Утверждаю
Директор
КОГПОАУ «Савальский политехникум

_____/Г.В.Санникова/

«30» 08 2018 г.

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
(базовая подготовка)
Кировского областного государственного профессионального образовательного автономного учреждения «Савальский политехнический техникум»

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: технический

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ.

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка) Кировского областного государственного профессионального образовательного автономного учреждения «Савальский политехнический техникум» разработан на основе:

а) Закона РФ от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» (в ред. от 03.07.2016 N 359-ФЗ);

б) Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384 и зарегистрированного Министерством юстиции России 23 июля 2014 г. N 33234;

в) Приказа Минобрнауки России от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 г. №30861);

г) Приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г. № 464 « Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» в ред. приказа Минобрнауки России от 22.01.2014 г № 31 (Зарегистрировано в Минюсте России 30 .07.2013 г. №29200);

д) Приказа Минобрнауки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 г. №30306);

е) Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 14 июня 2013 г. N 28785) (в редакции приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 г. № 1061);

ж) Приказа Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (Зарегистрировано в Минюсте России 29 октября 2013 г. N 30507);

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

и) Устава техникума и других локальных актов, обеспечивающих порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1. Учебный процесс организован в строгом соответствии требованиям нормативно-правовых актов РФ и субъектов РФ в области образования.
2. Начало учебного года, согласно календарному учебному графику, 1 сентября. Если 1 сентября приходится на выходной день (воскресенье), то начало занятий переносится на 2 сентября. Заканчивается учебный год согласно учебному плану по специальности.
3. Продолжительность учебной недели составляет пять дней. Обязательная учебная нагрузка студента 36 часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки 54 часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.
4. В расписании учебных занятий ежедневная нагрузка студента не более 8 часов. Занятия группируются парами, с 10 минутным перерывом между ними. Для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут. Интенсивность изучения дисциплин и междисциплинарных курсов определяется характером и уровнем их сложности.
5. Образовательная организация, как правило, производит деление группы на подгруппы, численностью не менее 8 человек, при проведении занятий по информатике, физической культуре, иностранному языку, информационным технологиям в профессиональной деятельности и учебным практикам, а также может объединять группы студентов при проведении учебных занятий в виде лекций.
6. Время и формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные и т.д.) из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования, определяются предметными (цикловыми) комиссиями. Из общего консультационного фонда в обязательном порядке предусматриваются часы для руководителя дипломной работы, из расчета два часа в неделю на каждого обучающегося в период подготовки ВКР, а также по 2 часа преподавателям учебных дисциплин, МДК, ПМ, перед проведением экзаменов в период экзаменационной сессии. Закрепление часов, отведенных преподавателям для консультаций, осуществляется приказом по техникуму.
7. Объем часов на физическую культуру реализуется как за счет обязательных часов указанных в учебном плане (2 часа в неделю в период теоретического обучения), так и за счет занятий в спортивных клубах, секциях и т.д. (2 часа в неделю). Студенты, освобожденные от занятий по физической культуре по состоянию здоровья, занимаются в специальной медицинской группе.
8. Общая продолжительность каникул составляет 34 недели, в том числе 1 й курс - 11 недель; 2 й курс – 11 недель; 3 й курс – 10 недель; 4 й курс – 2 недели. Каникулы предоставляются 2 раза в году (за исключением 4 курса), в том числе 2 недели в зимний период с 29 декабря по 11 января.
9. При реализации ППССЗ по специальности предусматривается обязательное выполнение курсовых работ по МДК 03. 01. «Технология

приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и МДК 06.01. «Управление структурным подразделением организации». Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.

10. Учебная и производственная (по профилю специальности) практика реализуется в рамках профессионального модуля при освоении профессиональных компетенций как концентрированно, так и рассредоточено. Учебная практика проводится в учебных аудиториях, кондитерском и кулинарном цехах техникума. Практика по профилю специальности (по модулю) проводится в профильных организациях, с которыми образовательная организация имеет соответствующие договоры. Практика по профилю специальности (модулю) оформляется приказом по техникуму. Программа профессионального модуля ПМ 07 предусматривает освоение студентами рабочей профессии 16675 Повар.

