

Директор ГБПОУ  
Октябрьский многопрофильный  
профессиональный колледж

  
Г.В. Еленкин  
« 04 » \_\_\_\_\_ 20 17 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж  
по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих)  
по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация *повар*  
*кондитер*

Форма обучения *очная*

Нормативный срок обучения – *3 года 10 месяцев*

на базе основного общего образования

## Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного бюджетного образовательного учреждения Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1569.

Срок обучения на базе общего образования – 3 года 10 месяцев с присвоением квалификации повар, кондитер.

### Организация учебного процесса и режим занятий

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению ППКРС.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

С учетом вариативной части нормативный срок ППКРС базовой подготовки при очной форме составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам – 111 недель;

Учебная практика – 19 недель;

Производственная практика – 26 недель;

Промежуточная аттестация – 6 недель;

Государственная (итоговая) аттестация – 2 недели;

Объем каникулярного времени по курсам составляет:

на первом курсе – 11 недель;

на втором курсе- 11 недель;

на третьем курсе-11 недель ;

на четвертом курсе -2 недели.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Учебные занятия группируются парами, продолжительность учебного занятия - 45 минут.

В конце первого курса с юношами проводятся учебные сборы.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, производственная практика проводится концентрированно;

Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные.

Система оценок по пятибалльной шкале.

### Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 №06-259).

В соответствии со спецификой ОПОП СПО, руководствуясь Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.10.2013г №1199, Примерным распределением профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования определен естественнонаучный профиль получаемого образования.

При реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в пределах ППКРС учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052ч – 57 недель), отводится на изучение общих и по выбору базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла в объеме 1872ч., учебное время в объеме 180ч отводится на изучение дополнительных учебных дисциплин: «Русский язык (с углубленным изучением)», «Башкирский

(государственный) язык», «Экология моего края», «Основы деловой культуры, «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий», «Социология».

На основании решения родительского собрания группы 8ПК17 (протокол №1 от 03.09.2017г), родительского собрания группы 9ПК17 (протокол №1 от 03.09.2017г) заявлений родителей (законных представителей) обучающихся групп 8ПК17, 9ПК17, заявлений обучающихся групп 8ПК17, 9ПК17 введены дополнительные учебные дисциплины: «Башкирский (государственный) язык» в объеме 70час, «Основы деловой культуры - 60 час., «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий» - 50час.

### **Распределение обязательной и вариативной части программы**

ООП распределяет обязательную часть - 80% объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС.

20% - предусмотрено для формирования вариативной части, направленной освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

### **Формирование вариативной части ППКРС**

На основании рекомендаций социального партнера – Шафигуллиной Г.Т. - директора ООО «Байкал-сервис» вариативная часть ППКРС (1260 час) сформирована следующим образом:

Увеличен объем освоения учебных дисциплин:

ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» на 24 час

ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров» на 24 час

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» на 24 час

ОП 04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» на 24 час

ОП 05 «Основы калькуляции и учета» на 30 час

ОП 06 «Охрана труда» на 28 час

ОП 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» на 28 час

ОП. 08 «Безопасность жизнедеятельности» на 20 час

Введены учебные дисциплины:

ОП.10 «Основы предпринимательской деятельности» в объеме 60 час

ОП. 11 «Основы здорового питания» в объеме 60 час.

Увеличен объем освоения

МДК.01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» на 62 час.

МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» на 54 час.

МДК.02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» на 164 час

МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» на 36 час

МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» на 134час.

МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок » на 44 час.

МДК.04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков» на 76 час

МДК.04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков» на 10 час

МДК.05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» на 196 час

МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» на 162 час

### **3.2.4. Порядок аттестации обучающихся**

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т. ч. введенных за счет вариативной части ППКРС, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения.

Формы промежуточной аттестации:

- по разделу ФК.00 «Физическая культура» рекомендуемая форма промежуточной аттестации в каждом семестре – З (зачет), а в последнем семестре – ДЗ (дифференцированный зачет);
- обязательны экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла «Русский язык и литература», «Математика: алгебра, начала анализа, геометрия», «Химия»;
- по дисциплинам общепрофессионального цикла рекомендуемые формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен).
- обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – Э(к) (экзамен (квалификационный));

Государственная (итоговая) аттестация проводится в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом Минобрнауки РФ №968 от 16.08.2013.

