	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента *		7дз	114 (96+18)	24	23	1										30	84			
УП.04.02.	Учебная практика		7дз	144				14 4											144		
ПП.04.03.	Производственная практика		8дз	72					72										72		
ПМ.05.	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	8э		<b>718</b> (520+198)				<b>21</b> <b>6</b>	<b>216</b>										<b>194</b>	<b>524</b>	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента*		7дз	96 (50+46)	6	17													96		
УП.05	Учебная практика		8дз	72				72											72		
ПП.05	Производственная практика		8дз	72					72										72		
МДК.05.02	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		7дз	96 (50+46)	18	17													76	20	
УП.05	Учебная практика		8дз	72				72											72		
ПП.05	Производственная практика		8дз	72					72										72		

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.									Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)								
		экзамен	Дифференцированный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Курсовая работа ( проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)									1 Семестр 17 нед. (612 ч)	2 Семестр 24 нед. (864 ч.)	3 Семестр 17 нед. (612 ч)	4 Семестр 24 нед. (864 ч.)	5 Семестр 17 нед. (612 ч)	6 Семестр 24 нед. (864 ч.)	7 Семестр 17 нед. (612 ч)	8 Семестр 24 нед. (864 ч.)
					в т.ч.			Практики													
Лабораторные	Практические занятия	Контрольная работа	учебная		производственная																
МДК.05.03	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных, кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента		8дз	94 (60+34)	12	10												22	72		
УП.05	Учебная практика		8дз	72			72												72		
ПП.05	Производственная практика		8дз	72				72											72		
	<b>ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (всего)</b>			<b>3780</b>								<b>1440ч (40н)</b>	<b>1008ч(28н)</b>	<b>792 ч(22н)</b>	<b>540 ч(15н)</b>						
УП	<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (всего)</b>			<b>1080</b>								----	<b>324 ч. (9 н.)</b>	<b>396 ч. (11н.)</b>	<b>360 ч. (10 г.)</b>						
ПП.	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (всего)</b>			<b>756</b>								----	<b>108ч.(3н.)</b>	<b>252 ч. (7 н.)</b>	<b>396 ч. (11 н.)</b>						
	<b>ПРАКТИКА ВСЕГО</b>			<b>1836</b>								---	<b>432 ч. (12н)</b>	<b>1188 ч (18н)</b>	<b>756 ч ( 22 н)</b>						
	<b>Промежуточная аттестация</b>			<b>216</b>									<b>36 ч.</b>		<b>36 ч.</b>		<b>36 ч</b>		<b>108 ч</b>		
ГИА	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>			<b>72</b>															<b>72 ч</b>		
	<b>ИТОГО</b>			<b>5904</b>								<b>1476</b>	<b>1476</b>	<b>1476</b>	<b>1476</b>						

### 3.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО 19.02.10. Повар, кондитер

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	русского языка и литературы
2	башкирского языка
3	естествознания
4	физики
5	информатики и ИКТ
6	математики
7	истории
8	обществознания, экономики и права
9	технологии кондитерского производства
10	социально-экономических дисциплин
11	иностранного языка
12	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1	микробиологии, санитарии и гигиены
2	товароведения продовольственных товаров
3	технического оснащения и организации рабочего места
4	<b>Учебный кулинарный цех.</b>
5	<b>Учебный кондитерский цех</b>
	<b>Спортивный комплекс</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион
3	Стрелковый тир
	<b>Залы</b>
1	Библиотека
2	Читальный зал
3	Актовый зал

ПРОНУМЕРОВАНО, ПРОШНУРОВАНО  
И СКРЕПЛЕНО ПЕЧАТЮ 19  
*нег. документа*  
« 20 » августа 20 19 г.  
Зав. филиалом: О.И. МIRONENKO



