

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного профессионального образовательного учреждения
Тульской области «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

С.С. Курдюмов
« _____ » _____ 2023 г.



ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»
наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15
код

ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
наименование профессии / специальности СПО

Квалификация (ии): специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года и 10 мес.

на базе основного общего образования
основного общего / среднего (полного) общего

Профиль получаемого профессионального образования -
естественно-научный
при реализации программы среднего (полного) общего образования

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

| Сводные данные по бюджету времени | | | | | | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----------|-----------------|
| Курсы | обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и консультации | учебная практика | производственная | самостоятельная работа | промежуточная аттестация | государственная итоговая аттестация | каникулы | Всего по курсам |
| I | 41 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11 | 52 |
| II | 28 | 4 | 9 | 0 | 0 | 0 | 11 | 52 |
| III | 15 | 5 | 15 | 0 | 0 | 6 | | 41 |
| Всего | 84 | 9 | 24 | 0 | 0 | 6 | 22 | 145 |

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|----------|--------------|--------------------------|---------|------------------------|---------|--------|--------|----|--------|
| индекс | Наименование учебных курсов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | Объем образовательной программы (академических часов) | | | | | | | | | | Распределение нагрузки | | | | | |
| | | контрольные работы | зачеты | экзамены | ВСЕГО | в том числе в форме практической подготовки | самостоятельная работа | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | | |
| | | | | | | | | теоретическое обучение | лабораторные и практические занятия | индивидуальный /курсовой проект | практики | консультации | промежуточная аттестация | 1 сем/ | | 2 сем/ | | 3 сем/ | | 4 сем/ |
| во взм. | с/р | во вз. | с/р | во взм. | с/р | во взм. | с/р | | | | | | | во взм. | с/р | во взм. | с/р | | | |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | | | | 1476 | 0 | 0 | 1440 | 656 | 716 | 0 | | | | | | | | | |
| | Обязательные учебные предметы | | | | 1440 | 0 | 0 | 1404 | 656 | 716 | 0 | | | | | | | | | |
| УП.01 | Русский язык | кр (1) | | Э(2) | 72 | | 0 | 60 | 30 | 30 | | | 6 | 12 | 30 | 0 | 42 | 0 | | |
| УП.02 | Литература | кр (1) | дз(2) | | 108 | | 0 | 108 | 52 | 56 | | | | | 40 | 0 | 68 | 0 | | |
| УП.03 | Иностранный язык | кр (1) | дз(2) | | 72 | | 0 | 72 | 0 | 72 | | | | | 30 | 0 | 42 | 0 | | |
| УП.04 | Математика | кр (1) | | Э(2) | 232 | | 0 | 220 | 136 | 84 | | | 6 | 12 | 100 | 0 | 132 | 0 | | |
| УП.05 | Информатика | кр (1) | дз(2) | | 108 | | 0 | 108 | 26 | 82 | | | | | 40 | 0 | 68 | 0 | | |
| УП.06 | Физика | кр (1) | дз(2) | | 108 | | 0 | 108 | 86 | 22 | | | | | 40 | 0 | 68 | 0 | | |
| УПр.07 | Химия | кр (1) | | Э(2) | 144 | | 0 | 132 | 50 | 82 | | | 6 | 12 | 68 | 0 | 76 | 0 | | |
| УПр.08 | Биология | кр (1) | дз(2) | | 144 | | 0 | 144 | 76 | 68 | | | | | 68 | 0 | 76 | 0 | | |
| УП.09 | История | кр (1) | дз(2) | | 136 | | 0 | 136 | 90 | 46 | | | | | 60 | 0 | 76 | 0 | | |
| УП.10 | Обществознание | кр (1) | дз(2) | | 72 | | 0 | 72 | 36 | 36 | | | | | 32 | 0 | 40 | 0 | | |
| УП.11 | География | кр (1) | дз(2) | | 72 | | 0 | 72 | 42 | 30 | | | | | 30 | 0 | 42 | 0 | | |
| УП.12 | Физическая культура | | з, дз(2) | | 72 | | 0 | 72 | 12 | 60 | | | | | 30 | 0 | 42 | 0 | | |
| УП.13 | Основы безопасности жизнедеятельности | кр (1) | дз(2) | | 68 | | 0 | 68 | 20 | 48 | | | | | 30 | 0 | 38 | 0 | | |
| | Индивидуальный проект | | | | 32 | | | 32 | | | | | | | | 14 | | 18 | | |