## **6. Качество образовательной программы**

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки.

Контроль и оценка результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж».

Входной контроль состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль проводится в форме тестирования.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и (или) обучающимися в процессе выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Для проведения промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, освоенные компетенции.

При проведении внутренней оценки качества образовательной программы образовательная организация может привлекать работодателей, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Минобрнауки РФ №968 от 16.08.2013.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться при проведении работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиями профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (группа 8ПК17, 9ПК17, период обучения 2017-2021гг)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час в семестр)												
			Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателями		Самост раб	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс			
				Занятия по дисциплинам и МДК			Итог	Итог	Итог	Итог	Итог	Итог	Итог	Итог					
				Всего по дисциплинам, МДК	В том числе лаборат и практ. занят										1 сем/Нед 17	2 сем/нед 24	3 сем/нед 16	4 сем/нед 22	5 сем/нед 17
41	38	40	32																
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
<b>Общие</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>2/15/3</b>	<b>3078</b>	<b>2052</b>			<b>1026</b>	<b>506</b>	<b>658</b>	<b>1164</b>	<b>312</b>	<b>576</b>	<b>888</b>						
ОДБ.01	Русский язык	-, -, -Э	171	114			57	30	40	<b>70</b>	34	10	<b>44</b>						
ОДБ.02	Литература	-, -, -, дЗ	257	171			86	26	44	<b>70</b>	50	51	<b>101</b>						
ОДБ.03	Иностранный язык	-, -, -, дЗ	257	171			86	40	40	<b>80</b>	20	71	<b>91</b>						
ОДБ.04	Математика	-, -, -, Э	342	228			114	70	40	<b>110</b>	60	58	<b>118</b>						
ОДБ.05	История	-, дЗ	244	171			73	71	100	<b>171</b>									
ОДБ.06	Физическая культура	3,3, дЗ	257	171			86	51	69	<b>120</b>	51		<b>51</b>						
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, дЗ	108	72			36	36	36	<b>72</b>									
<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>																			
ОДП.08	Информатика	дЗ	162	108	40							108	<b>108</b>						
ОДБ.09	Физика	-, -, -, дЗ	108	72			36	30	24	<b>54</b>	10	8	<b>18</b>						
ОДБ.10	Астрономия	-, дЗ	54	36			18				18	18	<b>36</b>						
ОДП.11	Химия	-, -, -, Э	257	171			86	28	43	<b>71</b>	50	50	<b>100</b>						
ОДБ.12	Обществознание(включая экономику и право) Общ-93 эк-36 пр-42	-, -, -, дЗ	257	171			86				20	151	<b>171</b>						
ОДП.13	Биология	-, дЗ	108	72			36	30	42	<b>72</b>									
ОДБ.14	География	-, дЗ	108	72			36	34	38	<b>72</b>									
ОДБ.15	Экология	-, дЗ	108	72			36		72	<b>72</b>									
<b>Дополнительные</b>																			
ОДД.16	Башкирский язык	-, дЗ	105	70			35	30	40	<b>70</b>									
ОДД.17	Основы деловой культуры	-, дЗ	80	60			20	30	30	<b>60</b>									
ОДД.18	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных	-, дЗ	70	50			50					50	<b>50</b>						

