

УТВЕРЖДАЮ:
И.о.директора ГБПОУ РО "ВТОПиТ"
_____ Н.А.Кузнецова
" ____ " _____ 2023 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области**

"Волгодонский техникум общественного питания и торговли"

Профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: **повар 3-4 разряда, кондитер 3-4 разряда**

Форма обучения: **очная**

на базе основного общего образования

Срок освоения программы: **3 года 10 месяцев**

Год начала подготовки: **2023 год**

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

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и циклам		Учебная практика		Производственная практика		Промежуточная аттестация		Государственная итоговая аттестация		Каникулы	Всего	
	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	недель	часов	недель
1	1440	40	0	0	0	0	36	1	0	0	11	1476	52
2	1188	33	72	2	108	3	108	3	0	0	11	1476	52
3	756	21	288	8	396	11	36	1	0	0	11	1476	52
4	504	14	180	5	684	19	36	1	72	2	2	1476	43
Всего	3888	108	540	15	1188	33	216	6	72	2	35	5904	199

3,5,7,8

Индекс 0.00	Наименование УД, ПМ, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы в академических часах									Распределение нагрузки								
		Зачеты	Экзамены	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						всего во взаимодействии с преподавателем	Занятия по дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Самоподготовка	Промежуточная аттестация	1 семестр		2 семестр		1 семестр		2 семестр	
							Теоретическое обучение	в том числе, лабораторные и практические занятия	недели												
									17					24	17	24	17	24	17	24	
О.О.0	Общеобразовательный цикл	9ДЗ	6Э	2052*	0	2052	22	16	0	48	24	36	570	612	422	448	0	0	0	0	
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины	7ДЗ	6Э	1798	0	1798	0	0	0	48	24	36	466	572	350	410	0	0	0	0	
ОД.01	Русский язык		-/-Э	114		114				6	6	6	34	20	60						
ОД.02	Литература	-/-/-ДЗ		172		172							34	52	32	54					
ОД.03	Иностранный язык	-/-/-ДЗ		144		144							34	38	34	38					
ОД.04	Математика		-/-/-Э	268		268				6	6	6	52	82	52	82					
ОД.05	Информатика		-/Э	108		108				12		6	68	40							
ОД.06	История		-/-/-Э	180		180				6	6	6	34	56	34	56					
ОД.07	Обществознание		-/Э	108		108				12		6	54	54							
ОД.08	География	-/ДЗ		108		108							34	38	36						
ОД.09	Физика	-/ДЗ		108		108							54	54							
ОД.10	Химия		-/-Э	144		144				6	6	6		52	34	58					
ОД.11	Биология	-/ДЗ		72		72									34	38					
ОД.12	Физическая культура	-/-/-ДЗ		172		172							34	52	34	52					
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-/ДЗ		68		68							34	34							
ОД.14	Индивидуальный проект			32		32									32						
по выбору		2ДЗ	0Э	180	0	180	0	0	0	0	0	0	68	40	34	38	0	0	0	0	
ОД.15	Право	-/ДЗ		108		108							68	40							
ОД.16	Экономика	-/ДЗ		72		72									34	38					
дополнительные		0ДЗ	0Э	74	0	74	22	16	0	0	0	0	36	0	38	0	0	0	0	0	
ОД.17	Основы предпринимательства			38		38	22	16							38						
ОД.18	Основы финансовой грамотности			36		36							36								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	14ДЗ	1Э	940*	130	810	456	354	0	6	6	6	42	216	100	84	152	128	136	82	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ		78	10	68	42	26						78							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ		54	8	46	30	16						54							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		-/Э	90	14	76	52	24		6	6	6			48	42					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/ДЗ		56	8	48	40	8									24	32			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ		52	8	44	28	16							52						
ОП.06	Охрана труда	-/ДЗ		60	10	50	40	10									26	34			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/ДЗ		66	8	58	0	58									30	36			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		42	6	36	18	18							42						
ОП.09	Физическая культура	-/-/ДЗ		72	6	66	0	66									24	26	22		
ОП.10	Основы кулинарии	ДЗ		42	6	36	26	10						42							
ОП.11	Карвинг и арт-визаж			48	6	42	22	20											48		
ОП.12	Рисование и лепка	ДЗ		48	8	40	20	20									48				
ОП.13	Культура обслуживания	ДЗ		42	6	36	26	10						42							
ОП.14	Психология общения	ДЗ		42	6	36	26	10					42								
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/ДЗ		66	10	56	24	32										32	34		