11. Преддипломная практика в объеме 4 - х недель проводится непрерывно на заключительном этапе обучения (после освоения профессиональных модулей) в период с 20.04. по 17.05 на основе заключенных договоров техникума (студентов) с профильными организациями и оформляется приказом по техникуму. В процессе прохождения преддипломной практики студент должен углубить первоначальный профессиональный опыт, развить общие и профессиональные компетенции, проверить готовность к самостоятельной трудовой деятельности, а также основательно подготовиться к защите выпускной квалификационной работы.

12. Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 часов, в том числе на освоение основ военной службы отводится 48 часов. Для подгруппы девушек вместо ОВС в этом же объеме предусмотрено изучение основ медицинских знаний.

13. На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся пятидневные учебные сборы (35 часов) на базе воинских частей, определенных военным комиссариатом (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. №96/134).

14. Дисциплины: «Физическая культура», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Химия» в составе общеобразовательного учебного цикла и дисциплины: «Физическая культура», «Иностранный язык», «История» в составе учебного цикла ОГСЭ, а также «Математика» и «Химия» в составе учебного цикла ЕН имеют разные программы и реализуются последовательно

15. Объем обязательной аудиторной нагрузки по каждой учебной дисциплине и каждому профессиональному модулю составляет не менее 32 часов за весь курс изучения.

16. Показатель практикоориентированности ППССЗ составляет 52,3%.

17. Оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:
- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.
Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для оценки результатов освоения ППССЗ в техникуме используется как классическая пятибалльная система с соответствующими критериями, так и рейтинговая или накопительная система оценивания. Рейтинговая или накопительная система оценивания знаний студентов регламентируется соответствующим положением.
18. Реализация ППССЗ осуществляется техникумом на государственном языке Российской Федерации.

1.3. Общеобразовательный учебный цикл.

Общеобразовательный учебный цикл сформирован с учетом профиля получаемой специальности среднего профессионального образования и обеспечивает реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Получение студентами среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования на первом и втором курсах.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 1404 часа, распределено следующим образом:

- базовые общеобразовательные дисциплины - 850 часов;
- профильные общеобразовательные дисциплины -554 часа.

Максимальный объем времени на освоение дисциплин общеобразовательного цикла составляет 2106 часов.

Содержание общеобразовательного учебного цикла сформировано в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 N 413 (ред. 29.06.2017 № 613) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования». УУД формируемые при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ППССЗ, таких учебных циклов, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального учебного цикла.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть учебных циклов программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в объеме 864 часов обязательной или

1296 часов максимальной учебной нагрузки (ФГОС) распределена следующим образом:

а) введение в учебный план дисциплин и МДК в объемах:

Наименование дисциплин, ПМ.	**Макс. уч. нагрузка, час.**	**Обяз. учебн. нагрузка, час.**
ОГСЭ.05 Культура речи	48	32
ОГСЭ.06 Этика делового общения	96	64
ОГСЭ.07 Основы бюджетной грамотности	48	32
ОГСЭ.08 Введение в специальность	54	36
ОГСЭ.09 Эффективное поведение на рынке труда	48	32
ОП.10 Товароведение пищевых продуктов	150	100
ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании	105	70
ОП.12 Оборудование предприятий общественного питания	150	100
ОП.13 Моделирование профессиональной деятельности	93	62
ОП.14 Основы предпринимательства	54	36
МДК 07.01. Технология выполнения работ по профессии 16675 «Повар»	264	176

б) увеличение объема времени на дисциплины и модули обязательной части:

Наименование цикла дисциплин, ПМ.	**Макс. уч. нагрузка, час.**	**Обяз. учебн. нагрузка, час.**
Математические и общие естественнонаучные дисциплины	54	36
Общепрофессиональные дисциплины	123	82
Профессиональные модули (ПМ-01-ПМ-07)	9	6

Основанием для введения новых дисциплин и МДК являются:

а) установленные Кировской областью региональные требования к качеству среднего профессионального образования.

б) запрос работодателя на дополнительные результаты освоения ППССЗ не предусмотренные ФГОС.

в) требования федеральных органов государственной власти в сфере образования к бюджетной грамотности специалистов.

Основанием для увеличения объема времени на дисциплины и профессиональные модули обязательной части является высокий уровень подготовленности студентов, владение регионально-значимыми технологиями и способами деятельности, позволяющими выпускнику быстро адаптироваться к региональным условиям производства.