	и кондитерских изделий																		
	Индивидуальный проект		25				25												
Обязательная часть образовательной программы																			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>-/ 10 /1</b>	<b>969</b>	<b>646 вар 322</b>			<b>323</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>66</b>		<b>66</b>	<b>202</b>	<b>198</b>	<b>400</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	- .ДЗ	90	60 вар24	30		30	30	30	<b>60</b>									
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	- .ДЗ	90	60 вар24	30		30	30	30	<b>60</b>									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	- .Э	90	60 вар24	30		30		30	<b>30</b>	30		<b>30</b>						
ОП.04	Экономические и правовые основы про изводительной деятельности	.ДЗ	90	60 вар24	30		30							60		<b>60</b>			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	- .ДЗ	99	66 вар30	33		33		30	<b>30</b>	36		<b>36</b>						
ОП.06	Охрана труда	- .ДЗ	90	60 вар28	30		30							30	30	<b>60</b>			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	- .ДЗ	90	60 вар28	30		30							30	30	<b>60</b>			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	- .ДЗ	90	60 вар20	30		30							30	30	<b>60</b>			
ОП.09	Физическая культура		60	40	38		20							40		<b>40</b>			
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	- .ДЗ	90	60	30		30							12	48	<b>60</b>			
ОП.11	Основы здорового питания	- .ДЗ	90	60	30		30								60	<b>60</b>			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-/12/8</b>																	
ПМ.00	Профессиональные Модули			1118 Вар 758															
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>282</b>	<b>188 Вар 116</b>			<b>94</b>	<b>46</b>	<b>86</b>	<b>132</b>	<b>56</b>		<b>56</b>						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных		147	98	49		49	26	48	<b>74</b>	24		<b>24</b>						

	полуфабрикатов	-,-,Э		<i>Var</i> 62															
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		135	90 <i>Var</i> 54	45		45	20	38	<b>58</b>	32		<b>32</b>						
УП. 01	Учебная практика	дз	108			108					108		<b>108</b>						
ПП. 01	Производственная практика	дз	144			144									144	144			
<b>ПМ 02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>408</b>	<b>272</b> <i>Var</i> 200			<b>136</b>				<b>34</b>	<b>144</b>	<b>178</b>	<b>46</b>	<b>48</b>	<b>94</b>			
МДК .02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,Э	300	200 <i>Var</i> 164	100		100				34	108	<b>142</b>	28	30	<b>58</b>			
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		108	72 <i>Var</i> 36	36		36					36	<b>36</b>	18	18	<b>36</b>			
УП. 02	Учебная практика	дз	144			144						72	<b>72</b>	72		<b>72</b>			
ПП. 02	Производственная практика	дз	252			252									72	<b>72</b>	180		<b>180</b>
<b>ПМ 03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>375</b>	<b>250</b> <i>Var</i> 178	<b>125</b>		<b>125</b>							<b>220</b>	<b>30</b>	<b>250</b>			
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		255	170 <i>Var</i> 134	85		85							170		<b>170</b>			
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э	120	80 <i>Var</i> 44	40		40							50	30	<b>80</b>			
УП. 03	Учебная практика	дз	144			144								72	72	<b>144</b>			
ПП. 03	Производственная практика	дз	180			180												180	<b>180</b>
<b>ПМ 04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного</b>	<b>Э(к)</b>	<b>237</b>	<b>128</b>	<b>79</b>		<b>79</b>								<b>96</b>	<b>96</b>	<b>62</b>		<b>62</b>

	<b>ассортимента</b>			<i>Var</i> 86																
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, дз	168	112 <i>Var</i> 76	56		56							70	<b>70</b>	42		<b>42</b>		
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		69	46 <i>Var</i> 10	23		23								26	<b>26</b>	20		<b>20</b>	
УП. 04	Учебная практика	дз	108				108								36	<b>36</b>	72		<b>72</b>	
ПП. 04	Производственная практика	дз	144				144											144	<b>144</b>	
<b>ПМ 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>645</b>	<b>430</b> <i>var</i> 358	<b>215</b>		<b>215</b>							<b>132</b>	<b>132</b>	<b>298</b>		<b>298</b>		
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, дз	348	232 <i>Var</i> 196	116		116							70	<b>70</b>	162		<b>162</b>		
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		297	198 <i>Var</i> 162	99		99								62	<b>62</b>	136		136	
УП. 05	Учебная практика	дз	180				180										180		180	
ПП. 05	Производственная практика	дз	216				216											216	<b>216</b>	
	<b>Всего</b>			<b>3816</b>																
УП	Учебная практика		<b>684</b>				<b>684</b>													
ПП	Производственная практика		<b>936</b>				<b>936</b>													
	Промежуточная аттестация		<b>6 нед</b>							1	2	3		1	<b>1</b>			2	<b>2</b>	
	ГИА		<b>2 нед</b>																	
	<b>Всего</b>		<b>5994</b>	<b>3996</b>			<b>1620</b>	<b>1998</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>1476</b>	<b>468</b>	<b>720</b>	<b>1188</b>	<b>468</b>	<b>504</b>	<b>972</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>360</b>
Консультации по 4 часа на каждого обучающегося в учебном году Государственная итоговая аттестация – демонстрационный экзамен – 2 нед							<b>Всего</b>	уд, мдк	612	864	<b>1476</b>	468	720	<b>1188</b>	468	504	<b>972</b>	360	0	<b>360</b>
								уп	0	0	<b>0</b>	108	72	<b>180</b>	144	108	<b>252</b>	252	0	<b>252</b>
								пп	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	0	216	<b>216</b>	0	720	<b>720</b>
								Экз	0	0	<b>0</b>	2	3	<b>5</b>	0	3	<b>3</b>	0	4	<b>4</b>
								Диф зач	0	9	<b>9</b>	2	8	<b>10</b>	3	7	<b>10</b>	5	3	<b>8</b>
	зач	1	1	<b>2</b>																

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях) – для очной формы обучения**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	41 (1476 ч)	0	0		-	-	11	52
II курс	33 (1188 ч)	5 (180 ч)			3	-	11	52
III курс	27 (972 ч)	7 (252 ч)	6 (216 ч)		1	-	11	52
IV курс	10 (360 ч)	7 (252 ч)	720 (20 н)		2	2	2	43
<b>Всего</b>	111 (3996ч)	19 (684 ч)	26 (936 ч)		6	2	35	199

## РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 6.1.1 Общесистемные требования

Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы: образовательная организация должна располагать на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП

### 6.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

6.2.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование кабинета, лаборатории, мастерской/ оснащение
1	Кабинет русского языка и литературы Персональный компьютер – 1 шт.; проектор – 1 шт.; доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 2шт.; парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 2 шт.; наглядные пособия
2	Кабинет иностранного языка- 2 кабинета Персональный компьютер – 2шт. Доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 2 шт.; парты ученические – 16 шт.; стулья ученические – 32 шт.; стул преподавателя – 2 шт.; шкаф- 3 шт.; наглядные пособия.
3	Кабинет математики Персональный компьютер – 1 шт.; доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 1шт.; парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя –21 шт.; наглядные пособия
4	Кабинет истории Персональный компьютер – 1 шт.; проектор – 1 шт , доска магнитная -1 шт .стол преподавателя – 1шт.;парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; наглядные пособия
5	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда Персональный компьютер – 1шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя - 1 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 2шт.; магнитная доска -1 шт.; наглядные пособия
6	Кабинет ОБЖ Персональный компьютер – 1шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя - 1 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 2шт.; магнитная доска -1 шт.; наглядные пособия
7	Лаборатория информатики и информационных технологий Персональные компьютеры – 11шт.; компьютерные столы – 11шт.; кресла компьютерные – 10шт.; стол преподавателя -1 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; принтер – 1 шт.; сканер – 1 шт.; видеопроектор – 2 шт.; маркерная доска- 1 шт.; доска магнитная- 1 шт.; парты ученические – 6шт.; стулья ученические- 12шт.; шкаф – 1 шт.; огнетушитель – 1 шт.; жалюзи – 3 шт.
8	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин Персональный компьютер – 1 шт.; доска магнитная -1 шт .стол преподавателя – 1шт.;парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; наглядные пособия