ОП.16	Адаптация выпускников на современном рынке труда	-/ДЗ		82	10	72	62	10										34	48	
ПМ.00	Профессиональный цикл	13ДЗ	7Э	2624*	138	758	428	330	1728	42		42	0	0	72	242	460	700	464	686
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3ДЗ	1Э	314	22	112	64	48	180	6	6	6	0	0	72	242	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			38	6	32	14	18							38					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/ДЗ		96	16	80	50	30							34	62				
УП.01	Учебная практика	ДЗ		72					72							72				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		108					108							108				
	Экзамен по модулю		Эм							6	6	6								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2ДЗ	2Э	680	30	218	122	96	432	12		12	0	0	0	0	260	420	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-/Эк	38	6	32	16	16									38			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			210	24	186	106	80		6		6					150	60		
УП.02	Учебная практика	-/ДЗ		144					144								72	72		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		288					288									288		
	Экзамен по модулю		Эм							6		6								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3ДЗ	1Э	558	30	132	66	66	396	6		6	0	0	0	0	0	0	98	460
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			38	6	32	16	16											38	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/ДЗ		124	24	100	50	50											60	64
УП.03	Учебная практика	ДЗ		108					108											108
ПП.03	Производственная практика	ДЗ		288					288											288
	Экзамен по модулю		Эм							6		6								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3ДЗ	1Э	304	20	104	62	42	180	6		6	0	0	0	0	0	0	78	226
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			38	6	32	20	12											38	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/ДЗ		86	14	72	42	30											40	46
УП.04	Учебная практика	ДЗ		72					72											72
ПП.04	Производственная практика	ДЗ		108					108											108
	Экзамен по модулю		Эм							6		6								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2ДЗ	2Э	768	36	192	114	78	540	12		12	0	0	0	0	200	280	288	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		-/Эк	38	6	32	20	12									38			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			190	30	160	94	66		6		6					90	100		
УП.05	Учебная практика	-/ДЗ		144					144								72	72		
ПП.05	Производственная практика	-/ДЗ		396					396									108	288	

	Экзамен по модулю		Эм						6		6									
	ИТОГО	36ДЗ	14Э	5616	268	3620	906	700	1728				612	828	594	774	612	828	600	768
ПА.00	Промежуточная аттестация			216						96	36	84		36	18	90		36	12	24
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			72																72
	ВСЕГО			5904									612	864	612	864	612	864	612	864
	Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с 17.06.2027 г. по 30.06.2027 г.					Дисциплин и МДК - 3888 часов							612	828	594	594	468	288	312	192
						Учебной практики - 540 часов							0	0	0	72	144	144	0	180
						Производственной практики - 1188 часов							0	0	0	108	0	396	288	396
						Экзаменов							0	2	1	5	0	3	1	2
						Дифференцированных зачетов							1	7	2	9	1	7	2	8
						Зачетов							0	0	0	0	0	0	0	0
						Индивидуальный проект							0	0	0	1	0	0	0	0

*без учета промежуточной аттестации

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования:

- устав ГБПОУ РО «ВТОПиТ»;
- федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);
- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- приказ Министерства Просвещения от 05 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»
- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355";
- федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413, зарегистрированный в Минюсте РФ 07.06.2012 №24480;
приказ Министерства образования и науки РФ от 29.06.2017 № 613 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413;
- разъяснения по реализации федерального государственного образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 года;

- рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» от 25 февраля 2015 года;
- рекомендации по организации получения 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 Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий:

- начало занятий 01 сентября ежегодно;
 - обязательная учебная нагрузка обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО - 36 часов в неделю;
 - продолжительность учебной недели - шестидневная;
 - продолжительность занятий 45 минут или группировка парами.
 - формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольные работы и задания, отчеты по практическим, лабораторным, творческим работам, отчеты по урокам на производстве, тестирование и др., результаты которых используются для накопительных систем оценивания за семестр по отдельным дисциплинам и профессиональным модулям, где не предусматривается промежуточная аттестация;
 - консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования;
 - формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, письменные и устные;
 - учебная практика организована в учебных лабораториях техникума, производственная практика проводится на предприятиях и в организациях на основе заключенных договоров с предприятиями-работодателями;
 - общая продолжительность каникул составляет 35 недель, в том числе на первом году обучения 11 недель (из них 2 недели в зимний период), на втором году обучения 11 недель (из них 2 недели в зимний период), на третьем году обучения 11 недель (из них 2 недели в зимний период), на четвертом году обучения 2 недели (в зимний период);
 - при проведении лабораторных и практических занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по иностранному языку и физической культуре, практическом обучении (учебной и производственной практик) учебная группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек, если позволяет финансовая возможность ОУ.
- На 2 курсе в летний период с юношами проводятся 5-дневные учебные сборы на базе воинской части.