Реализация вариативной составляющей ППССЗ призвана углубить и расширить подготовку выпускника необходимую для обеспечения его

конкурентоспособности в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

1.5. Порядок аттестации студентов.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация студентов осуществляется в соответствии с положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в КОГПОАУ «Савальский политехникум».

Текущий контроль успеваемости студентов проводится на каждом из видов учебных занятий. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями техникума, рассматриваются на заседаниях предметных (цикловых) комиссий и утверждаются директором техникума. Основными формами текущего контроля знаний студентов являются: устный опрос на занятиях; проверка выполнения письменных домашних заданий; решение ситуационных задач; защита проектов, отчетов ЛР, ПЗ; контрольные работы; тестирование; контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме) и т.д. В начале учебного года или семестра преподаватель, по своему усмотрению, проводит входной контроль знаний студентов, приобретённых на предшествующем этапе обучения.

Промежуточная аттестация обязательна для всех учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик, в том числе введенных за счет вариативной части ППССЗ по результатам их освоения.

Основными формами промежуточной аттестации по дисциплинам учебного плана и междисциплинарным курсам являются экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты; по учебной и производственной практикам - дифференцированные зачеты, в том числе комплексные. Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный проверяет готовность студента к выполнению указанного вида деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе v «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка). Экзамен квалификационный проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик. Итогом по профессиональному модулю является однозначное решение: «вид деятельности освоен / не освоен» и оценка (в баллах или зачтено – не

зачтено). Оформляются результаты экзамена квалификационного отдельным протоколом.

Для проведения промежуточной аттестации студентов в форме экзамена в учебном плане предусмотрено 7 недель. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Интервал между экзаменами составляет не менее 2 - х календарных дней.

По дисциплинам общеобразовательного учебного цикла учебным планом предусмотрена сдача студентами экзаменов в 1 семестре по русскому языку (письменно), во 2 - м семестре по математике (письменно), физике (устно).

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8. В указанное количество не входят экзамены квалификационные по профессиональным модулям. Экзамены квалификационные по профессиональным модулям проводятся за счет объема времени, отведенного на учебную и производственную практику (по профилю специальности). Результаты сдачи экзамена, в том числе квалификационного заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента

Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся за счет времени отведенного на учебную дисциплину, междисциплинарный курс или практику, а результаты заносятся в зачетную ведомость и зачетную книжку студента.

Количество зачетов, дифференцированных зачетов в учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 10 (без зачета по физической культуре).

Для промежуточной аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ преподавателями техникума создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств рассматриваются на заседании соответствующей предметной (цикловой) комиссии и утверждаются директором техникума. Фонды оценочных средств, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям, в обязательном порядке должны иметь положительное заключение работодателей.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Государственная итоговая аттестация по ППССЗ является обязательной для выпускников и включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.

Учебным планом по специальности на государственную итоговую аттестацию студентов отводится 6 недель (4 недели на подготовку и 2 недели на защиту выпускной квалификационной работы) в период с 18 мая по 28 июня.

Темы выпускных квалификационных работ определяются соответствующей предметной (цикловой) комиссией техникума. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложение своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ. Закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом по техникуму.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются приказом директора после их обсуждения на заседании педагогического совета техникума с участием председателя государственной экзаменационной комиссии и доводятся до сведения выпускников, не позднее чем, за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ.

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется государственной экзаменационной комиссией на закрытом заседании большинством голосов по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение студентами компетенций. При равном числе голосов голос председателя ГЭК является решающим.

Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, техникумом выдаются документы установленного образца.

2. 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 специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	31	7	1		2		11	52
III курс	31	4	5		2		10	52
IV курс	19	6	5	4	1	6	2	43
Всего	120	17	11	4	7	6	34	199