9	<p>Кабинет физики</p> <p>Персональный компьютер – 1 шт.; доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 2шт.; парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; наглядные пособия</p>
10	<p>Кабинет химии</p> <p>Персональный компьютер – 1шт.; сканер – 1шт; стол преподавателя – 2шт.; стул преподавателя - 2 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 7шт.; вытяжной шкаф- 1 шт.; магнитная доска -1 шт.;наглядные пособия</p>
11	<p>Кабинет географии</p> <p>Персональный компьютер – 1шт.; сканер – 1шт.; стул преподавателя - 1 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт шкаф – 7шт.;магнитная доска -1шт</p>
12	<p>Кабинет башкирского языка</p> <p>Персональный компьютер – 1шт. Доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; парты ученические – 8 шт.; стулья ученические – 16 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; шкаф- 1 шт</p>
13	<p>Кабинет биологии, экологии</p> <p>Персональный компьютер – 1шт.; сканер – 1шт; стол преподавателя – 2шт.; стул преподавателя - 2 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 7шт.; вытяжной шкаф- 1 шт.; магнитная доска -1 шт.; наглядные пособия.</p>
14	<p>Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>Персональный компьютер – 1 шт.; доска магнитная -1 шт.; стол преподавателя – 2шт.; парты ученические – 15 шт.; стулья ученические – 30 шт.; стул преподавателя – 1 шт.; термостат- 1 шт, микроскоп- 15 шт, лабораторная посуда, наглядные пособия</p>
15	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров</p> <p>персональный компьютер – 1шт.; видеопроектор -1 шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя- 1 шт.; парты ученические – 14шт.; стулья ученические – 28 шт.; шкаф – 2шт.; стенды -2 шт.; доска магнитная – 1 шт.; наглядные пособия.</p>
16	<p>Кабинет охраны труда</p> <p>персональный компьютер – 1шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя- 1 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 2 шт.; наглядные пособия</p>
17	<p>Кабинет технологии кулинарного производства</p> <p>персональный компьютер – 1шт.; видеопроектор – 1 шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя- 1 шт.; парты ученические – 14шт.; стулья ученические – 28 шт.; шкаф – 2шт.; стенды -2 шт.; доска магнитная – 1 шт.; наглядные пособия.</p>
18	<p>Кабинет технологии приготовления мучных и кондитерских изделий</p> <p>Персональный компьютер – 1шт.; МФУ- 1 шт.; видеопроектор -1 шт.; телевизор – 1 шт.; DVD плеер -1шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя- 1 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 2шт.; доска магнитная – 1 шт.;наглядные пособия.</p>
22	<p>Кабинет технического оснащения и организации рабочего места</p> <p>Микроволновая печь- 1шт.; блендер-1 шт.; мясорубка – 1 шт.; процессор кухонный – 1шт.; миксер для коктейлей – 1 шт.; соковыжималка для цитрусовых – 1шт.; кофемолка- 1 шт.; слайсер - 1 шт; весы настольные электронные – 1 шт.; планетарный миксер- 1шт.; набор для карвинга – 1шт.; приборы для перекладывания; столовые приборы; персональный компьютер – 1 шт.; МФУ- 1 шт.; стол преподавателя – 1шт.; стул преподавателя- 1 шт.; парты ученические – 15шт.; стулья ученические – 30 шт.; шкаф – 2шт.; стенды -2 шт.; доска магнитная – 1 шт.; наглядные пособия</p>
24	<p>Лаборатории:</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков</p> <p>Рабочее место преподавателя, Ноутбук – 1 шт.; Видеопроектор – 1 шт.; Основное и вспомогательное технологическое оборудование: пароконвектомат -1 шт.; плита электрическая – 1 шт.; микроволновая печь – 1 шт.; шкаф холодильный – 1шт.; шкаф морозильный -1шт.; планетарный миксер-2шт.; льдогенератор- 1 шт.; столы производственные- 6 шт.; шкафы -3 шт.; весы – 2шт.;</p>