| | Курсы по выбору | | | | 36 | | | 36 | | | | | | | | | | | | |
| ЭК.01 | Россия-моя история | | дз(2) | | 36 | | 0 | 36 | 34 | 2 | | | | | | | 36 | | | |
| | | | | | 2736 | 1662 | 0 | 1432 | 664 | 736 | 32 | 1188 | 16 | 116 | | | | | | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | | | | 216 | 102 | 0 | 208 | 106 | 102 | 0 | 0 | 2 | 8 | | | | | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | дз (5) | | 36 | 0 | 0 | 36 | 36 | 0 | | | | | | | | 36 | 0 | |
| ОГСЭ.02 | История | | дз (6) | | 36 | 0 | 0 | 36 | 36 | 0 | | | | | | | | | 36 | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | Э (4) | 56 | 48 | 0 | 48 | 0 | 48 | | | 2 | 8 | | | 56 | 0 | | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | з,з,з, дз (8) | | 56 | 54 | 0 | 56 | 2 | 54 | | | | | 14 | 0 | 14 | 0 | 14 | |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | | дз (к) с ЕН.01, ЕН.02 (4) | | 32 | 0 | 0 | 32 | 32 | 0 | | | | | | | 32 | 0 | | |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | | | | 100 | 36 | 0 | 100 | 64 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| ЕН.01 | Химия | кр (3) | дз (к) с ОГСЭ.05, ЕН.02 (4) | | 64 | 36 | 0 | 64 | 28 | 36 | | | | | | | 32 | 0 | 32 | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | дз (к) с ОГСЭ.05, ЕН.01 (4) | | 36 | 0 | 0 | 36 | 36 | 0 | | | | | | | 36 | 0 | | |
| ОПБ | ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | | | 572 | 304 | 0 | 552 | 248 | 304 | 0 | 0 | 8 | 20 | | | | | | |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | кр (3) | | Э(к) ОП.02, ОП.03 (4) | 64 | 32 | 0 | 60 | 28 | 32 | | | 2 | 4 | | | 32 | 0 | 32 | |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | кр (3) | | Э(к) ОП.01, ОП.03 (4) | 96 | 38 | 0 | 92 | 54 | 38 | | | 2 | 4 | | | 48 | 0 | 48 | |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | кр (3) | | Э(к) ОП.01, ОП.02 (4) | 64 | 32 | 0 | 60 | 28 | 32 | | | 2 | 4 | | | 32 | 0 | 32 | |
| ОП.04 | Организация обслуживания | кр (3) | дз (к) с ОП.05 (4) | | 64 | 34 | 0 | 64 | 30 | 34 | | | | | | | 32 | 0 | 32 | |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | кр (3) | дз (к) с ОП.04 (4) | | 76 | 42 | 0 | 76 | 34 | 42 | | | | | | | 38 | 0 | 38 | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | дз (5) | | 32 | 6 | 0 | 32 | 26 | 6 | | | | | | | | | 32 | |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | кр (3) | | Э (4) | 76 | 62 | 0 | 68 | 6 | 62 | | | 2 | 8 | | | 38 | 0 | 38 | |
| ОП.08 | Охрана труда | | дз (к) с ОП.09 (4) | | 32 | 10 | 0 | 32 | 22 | 10 | | | | | | | | 32 | 0 | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | кр (3) | дз (к) с ОП.08 (4) | | 68 | 48 | 0 | 68 | 20 | 48 | | | | | | | 34 | 0 | 34 | |
| П.00 | Профессиональный цикл | | | | 1848 | 1220 | 0 | 572 | 246 | 294 | 32 | 1188 | 6 | 88 | | | | | | |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | | 220 | 164 | 0 | 60 | 40 | 20 | 0 | 144 | 2 | 16 | | | | | | |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | Э(к) МДК 01.02 (3) | 32 | 8 | 0 | 28 | 20 | 8 | | 1 | 4 | | | | 32 | 0 | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | Э(к) МДК 01.01 (3) | 36 | 12 | 0 | 32 | 20 | 12 | | 1 | 4 | | | | 36 | 0 | | |
| УП. 01 | Учебная практика | | дз (к) ПП.01 (3) | | 72 | 72 | | | | | | 72 | | | | | | 72 | | |
| ПП. 01 | Производственная практика | | дз (к) УП.01 (3) | | 72 | 72 | | | | | | 72 | | | | | | 72 | | |
| ПА | Промежуточная аттестация | | | Эм (3) | 8 | | | | | | | | | | | | 8 | | | |
| ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блин, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | 276 | 212 | 0 | 88 | 40 | 32 | 16 | 180 | 0 | 8 | | | | | | |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блин, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента | кр (3) | дз (к) с МДК.02.02 (4) | | 34 | 6 | 0 | 34 | 28 | 6 | | | | | | | 18 | 0 | 16 | |

3. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

3.1. НОРМАТИВНАЯ БАЗА РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

Настоящий учебный план разработан на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ от 9 декабря 2016 г. N 1565)

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. №336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 N 442 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования" ;
- приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- письмо Министерства Просвещения Российской Федерации Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 1 марта 2023 г. n 05-592 «О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;

В структуре учебного плана также отражены решения локальных актов колледжа и протоколы Методического совета.

3.2. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА И РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

В процессе освоения образовательной программы среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы.

Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составляет одиннадцать недель в учебном году, в том числе две недели в зимний период.

В колледже утверждена пятидневная рабочая неделя.

Режим проведения учебных занятий - с 8-30 до 15-40. Допускается вторая смена для обучающихся. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы) (при освоении программ подготовки специалистов среднего звена), практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом и календарным планом воспитательной работы.

Объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

3.3. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением СОО в пределах соответствующей образовательной программы СПО. ОП СПО разрабатывается на основе требований, соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования (далее - ФООП СОО), а также с учетом получаемой профессии или специальности СПО.

В учебном плане ОП СПО формируется общеобразовательный цикл.

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении учебных предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного, общепрофессионального циклов, а также отдельных модулей профессионального цикла ОП СПО.

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к

которым установлены ФГОС СОО.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ОП СПО, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Общеобразовательный цикл реализуется в первый год обучения.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие 13 обязательных учебных предметов: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Учебный предмет «Математика» включает в себя следующие учебные курсы:

УК.01 Алгебра и начала математического анализа

УК.02 Геометрия

УК.03 Вероятность и статистика

Расширенно изучаются учебные предметы «Химия» и «Биология».

Объем учебных предметов на базовом уровне определяется в зависимости от специфики получаемой профессии или специальности.

Индивидуальный проект может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии или специальности.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

В рамках общеобразовательного цикла реализуется **элективный курс** «Россия - моя история»

Аттестация обучающихся при освоении общеобразовательного цикла

Освоение ОП СПО, в том числе общеобразовательного цикла, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных предметов. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются локальным нормативным актом образовательной организации.

В рамках общеобразовательного цикла предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения в соответствии с формой, установленной учебным планом, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных результатов освоения по общеобразовательным дисциплинам.

В учебном плане отражены различные формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, комплексный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен), в соответствии с методическими системами и образовательными технологиями, используемыми образовательной организацией. Промежуточная аттестация (в том числе экзамен, комплексный экзамен) проводится за счет объема времени, отведенного на изучение учебного предмета.

По учебным предметам «Русский язык», «Математика» и «Химия» проводятся экзамены.

Обучающиеся по ОП СПО, не имеющие СОО, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ СОО и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании

3.4. ФОРМИРОВАНИЕ СТРУКТУРЫ ОПОП С УЧЕТОМ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

Вариативная часть дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда (лист согласования ОПОП).