Календарный учебный график

Курсы	Сентябрь				29 09	Октябрь		27 10	Ноябрь				Декабрь				29 12	Январь			26 01	Февраль			23 02	Март				30 03	Апрель			27 04	Май				Июнь				06	Июль			27 07	Август			
	1 7	8 14	15 21	22 28	5 10	6 12	13 19	20 26	2 11	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28	04 01	5 11	12 18	19 25	01 02	2 8	9 15	16 22	1 03	2 8	9 15	16 22	23 29	05 04	06 12	13 19	20 26	03 05	04 10	11 17	18 24	25 31	01 07	08 14	15 21	22 28	05 07	6 12	13 19	20 26	02 08	3 09	10 16	17 23	24 31
1								16									А	К	К			23																					А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2								16									А	К	К			15												У	У	У	У	У	У	У	Т		А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3								12				У	У	Т	Т		А	К	К			19															У	У	Т	Т	Т		А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
4	У	У	Т	Т	Т			11									У	К	К	У	Т	8						У	У	Т		А	С	С	С	С	П	П	П	П	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения

	*	А	К	У	Т	С	П	И
Теоретическое обучение	Неделя отсутствует	Промежуточная аттестация	Каникулы	Учебная практика (по модулю)	Практика по профилю специальности	Преддипломная практика	Подготовка дипломной работы	Защита дипломной работы

План учебного процесса 2018-2019

Индекс	Наименование учебных 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)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.									
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**13/ 10ДЗ/3Э.**	**2106**	**702**	**1404**	**908**		**576**	**828**						
ОУД	**Общие общеобразовательные учебные дисциплины**		**1557**	**465**	**930**	**288**		**404**	**526**						
ОУД.01	Русский язык	1Э	117	39	78			78							
ОУД.02	Литература	1«-», 2ДЗ.	176	59	117			48	69						
ОУД.03	Иностранный язык	1«-», 2ДЗ.	176	59	117	117		48	69						
ОУД.04	Математика	1«-», 2Э.	417	139	278	44		98	180						
ОУД.05	История	1«-», 2ДЗ.	175	58	117			48	69						
ОУД.06	Физическая культура	13, 2ДЗ.	175	58	117	109		48	69						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2ДЗ.	105	35	70				70						
ОУД.08	Астрономия	1ДЗ	54	18	36	18		36							
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		**657**	**219**	**438**	**142**		**172**	**266**						
ОУД.09П	Физика	1«-»,2Э	228	76	152	40		58	94						
ОУД.10П	Информатика и ИКТ	1«-», 2ДЗ.	150	50	100	66		34	66						
ОУД.11	Химия	1«-», 2ДЗ	117	39	78	36		32	46						
ОУД.12	Обществознание	1«-», 2ДЗ.	162	54	108			48	60						
	Дисциплины дополнительные		**54**	**18**	**36**	**36**		**0**	**36**						
ОУД.13	Основы проектной деятельности	2Э	54	18	36	36			36						
	Промежуточная аттестация														

ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**53/6ДЗ/3Э.**	**924**	**308**	**616**	**430**				**180**	**60**	**80**	**124**	**108**	**64**
ОГСЭ.01	Основы философии	6ДЗ	56	8	48	24							48		
ОГСЭ.02	История	3ДЗ.	56	8	48	24				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3,4,5,6,7 «-», 8Э	194	32	162	162				32	30	24	38	22	16
ОГСЭ.04	Физическая культура	33,43,53,63, 73, 8ДЗ.	324	162	162	158				32	30	24	38	22	16
ОГСЭ.05	*Культура речи*	3ДЗ	48	16	32	14				32					
ОГСЭ.06	*Этика делового общения*	7 «-», 8 Э	96	32	64	12								32	32
ОГСЭ.07	*Основы бюджетной грамотности*	5ДЗ	48	16	32	14						32			
ОГСЭ.08	*Введение в специальность*	3Э.	54	18	36	14				36					
ОГСЭ.09	*Эффективное поведение на рынке труда*	7ДЗ	48	16	32	8								32	
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**-/ 2ДЗ/1Э.**	**366**	**122**	**244**	**86**				**176**	**68**				
ЕН.01	Математика	3 ДЗ.	75	25	50	16				50					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4 ДЗ	102	34	68	34					68				
ЕН.03	Химия	3 Э.	189	63	126	36				126					
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**-/17ДЗ/18Э**	**4092**	**1028**	**3064**	**722**	**80**			**220**	**700**	**496**	**740**	**504**	**404**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**- /9ДЗ/5Э.**	**1299**	**433**	**866**	**288**				**110**	**222**	**190**	**158**	**140**	**46**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3 Э.	72	24	48	16				48					
ОП.02	Физиология питания	3 Э.	93	31	62	12				62					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	4 ДЗ.	90	30	60	16					60				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5 ДЗ	75	25	50	20						50			
ОП.05	Метрология и стандартизация	5 ДЗ	60	20	40	6						40			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	8 ДЗ	69	23	46	8									46
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6 Э	135	45	90	16							90		
ОП.08	Охрана труда	7 ДЗ	51	17	34	8								34	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6 ДЗ	102	34	68	22							68		
ОП.10	*Товароведение пищевых продуктов*	4 Э	150	50	100	40					100				