	<p>мочные ванны – 2шт; раковина для мытья рук – 1 шт.; стеллаж – 1 шт.; блендер – 1 шт.; электромясорубка- 1 шт.; слайсер -1шт.; блинный аппарат 1 шт.; куттер- 1 шт.; взбивальная машина – 1 шт.; электрический чайник- 1 шт.; миксер для коктейлей- 1шт.; соковыжималки – (для цитрусовых, универсальная) -1шт.; кофемашинка с капучинатором – 1 шт.; кофемолка -1шт.; набор инструментов для карвинга – 1 шт.; овоскоп -1шт.</p>
25	<p><b>Учебный кондитерский цех</b>  Рабочее место преподавателя, Обеденный стол – 1шт.; Стулья – 6шт.;  Ноутбук – 1 шт.; Видеопроектор – 1шт;  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  плита электрическая – 1 шт.; шкаф холодильный – 2шт.; весы настольные – 2 шт.;  шкаф для расстойки – 1 шт.; шкаф пекарский – 2шт; вытяжка- 3 шт.; мукопросеиватель – 1шт.; лапшерезка – 3 шт.; тестомесильная машина- 2 шт.; взбивальная машина – 1 шт.;  блендер- 1 шт.; вафельница – 2 шт.; микроволновая печь – 1 шт.; мясорубка – 1шт.  печь для запекания- 1 шт.; планетарный миксер- 1шт.; куттер- 1шт.; блинный аппарат – 1 шт.; пончиковый аппарат – 1 шт.; фритюрница – 1 шт.; веселка – 5 шт.; миксер - 3 шт.;  производственный стол – 6 шт.; ванна производственная – 3шт.; раковина для мытья рук- 2 шт.; стеллаж передвижной– 1 шт.; шкафы -5 шт.; инструменты и приспособления</p> <p>плита бытовая – 1 шт.; холодильный шкаф – 1 шт.; шкаф – 1 шт.; весы – 1шт.; ванна производственная – 2 шт; раковина для мытья рук – 1 шт.; печь для выпечки пиццы – 1 шт.; фритюрница – 1 шт.; стол производственный – 2 шт.; вытяжка – 1 шт.; микроволновая печь – 1 шт.; инструменты и приспособления</p>
26	<p><b>Спортивный зал</b>  скамья гимнастическая – 2 шт.; канат- 1 шт.; лыжи – 15 пар; дартс- 2 шт.;  гимнастические маты- 6 шт.; мячи баскетбольные -27шт.; обручи – 10шт.; сетка волейбольная – 3 шт.; скакалки- 20шт.; гимнастическая палка – 15шт.; гранаты – 7шт.; коврик турниковый – 20шт.; корзина баскетбольная - 1 шт.; мячи волейбольные – 16 шт.; ракетка теннисная – 4 шт.; теннисный стол- 4 шт.; стенка гимнастическая – 4 шт.;шест- 3 шт.  тренажерный зал  велотренажер- 2 шт.; министеплер - 5 шт; стол теннисный -3шт.; тренажер «Беговая дорожка» - 1 шт.; тренажер спортивный –2 комплекта;тренажер для пресса «Пресс» - 1 шт.</p>
27	<p><b>Библиотека</b>  Компьютеры -1 шт.; Принтер- 1 шт Видеопроектор- 1 шт.; МФУ-1 шт.; Выставочные шкафы- 4шт.; Каталогные шкаф – 1шт.; Стеллажи- 32шт.; Стол - кафедра- 1 шт.; Стол-барьер- 1 шт; Стол письменный – 6 шт.; Фотоаппарат- 1 шт.; Видеокамера – 1 шт.; Доска ученическая- 1 шт.</p>
28	<p><b>Читальный зал</b>  Шкаф – 6шт. Парты лекционные – 18 шт. Ноутбук – 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран раздвижной – 1шт. Доска поворотная – 1 шт. Телевизор – 1 шт. DVD – 1 шт.; Видеомагнитофон – 1 шт</p>
29	<p><b>Актовый зал</b>  Кресла – 180, микшер- 1 шт. музыкальный центр- 1 шт.</p>
30	<p><b>Стрелковый тир</b>  Мишень для стрельбы- 3 шт.;  Сектор для стрельбы – 3 шт.;  Стол – 2шт.;  Стулья- 15 шт.</p>
31	<p><b>Оснащение баз практик</b>  Кухня организации питания: Весы настольные электронные, Пароконвектомат;  Конвекционная печь; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая;  Фритюрница; Электрогриль; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор, Тестораскаточная машина; Планетарный миксер;  Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер; Мясорубка, Овощерезка; Процессор кухонный;  Слайсер; Куттер; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Машина для вакуумной Упаковки; Кофемашинка с капучинатором; Кофемолка;  Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для каремелизации); Машина посудомоечная;Стол производственный с мочной ванной;  Стеллаж передвижной; Мочная ванна двухсекционная.  Кондитерский цех организации питания:</p>

<p>Весы настольные электронные, Конвекционная печь; Микроволновая печь; Подовая печь (для пиццы); Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер; Мясорубка, Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной Упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для каремелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.</p>
--

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

При наличии электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе.

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, и модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

### **6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## **6.2. Требования к кадровым условиям**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог

профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

### **6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».