

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания  
ООО «СУДОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД «ЗАЛИВ»

Т.А. Вышковская  
« 2020 г.



Утверждаю

Директор ГБПОУ РК «Керченский  
технологический техникум»

М.Е. Тимохов  
2020 г.



### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым  
«Керченский технологический техникум»

по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация:** Повар, кондитер

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок освоения ОПОП** - 3года 10 мес. на базе основного общего образования

**Год начала подготовки по учебному плану** - 2020

**Профиль получаемого профессионального образования** – социально-экономический

*Приказ об утверждении ФГОС от 09 декабря 2016г. № 1569*

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
I курс	39	2	0	0	0	11	52
II курс	29	4	6	2	0	11	52
III курс	11	6	24	0	0	11	52
IV курс	6,5	4	28,5	0	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>85,5</b>	<b>16</b>	<b>58,5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

**2. План учебного процесса (для ОПОП подготовки квалифицированных рабочих)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		зачет	Экзамены	Дифзачеты	максимальная	Самостоятельная уч. работа	индивидуальная	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
								Всего занятий	Теоретические знания	Лаб. и практ. Занят.	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем.
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>				<b>3076</b>	<b>1024</b>	<b>40</b>	<b>2052</b>	<b>1334</b>	<b>718</b>	<b>476</b>	<b>634</b>	<b>418</b>	<b>524</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
	<b>Общие учебные дисциплины</b>				<b>2133</b>	<b>710</b>		<b>1423</b>	<b>918</b>	<b>505</b>	<b>340</b>	<b>470</b>	<b>255</b>	<b>358</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ОУД.01	Русский язык		4	1 2	342	114		<b>228</b>	216	12	51	72	34	71				
ОУД.02	Литература			4	256	85		<b>171</b>	155	16	34	48	34	55				
ОУД.03	Иностранный язык	123		4	342	114		<b>228</b>	0	228	68	72	34	54				
ОУД.04	История			4	256	85		<b>171</b>	161	10	34	72	34	31				
ОУД.05	Математика		4	1 2	513	171		<b>342</b>	292	50	85	96	68	93				
ОУД.06	Астрономия			4	60	20		<b>40</b>	32	8			17	23				
ОУД.07	Физическая культура	123		4	256	85		<b>171</b>	10	161	34	72	34	31				
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2	108	36		<b>72</b>	52	20	34	38						
	<b>Учебные дисциплины из обязательных предметных областей</b>				<b>757</b>	<b>252</b>	<b>40</b>	<b>505</b>	<b>302</b>	<b>203</b>	<b>85</b>	<b>116</b>	<b>138</b>	<b>166</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ОУД.09	Родная литература			3	87	29		<b>58</b>	52	6		37	21					
ОУД.10	Информатика	1		4	256	85	40	<b>171</b>	0	171	34	48	33	56				

ОУД.11	Естествознание:		4	2	414	138	0	276	250	26	51	31	84	110				
	Физика				145	63		82	78	4			28	54				
	Химия				133	37		96	85	11	51	31	14					
	Биология				136	38		98	87	11			42	56				
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>				<b>186</b>	<b>62</b>		<b>124</b>	<b>114</b>	<b>10</b>	<b>51</b>	<b>48</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ОУД.12	Право/Экономика			3	186	62		124	114	10	51	48	25					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>392</b>	<b>64</b>		<b>328</b>		<b>116</b>	<b>144</b>	<b>36</b>		<b>10</b>	<b>64</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>18</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			1	43	7		36		8	36	-		-	-	-	-	-
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1	43	7		36		8	36	-		-	-	-	-	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2	86	14		72		20	36	36		-	-	-	-	-
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			1	43	7		36		8	36			-	-	-	-	-
ОП.05	Основы калькуляции и учета			5	43	7		36		10	-	-	-	36	-	-	-	-
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	43	7		36		4	-	-	-	-	18	18-	-	-
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности			8	43	7		36		18							18	18
ОП.08	Физическая культура	56		7	48	8		40	-	40	-	-	-	10	10	10	10	-
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>3301</b>	<b>101</b>		<b>3200</b>		<b>186</b>	<b>41</b>	<b>144</b>	<b>160</b>	<b>332</b>	<b>443</b>	<b>794</b>	584	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				<b>3301</b>	<b>101</b>		<b>3200</b>		<b>186</b>	<b>41</b>	<b>144</b>	<b>160</b>	<b>332</b>	<b>443</b>	<b>794</b>	584	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		4		495	22		473	431	42	41	144	72	216	-	-	-	-
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных			3	49	8		41	23	18	41	-		-	-	-	-	-