| | | объем образовательной программы 2280 (2064+216ГИА) | вариатив 672 | ВСЕГО 2952 (2736+216) | По примерной |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------|
| | | 2280 | 672 | 2952 | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 216 | 0 | 216 | 432 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 36 | 0 | 36 | 36 |
| ОГСЭ.02 | История | 36 | 0 | 36 | 36 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 56 | 0 | 56 | 164 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 56 | 0 | 56 | 164 |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | 32 | 0 | 32 | 32 |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | 100 | 0 | 100 | 180 |
| ЕН.01 | Химия | 64 | | 64 | 144 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 36 | | 36 | 36 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 436 | 136 | 572 | 612 |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | 44 | 20 | 64 | 64 |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 60 | 36 | 96 | 96 |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | 44 | 20 | 64 | 64 |
| ОП.04 | Организация обслуживания | 44 | 20 | 64 | 64 |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 56 | 20 | 76 | 96 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 32 | 0 | 32 | 32 |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 56 | 20 | 76 | 96 |
| ОП.08 | Охрана труда | 32 | 0 | 32 | 32 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | 68 | 0 | 68 | 68 |
| П.00 | Профессиональный цикл | 1312 | 536 | 1848 | |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 220 | 0 | 220 | 212 |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 32 | 0 | 32 | 32 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 36 | 0 | 36 | 36 |
| УП.01 | Учебная практика | 72 | 0 | 72 | 72 |
| ПП.01 | Производственная практика | 72 | 0 | 72 | 72 |
| ПА | Экзамен по модулю | 8 | 0 | 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 | 240 | 36 | 276 | 336 |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 34 | 0 | 34 | 34 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 54 | 0 | 54 | 86 |
| УП.02 | Учебная практика | 36 | 0 | 36 | 72 |
| ПП.02 | Производственная практика | 108 | 36 | 144 | 144 |
| ПА | Экзамен по модулю | 8 | 0 | 8 | |
| 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 | 216 | 48 | 264 | 212 |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 32 | 0 | 32 | 32 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 32 | 12 | 44 | 36 |
| УП.03 | Учебная практика | 72 | 0 | 72 | 36 |
| ПП.03 | Производственная практика | 72 | 36 | 108 | 108 |
| ПА | Экзамен по модулю | 8 | 0 | 8 | |
| 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 | 148 | 36 | 184 | 176 |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 34 | 0 | 34 | 32 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 34 | 0 | 34 | 36 |
| УП.04 | Учебная практика | 36 | 0 | 36 | 36 |
| ПП.04 | Производственная практика | 36 | 36 | 72 | 72 |
| ПА | Экзамен по модулю | 8 | 0 | 8 | |
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 220 | 52 | 272 | 264 |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 34 | 0 | 34 | 32 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 34 | 16 | 50 | 52 |
| УП.05 | Учебная практика | 72 | 0 | 72 | 72 |
| ПП.05 | Производственная практика | 72 | 36 | 108 | 108 |
| ПА | Экзамен по модулю | 8 | 0 | 8 | |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 116 | 104 | 220 | 204 |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 36 | 32 | 68 | 96 |
| ПП.06 | Производственная практика | 72 | 72 | 144 | 108 |
| ПА | Экзамен по модулю | 8 | 0 | 8 | |
| ПМ.07 | Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 повар, 12901 кондитер) | 152 | 72 | 224 | 180 |
| ВД.МДК.07.01 | Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции | 36 | 0 | 36 | |
| ВД.МДК.07.02 | Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции | 36 | 0 | 36 | |
| УП.07 | Учебная практика | 36 | 0 | 36 | 72 |
| ПП.07 | Производственная практика | 36 | 72 | 108 | 108 |
| ПА | Экзамен по модулю-квалификационный экзамен | 8 | 0 | 8 | |
| | Дополнительный профессиональный блок | | | | |
| ПМд.08 | Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи с упрощенными или упрощенными столовыми приборами или вне стола | 0 | 188 | 188 | |
| МДКд.08 | Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи, с упрощенными или упрощенными столовыми приборами или вне стола | 0 | 36 | 36 | |
| МДКд.08.02 | Система автоматизации предприятий общественного питания на базе iiko | 0 | 36 | 36 | |
| ППд.08 | Производственная практика | 0 | 108 | 108 | |
| ПА | Экзамен по модулю | 0 | 8 | 8 | |
| ГИА | | 216 | | 216 | |

3.5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Практическая подготовка - 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.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

3.6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования предусматривает проведение практики обучающихся. Образовательная деятельность при освоении образовательных программ среднего профессионального образования или отдельных компонентов этих программ организуется в форме практической подготовки.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Учебная практика и производственная практика завершаются дифференцированными зачетами.

Проведение практики регламентировано Положением «Об организации практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГПОУ ТО «ТКПТС».

3.7. ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Формы и процедуры текущего контроля знаний:

Текущий контроль знаний и умений студентов осуществляется в течение семестра, проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. К текущему контролю относятся: проверка знаний и навыков студентов, закрепленных при выполнении лабораторных работ, групповых упражнений (при необходимости), контрольных, практики и других форм учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения студентов и их аттестации.

