

КОПИЯ



Утверждаю

директор

Ядова Т.В.

30.06.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Спасский политехнический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар I кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар 3-4 разряда, Кондитер 3-4 разряда

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Индекс	Наименование цикла, раздела, дисциплины, профессионального модуля, МДК, практики	Формы промежуточной аттестации										Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам										Максимальный учебный нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
		Экзамены		Зачеты		Дифференциальные зачеты		Курсовые проекты		Курсовые работы		Другие		Итоговая		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8		Общ. часть	Всп. часть																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
		Зачеты	Экзамены	Зачеты	Экзамены	Зачеты	Экзамены	Зачеты	Экзамены	Зачеты	Экзамены	Зачеты	Экзамены	Зачеты	Экзамены	Зачеты	Экзамены	Зачеты	Экзамены	Зачеты	Экзамены	Зачеты	Экзамены	Зачеты	Экзамены	Зачеты	Экзамены	Зачеты	Экзамены	Зачеты	Экзамены																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260	1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268	1269	1270	1271	1272	1273	1274	1275	1276	1277	1278	1279	1280	1281	1282	1283	1284	1285	1286	1287	1288	1289	1290	1291	1292	1293	1294	1295	1296	1297	1298	1299	1300	1301	1302	1303	1304	1305	1306	1307	1308	1309	1310	1311	1312	1313	1314	1315	1316	1317	1318	1319	1320	1321	1322	1323	1324	1325	1326	1327	1328	1329	1330	1331	1332	1333	1334	1335	1336	1337	1338	1339	1340	1341	1342	1343	1344	1345	1346	1347	1348	1349	1350	1351	1352	1353	1354	1355	1356	1357	1358	1359	1360	1361	1362	1363	1364	1365	1366	1367	1368	1369	1370	1371	1372	1373	1374	1375	1376	1377	1378	1379	1380	1381	1382	1383	1384	1385	1386	1387	1388	1389	1390	1391	1392	1393	1394	1395	1396	1397	1398	1399	1400	1401	1402	1403	1404	1405	1406	1407	1408	1409	1410	1411	1412	1413	1414	1415	1416	1417	1418	1419	1420	1421	1422	1423

Пояснительная записка

Настоящий учебный план краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Спасский политехнический колледж» (далее - колледж) разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016г., зарегистрированный Министерством юстиции № 44898 от 22.12.2016г. 43.01.09Повар, кондитер;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012г., зарегистрированный Министерством юстиции № 24480 от 07.06.2012г.;
- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированном Министерством юстиции N 29200 от 30.07.2013г.;
- Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464;
- Приказа Минобрнауки России от 16.08. 2013г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно графику учебного процесса. Учебный год состоит из двух семестров.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 34 академических часов в неделю, 2 часа - самостоятельная работа. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Объем обязательных аудиторных занятий и практики не должен превышать 36 академических часов в неделю.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10 - 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Консультации для обучающихся очной формы обучения предусматриваются из расчёта 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, индивидуальные, письменные, устные.

Проведение лабораторных работ и учебной практики предусматривает деление группы на подгруппы, численностью не менее 8 человек.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

Профессиональный учебный цикл предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину составляет 71 час, из них на освоение основ военной службы - 35 часов. Для подгрупп девушек учебное время, отведенное на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Виды практик:

Учебные практики	Производственные практики
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.	ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.

Учебная практика и производственная практика проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются в рабочих программах учебных и производственных практик.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Общеобразовательный цикл

Реализация ФГОС среднего общего образования (базовое обучение), в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с ФГОС СОО (утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования” с изменениями на 31 декабря 2015 года, примерными программами общеобразовательных дисциплин для ПОУ, одобренными Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») и рекомендованных для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 2 от 18 апреля 2018 г.) и составляет 2180 часов на 1 учащегося.

В соответствии со спецификой программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 57 недель.