	полуфабрикатов																	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3	86	14		72	48	24	-	72		-	-	-	-	-
УП.01	Учебная практика			3	144	-		144	144	-	-	72	72		-	-	-	-
ПП.01	Производственная практика	4			216	-		216	216	-	-	-	-	216	-	-	-	-
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6		806	26		780		48			88	116	324	252		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3			43	7		36		16			36					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4	115	19		96		32			52	44				
УП.02	Учебная практика			5	144			144						72	72			
ПП.02	Производственная практика	6			504			504							252	252		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6		531	16		515		32					119	396		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5			38	6		32		10					32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	61	10		51		22					51			
УП.03	Учебная практика			6	72			72							36	36		
ПП.03	Производственная практика	6			360			360								360		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного		7		556	14		542		24						146	396	

	ассортимента																	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6	38	6		32		8					32			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6	50	8		42		16					42			
УП.04	Учебная практика	6			72			72							72			
ПП.04	Производственная практика			7	396			396								396		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8		913	23		890		40					188	702		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7	38	6		32		10					32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7	101	17		84		30					84			
УП.05	Учебная практика			8	144			144							72	72		
ПП.05	Производственная практика			8	144			144									630	
<b>Итого</b>				<b>6835</b>	<b>1255</b>	<b>40</b>	<b>5580</b>	<b>1765</b>	<b>680</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>756</b>	<b>507</b>	<b>822</b>	<b>612</b>	<b>720</b>	
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>							<b>72</b>		-	2 нед	-	.-	-	-	-	-	
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>							<b>72</b>		-	-	-	-	-	-	-	72	
<b>Всего</b>				<b>6979</b>	<b>1255</b>		<b>5724</b>		<b>680</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>756</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	
<b>Консультации</b> для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.						дисциплин и МДК					612	756	540	540	252	108	144	90
						учебной практики					-	72	72	72	108	108	72	72

<b>Государственная (итоговая) аттестация:</b> Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	производств. практики	-	-	-	216	252	612	396	630
	экзаменов	-	-	-	3	-	2	1	1
	дифф. зачетов	4	5	2	8	5	5	3	3
	зачетов	-	-	1	1	2	3	-	-

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
1	Кабинет технологии кулинарного производства
2	Кабинет кондитерского производства
3	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4	Лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены
5	Лаборатории товароведения продовольственных товаров
6	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
7	Учебный кулинарный цех
8	Учебный кондитерский цех
9	Спортивный зал
10	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
11	Стрелковый тир
12	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
13	Актный зал
14	Кабинет русского языка и литературы
15	Кабинет иностранного языка
16	Кабинет истории
17	Кабинет обществознания
18	Кабинет химии
19	Кабинет биологии
20	Кабинет математики
21	Кабинет информатики и ИКТ
22	Кабинет физики и астрономии



#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Керченский технологический техникум» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрирован Министерством юстиции № 44898 от 22 декабря 2016 г. и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** на базе основного общего образования составляет 3года 10 месяцев.

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

- 1.Федеральный Закон «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ.
- 2.Федеральный Закон «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 84-ФЗ.
- 3.Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
4. Приказ Минобрнауки России от 09.03.2004г. № 1312 «Федеральный Базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».
- 5.Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированный Министерством юстиции (№ 44898 от 22 декабря 2016 г).
- 6.Приказ Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- 7.Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

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

9. Приказ Минобрнауки России от 03.06.2011г. №1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004г. № 1312».

10. Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».

11. Письмо Минобрнауки России № 03 - 1180 от 29.05.2007г. «О рекомендациях по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования».

12. Письмо Минобрнауки России № 06 - 259 от 17.03.2015г. «Рекомендации 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».

13. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186 – 03.

14. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009г № 59 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях НПО» СанПин 2.4.3.2554-09.

15. Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Керченский технологический техникум».

Учебный план предусматривает:

- **начало учебных занятий** - 01 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- **продолжительность учебной недели** - пятидневная
- **продолжительность занятий** - 45 минут с перерывом между занятиями по 5 и 10 минут, один перерыв 20/30 минут на организацию обеда для всех групп;
- **объем образовательной нагрузки** составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу;

- **общая продолжительность каникул** составляет: при обучении 3 года 10 месяцев – 35 недель (по 11 недель на первом, втором и третьем курсе, 2 недели в зимний период на четвертом курсе);

- **текущий контроль успеваемости** осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим и лабораторным занятиям, тестирования, самостоятельной работы, письменного и устного опроса;

- **промежуточная аттестация** в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки, в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины. На промежуточную аттестацию отводится 6 недель.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

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

- **виды практик:** при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика по профилю профессии реализуется концентрированно и рассредоточено в количестве 2052 часов (57 недель)

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

#### **4.1. Общеобразовательный цикл**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» и Рекомендациями Минобрнауки России, 2007 в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования.

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312» на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» отведено 72 часа и «Физическая культура» – 3 часа в неделю.

В образовательной организации Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Керченский технологический техникум» в соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии **43.01.09 Повар-кондитер** был выбран естественнонаучный профиль.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и

профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы. Общеобразовательная подготовка в образовательной организации реализуется на 1 и 2-ом курсах обучения в течение двух лет. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 2052 часов, распределено на изучение 14 базовых и 4 дополнительных учебных дисциплин.

Образовательная организация Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум» оценивает качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводят по русскому языку, математике – в письменной форме, по естествознанию - в устной.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО, одобренные и рекомендованные для использования на практике Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2015 г. На основе этих примерных программ разработаны рабочие программы по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОПОП СПО.

#### **4.2. Общепрофессиональный и профессиональный циклы.**

Изучение общепрофессиональных дисциплин и МДК осуществляется рассредоточено одновременно с учебной практикой. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 часов.

28.08.2020г. на заседании Педагогического совета (Протокол №1) прошло согласование основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** с социальным партнером и работодателем ООО «Судостроительный завод «Залив».

#### **4.3. Формирование структуры ОПОП с учетом вариативной части.**

Объем вариативной части в 720 часов по согласованию с работодателем ОАО «Судостроительный завод «Залив» распределен на производственную практику с целью расширения и освоения основных видов деятельности.

#### **4.4. Формы проведения консультаций.**

Консультации для обучающихся (групповые, индивидуальные, устные, письменные) проводятся перед экзаменами по дисциплинам для обеспечения качественной подготовки обучающихся.

#### **4.5. Формы проведения промежуточной аттестации.**

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины или модуля. По дисциплинам общеобразовательного и общепрофессионального циклов аттестация проводится в виде дифференцированного зачета или экзамена.

По междисциплинарным курсам проводятся зачеты и дифференцированные зачеты, а по окончании профессиональных модулей – экзамены, которые представляют собой форму независимой оценки результатов обучающихся с участием работодателей. По итогам проведения его возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен проверяет готовность обучающихся к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определяется в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности «освоен»/«не освоен»», а также отметка за освоение. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Итогом проверки учебной и производственной практики является «дифференцированный зачет» или «зачет».

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 10, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 12 без учета зачета по предмету ОУД.07 Физическая культура и ОП.11 Физическая культура. Успеваемость обучающихся по итогам семестра при сдаче экзамена и дифференцированного зачета определяется оценками: «5» - отлично, «4» - хорошо», 3 – «удовлетворительно», 2 – «неудовлетворительно».

#### **4.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации.**

На проведение государственной итоговой аттестации учебным планом отводится 2 недели в конце всего курса обучения. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением выпускнику квалификации повар ↔ кондитер.

## **5.2. Календарный учебный график**

График заполняется на весь срок обучения. При разработке графика в рабочей программе допускается изменять место освоения дисциплин и практик (в случае необходимости подтверждаемой договорами с работодателями о проведении практик) без нарушения последовательности освоения материала.

## **Раздел 6. Условия образовательной программы**

### **6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой-ППКРС, 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.

#### **Перечень специальных помещений.**

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин № 308;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены № 204;  
товароведения продовольственных товаров №204;  
технологии кулинарного и кондитерского производства №204;  
иностранного языка №310, №312;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда №301;  
технического оснащения и организации рабочего места №306.

##### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана  
учебный кондитерский цех.

##### **Спортивный комплекс**

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актовый зал

### **6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

Образовательная организация ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум», реализует программу по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

#### **6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

##### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»:**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575833

Владелец Тимохов Михаил Евменович

Действителен с 26.02.2021 по 26.02.2022