Текущий контроль производится на основании Положения о формах, периодичности, и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГПОУ ТО «ТКПТС» (от 31.08.2020 № 245)

На каждую экзаменационную сессию составляется утверждаемое директором колледжа расписание экзаменов, которое доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачет;
- комплексный дифференцированный зачет по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен по модулю - по результатам изучения профессионального модуля.
- квалификационный экзамен по результатам освоения профессионального модуля «Выполнение работ...»

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

Образовательная организация самостоятельно устанавливает систему оценок при промежуточной аттестации

Оценка, полученная в качестве итоговой оценки промежуточной аттестации, заносится преподавателем в зачетную книжку студента (кроме неудовлетворительной), журнал учебных занятий и экзаменационную ведомость (в том числе и «неудовлетворительно».)

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

| индекс | Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Формы промежуточной аттестации | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|--------------------------------|-----------------------|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | зачеты | экзамены | | | | | | |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | | | | | | | | | | | | | | |
| | Обязательные учебные предметы | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.01 | Русский язык | | | | | | | | Э(2) | | 1 | | | | |
| УП.02 | Литература | | 1 | | | | | дз(2) | | | | | | | |
| УП.03 | Иностранный язык | | 1 | | | | | дз(2) | | | | | | | |
| УП.04 | Математика | | | | | | | | Э(2) | 1 | | | | | |
| УП.05 | Информатика | | 1 | | | | | дз(2) | | | | | | | |
| УП.06 | Физика | | 1 | | | | | дз(2) | | | | | | | |
| УПр.07 | Химия | | | | | | | | Э(2) | 1 | | | | | |
| УПр.08 | Биология | | 1 | | | | | дз(2) | | | | | | | |
| УП.09 | История | | 1 | | | | | дз(2) | | | | | | | |
| УП.10 | Обществознание | | 1 | | | | | дз(2) | | | | | | | |
| УП.11 | География | | 1 | | | | | дз(2) | | | | | | | |
| УП.12 | Физическая культура | | | | | | | з, дз(2) | | | | | | | |
| УП.13 | Основы безопасности жизнедеятельности | | 1 | | | | | дз(2) | | | | | | | |
| | Индивидуальный проект | | | | | | | | | | | | | | |
| | Курсы по выбору | | | | | | | | | | | | | | |
| ЭК.03 | Россия-моя история | | 1 | | | | | дз(2) | | | | | | | |
| | ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК | | | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | | | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | | | | 1 | | дз (5) | | | | | | | |
| ОГСЭ.02 | История | | | | | | 1 | дз (6) | | | | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | | | | | | э (4) | | | | 1 | | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | | | | | | з,з,з, дз (8) | | | | | | | |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | | | | 1 | | | дз (к) с ЕН.01, ЕН.02 (4) | | | | | | | |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | | | | | | | | | | | | | | |
| ЕН.01 | Химия | | | | | | | дз (к) с ОГСЭ.05, ЕН.02 (4) | | | | | | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | | | | | | дз (к) с ОГСЭ.05, ЕН.01 (4) | | | | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | | | | | | | | Э(к) ОП.02, ОП.03 (3) | | | | 1 | | |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | | | | | | | | Э(к) ОП.01, ОП.03 (3) | | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | | | | | | | | Э(к) ОП.01, ОП.02(3) | | | | | | |
| ОП.04 | Организация обслуживания | | | | 1 | | | дз (к) с ОП.05 (4) | | | | | | | |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | | | | | | дз (к) с ОП.04 (4) | | | | | | | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | | | | 1 | | дз (5) | | | | | | | |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | | | | | | | э (4) | | | | 1 | | |
| ОП.08 | Охрана труда | | | | 1 | | | дз (к) с ОП.09 (4) | | | | | | | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | | | | | | дз (к) с ОП.08 (4) | | | | | | | |
| П.00 | Профессиональный цикл | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | | | | | Э(к) МДК 01.02 (3) | | | 1 | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | | | | | Э(к) МДК 01.01 (3) | | | | | | |
| УП. 01 | Учебная практика | | | 1 | | | | дз (к) ПП.01 (3) | | | | | | | |
| ПП. 01 | Производственная практика | | | | | | | дз (к) УП.01 (3) | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю | | | | | | | | Эм (3) | | | 1 | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | 1 | | | дз (к) с МДК.02.02 (4) | | | | | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | | | дз (к) с МДК.02.01 (4) | | | | | | | |
| УП. 02 | Учебная практика | | | 1 | | | | дз (к) с ПП.02 (4) | | | | | | | |
| ПП. 02 | Производственная практика | | | | | | | дз (к) с УП.02 (4) | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю | | | | | | | | Эм (4) | | | | 1 | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | | | | Э(к) МДК. 03.02 (6) | | | | | | 1 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | | | | Э(к) МДК. 03.01 (6) | | | | | | |
| УП. 03 | Учебная практика | | | | | | 1 | дз (к) с ПП.03 (6) | | | | | | | |
| ПП. 03 | Производственная практика | | | | | | | дз (к) с УП.03 (6) | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю | | | | | | | | Эм (6) | | | | | | 1 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | 1 | | | | дз (к) с МДК. 04.02 (3) | | | | | | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | | | | | дз (к) с МДК. 04.01 (3) | | | | | | | |
| УП. 04 | Учебная практика | | | 1 | | | | дз (к) с ПП. 04 (3) | | | | | | | |
| ПП. 04 | Производственная практика | | | | | | | дз (к) с УП. 04 (3) | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю | | | | | | | | Эм (3) | | | 1 | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|---|---|---|---|---|----------------------------|---------------------|---|---|---|---|---|---|--|--|---|
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебо- булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | | | | | 1 | | дз (к) сМДК.05.02 (6) | | | | | | | | | | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | | | | | | | дз (к) сМДК.05.01 (6) | | | | | | | | | | |
| УП.05 | Учебная практика | | | | | | | | 1 | дз (к) с ПП.05 (6) | | | | | | | | | | |
| ПП.05 | Производственная практика | | | | | | | | | дз (к) с УП.05 (6) | | | | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю | | | | | | | | | | Эм (6) | | | | | | | | | 1 |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | | | | | | | 1 | дз (6) | | | | | | | | | | |
| ПП.06 | Производственная практика | | | | | | | | 1 | дз (6) | | | | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю | | | | | | | | | | Эм (6) | | | | | | | | | 1 |
| ПМ.07 | Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 повар, 12901 кондитер) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ВД. МДК.07.01 | Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции | | | | | | | 1 | | дз (к) с ВД. МДК.07.02 (4) | | | | | | | | | | |
| ВД. МДК.07.02 | Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции | | | | | | | | | дз (к) с ВД. МДК.07.01 (4) | | | | | | | | | | |
| УП.07 | Учебная практика | | | | | | | | 1 | дз (к) с ПП.07 (4) | | | | | | | | | | |
| ПП.07 | Производственная практика | | | | | | | | | дз (к) с УП.07 (4) | | | | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю - квалификационный экзамен | | | | | | | | | | Эм (4) | | | | | | | | | 1 |
| ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМд.08 | Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи с упрощенными или упрощенными столовыми приборами или вне стола | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДКд.08.01 | Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи, с упрощенными или упрощенными столовыми приборами или вне стола | | | | | | | | | | Э(к) МДК. 08.02 (5) | | | | | | | | | 1 |
| МДКд.08.02 | Система автоматизации предприятий общественного питания на базе iiko | | | | | | | | | | Э(к) МДК. 08.01 (5) | | | | | | | | | |
| ППд.08 | Производственная практика | | | | | | | | 1 | дз (5) | | | | | | | | | | |
| | Экзамен по модулю | | | | | | | | | | Эм (5) | | | | | | | | | 1 |
| | | 0 | 10 | 4 | 6 | 3 | 6 | | | | | 0 | 3 | 3 | 5 | 2 | 4 | | | |
| | | 10 | | 10 | | 9 | | | | | | 3 | | 8 | | 6 | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | |

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации:

Освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые Агентством, осуществляющим организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения выпускниками ГИА в форме демонстрационного экзамена, по профессии, специальности среднего профессионального образования, отдельному виду деятельности.

Обучающиеся по ППССЗ, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования. При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

На государственную (итоговую) аттестацию отведено 6 недель.

3.8. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНСУЛЬТАЦИЙ

В период подготовки к экзамену проводятся консультации по экзаменационным материалам за счет общего бюджета времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Цель консультации – систематизация знаний учащихся по дисциплине и практическая подготовка к экзамену.

Предэкзаменационные консультации проводятся преподавателями в один из рабочих дней, предшествующих проведению экзамена.

4. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР. ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ/СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства; организации хранения и контроля запасов и сырья; организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

Актный зал