Общеобразовательный цикл распределен на весь период обучения и чередуется с освоением программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебный план общеобразовательного цикла включает в себя изучение восьми базовых дисциплин (русский язык, литература, иностранный язык (английский), математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия), трех профильных дисциплин (родной язык, родная литература, химия), индивидуальный проект не является предметом, но является обязательным и выполняется в рамках самостоятельной работы студентов.

Экзамен по предмету «Русский язык» проводится в письменной форме в виде диктанта. «Математика» - письменно на ПА отводится 6 академических часов. «Физическая культура» проводится за счёт последних 6 уроков отведённых на дисциплину, предусматривает выполнение спортивных нормативов в различных подвижных видах спорта, для лиц имеющих освобождение от физических нагрузок (обязательно наличие медицинского заключения) проводится экзамен в устной форме и использованием настольных видов спорта.

Экзамен по дисциплине «Основы проектной деятельности» проводится с использованием ИКТ и состоит из устной и практической частей.

В общеобразовательный цикл в рамках модуля ПОО.01 Введение в профессию, предлагаемого образовательной организацией, включены дополнительные учебные дисциплины:

ПОО.01.01 Основы общественных наук - 138 час.

ПОО.01.02 Курс общей физики - 190 час.

ПОО.01.03 Основы проектной деятельности - 34 час.

ПОО.01.04 Информационная культура - 60 час.

ПОО.01.05 Основы географических знаний - 56 час.

ПОО.01.06 Основы биологических наук - 52 час.

ПОО.01.07 Основы финансовой грамотности - 34 час.

ПОО.01.08 Основы экологических наук - 28 час.

Формирование вариативной части ШКРС

Объем вариативной части учебного плана 43.01.09 Повар, кондитер составляет 1464 часа, и был распределен следующим образом:

- общепрофессиональный цикл:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 70 часов;

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров – 66 часов;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места – 58 часов;

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности – 38 часов;

ОП.05 Основы калькуляции и учета – 8 часов;

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности – 64 часа;

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности – 35 часов (для проведения военных сборов по основам военной подготовки);

ОП.09 Физическая культура– 6 часов;

в общепрофессиональный цикл за счет вариативной части включены дополнительные учебные дисциплины:

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности– 100 часов;

ОП.11 Организация обслуживания в ресторане– 52 часа;

ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности– 52 часа;

- профессиональный цикл:

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 8 часов;

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 2 часа;

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 13 часов;

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 19 часов;

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 4 часа;

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок– 18 часов;

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 16 часов;

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков– 54 часа;

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий– 10 часов;

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 123 часа;

УП.02.01 – 72 часа;

УП.04 – 36 часов;

ПП.04 – 42 часов;

УП.05 – 216 часов;

ПП.05 – 180 часов.

Квалификационные экзамены, экзамены по модулю – 30 часов.

ПА в форме экзамена по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров» проводится в устной форме, по МДК.05. 02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» проводится в устной форме, на проведение ПА отводится 6 академических часов, которые входят в общий объём изучаемого МДК.

Формы проведения промежуточной аттестации

Формами текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются: контрольная работа, зачет, дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен и экзамен по модулю в соответствии с учебным планом. Формами промежуточной аттестации по каждой дисциплине являются: дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен

из экзамен по модулю. Формы промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и приобретенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Колледжем создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы/медицинских знаний.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена включает и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. ВПКР должна предусматривать сложность работы не ниже уровня по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. Выпускная квалификационная работа состоит из двух этапов:

- выпускной практической квалификационной работы;

- письменной экзаменационной работы.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

1. русского языка и литературы;
2. истории;
3. химии и биологии;
4. математики;
5. физики и астрономии;
6. иностранных языков;
7. информатики;
8. общепрофессиональных дисциплин;
9. общепрофессиональных дисциплин;
10. технической графики;
11. безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
12. теоретических основ сварки и резки металлов.

Лаборатории:

Мастерские:

Спортивный комплекс:

1. спортивный зал;
2. открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3. стрелковый тир (в том числе электронный).

Залы:

1. библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2. актовый зал.