ОП.11	*Бухгалтерский учет в общественном питании*	7ДЗ	105	35	70	36								70	
ОП.12	*Оборудование предприятий общественного питания*	5 Э	150	50	100	40						100			
ОП.13	*Моделирование профессиональной деятельности*	4 ДЗ	93	31	62	22					62				
ОП.14	*Основы предпринимательства*	7 ДЗ.	54	18	36	26								36	
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**-/8ДЗ/13Э**	**2793**	**595**	**2198**	**434**	**80**			**110**	**478**	**306**	**582**	**364**	**358**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**4 Э (кв.)**	**294**	**62**	**232**	**54**					**232**				
МДК. 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4 Э.	186	62	124	54					124				
УП.01	Учебная практика	4 ДЗ (к)	72		72						72				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности) по модулю		36		36						36				
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**5 Э (кв.)**	**387**	**81**	**306**	**60**						**306**			
МДК. 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	5 Э.	243	81	162	60						162			
УП.02	Учебная практика	5 ДЗ (к)	72		72							72			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности) по модулю		72		72							72			
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**6 Э (кв.)**	**483**	**101**	**382**	**64**	**40**						**382**		
МДК 03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6 Э	303	101	202	64	40						202		
УП.03	Учебная практика	6 ДЗ (к)	72		72								72		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности) по модулю		108		108								108		
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**7 Э (кв.)**	**480**	**100**	**380**	**60**							**200**	**180**	
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6Э	300	100	200	60							200		

УП.04	Учебная практика	7 ДЗ (к)	72		72									72	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности) по модулю		108		108									108	
ПМ.05	**Организация процесса приготовле - ния и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**8 Э (кв.)**	**330**	**74**	**256**	**64**								**184**	**72**
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	7ДЗ	222	74	148	64								148	
УП.05	Учебная практика	8 ДЗ (к)	72		72									36	36
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности) по модулю		36		36										36
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**8 Э (кв.)**	**375**	**89**	**286**	**56**	**40**								**286**
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации.	8Э	267	89	178	56	40								178
УП. 06	Учебная практика	8 ДЗ (к)	72		72										72
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности) по модулю		36		36										36
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	4 Э (кв.)	**444**	**88**	**356**	**76**				**110**	**246**				
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии 16675 «Повар»	3«-», 4Э	264	88	176	76				110	66				
УП. 07	Учебная практика	4 ДЗ	180		180						180				
	Всего	**63/34ДЗ/25Э**	**7488**	**2160**	**5328**	**1631**	**80**	**576**	**828**	**576**	**828**	**576**	**864**	**612**	**468**
ПДП.00	**Преддипломная практика**	**8 ДЗ**													**4 нед.**
ГИА.00	**Государственная (итоговая) аттестация**														**6 нед.**

Консультации из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год	**Всего**	дисциплин и МДК	576	828	576	540	432	684	396	288
Государственная (итоговая) аттестация		учебной практики				252	72	72	108	108
1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в виде: дипломной работы		производств. практики				36	72	108	108	72
Выполнение дипломной работы с 18.05. по 14.06 (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 15.06 по 28.06 (всего 2 нед.)		преддипломн. практики								144

		экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	1	3	4	5	3	4	1	5
		дифф. зачетов	-	8	4	5	4	3	6	5
		зачетов	1		1	1	1	1	1	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	русского языка и литературы
2	истории
3	социально-экономических дисциплин
4	иностранного языка
5	математики
6	информационных технологий в профессиональной деятельности
7	экологических основ природопользования;
8	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
9	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
10	подготовки к итоговой аттестации;
11	методический.
	Лаборатории:
1	метрологии и стандартизации;
2	микробиологии, санитарии и гигиены;
3	химии;
4	физики.
	Учебный кулинарный цех.
	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир;
4	гимнастический зал
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.