1.3.Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы реализуется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Министерства образования и науки РФ от 29.06.2017 № 613 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- разъяснениями по реализации федерального государственного образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 года;

- рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» от 25 февраля 2015 года;

- рекомендациями по организации получения 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 Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение - 57 недель (2052 часа), распределяется на обязательную учебную нагрузку с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественно-научный профиль).

Учебное время распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные: "Технология", "Основы предпринимательства".

Обязательная учебная нагрузка (федеральный компонент) с учетом профиля получаемого профессионального образования в часах для естественнонаучного профиля (приложение 2) составляет -1872 часа.

Вариативная часть времени общеобразовательного цикла (2052–1872 =180 часов) распределена следующим образом:

- ОУД.04 Математика - 57 часов;
- ОУД.08 Астрономия - 36 часов;
- ОУД.10 Физика - 4 часа;
- ОУД.11 Химия - 9 часов;
- ОУД.16 Технология - 36 часов;
- ОУД.17 Основы предпринимательства - 38 часов.

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам "Русский язык", "Математика" и в соответствии с профилем подготовки - по учебным дисциплинам "Информатика", "Химия", "Биология", "Обществознание (вкл. экономику и право)", по остальным дисциплинам - в форме зачета, дифференцированного зачета.

1.4 Формирование вариативной части образовательной программы

Вариативная часть составляет:

5904 (общее количество часов) – **(2052** (часы общеобразовательного цикла) + **108** (часы ПА) + **324** (часы общепрофессионального цикла) + **1980** (часы профессионального цикла) + **72** (часы ГИА)) = **1368** (часы вариатива)

С целью углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, данные часы распределены следующим образом:

на общепрофессиональные учебные дисциплины - 616 часов:

- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - 42 часа;
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров - 18 часов;
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места - 54 часа;
- ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности - 20 часов
- ОП.05 Основы калькуляции и учета - 20 часов;
- ОП.06 Охрана труда - 24 часа;
- ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 46 часов;
- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности - 6 часов;
- ОП.09 Физическая культура - 10 часов;
- ОП.10 Основы кулинарии - 42 часа;
- ОП.11 Карвинг и арт-визаж - 50 часов;
- ОП.12 Рисование и лепка - 48 часов;
- ОП.13 Культура обслуживания - 42 часа;
- ОП.14 Основы финансовой грамотности - 42 часа;
- ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности - 66 часов;
- ОП.16 Адаптация выпускников на современном рынке труда - 86 часов.

на МДК профессиональных модулей - 248 часов:

- МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов - 6 часов;
- МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 24 часа;
- МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 6 часов;
- МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 82 часа;
- МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 6 часов;
- МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 28 часов;
- МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 6 часов;
- МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 22 часа;
- МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 6 часов;
- МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 62 часа.

на практику - 504 часа:

- ПП.01 Производственная практика - 36 часов;
- ПП.02 Производственная практика - 36 часов;
- УП.03 Учебная практика - 36 часов;
- ПП.03 Производственная практика - 180 часов;
- ПП.04 Производственная практика - 36 часов;
- ПП.05 Производственная практика - 180 часов.

1.4. Формы проведения промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся техникума, в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", разъяснениями ФИРО по организации промежуточной аттестации; по общеобразовательному циклу - примерным положением по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах образовательной программы НПО/СПО (одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО, протокол № 1 от 15 февраля 2012 г.).

Формы аттестации - зачет, дифференцированный зачет, экзамен, в том числе комплексные и экзамен (квалификационный). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Форма аттестации по учебной практике - ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК - экзамен, по производственной практике - отчет.

1.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898).

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русский язык и литература
2	Математика
3	Физика
4	Информатика
5	Английский язык
6	Немецкий язык
7	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда
8	Социально-экономические дисциплины
9	Химия, микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
10	Товароведение продовольственных товаров
11	Техническое оснащение и организация рабочего места
12	Технология кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
13	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
14	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
15	Спортивный зал
16	Открытая площадка с элементами полосы препятствия
17	Стрелковый тир (электронный)
	Залы:
18	Актный зал
19	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет