****

**1. Пояснительная записка**

1. Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГАОУ СПО СО "Полипрофильный техникум им. О.В. Терёшкина" разработан на основе:

* Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 22.06.2010 г № 675;
* Закона РФ «Об образовании в РФ» №273 от 29.12.12;
* Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
* Базисного учебного плана по специальности 260807 Технология продукции общественного питания;
* Рабочего учебного плана по специальности 260807 Технология продукции общественного питания очного отделения.
* Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждения начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской федерации, реализующих программы общего образования от 29.05.2007 № 03-1180;
* Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г);
* Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования
* Инструктивное письмо №01-03-06/2240 от 08.04.2011 Министерства общего и профессионального образования Свердловской области «О временном порядке разработки рабочих программ НПО и СПО на основе норм Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования» определяет временный порядок введения в педагогическую практику норм Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования;
* Приказ Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. N 96/134"Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах";
* ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ (с изменениями от 02.07.2013 № 185-ФЗ);
* Устава ГАОУ СПО СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»,
* Положения об организации и проведения практики ГАОУ СПО СО «ПТ им. О.В.Терёшкина».

**2. Организация учебного процесса и режим занятий**

1. Начало учебных занятий 1 октября. Все студенты зачисляются на 1 курс.

2. Объём обязательных (аудиторных) учебных занятий студентов в период лабораторно-экзаменационной сессии при заочной форме обучения не превышает 48 часов в неделю или 8 часов в день, включая все виды аудиторной и

внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

3. Продолжительность учебной недели - шестидневная.

4. Начало занятий – 16.00 мин. Продолжительность урока - 45 мин., Занятия сгруппированы парами -90 минут и регулируются графиком учебного процесса.

5. Общая продолжительность экзаменационных (лабораторно-экзаменационных) сессий в учебном году устанавливается для 1,2курсов - по 30 календарных дней, а для студентов 3,4 курса-40 календарных дней.

6. Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме на базе среднего (полного) общего образования - 2 года 10 месяцев. Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по заочной форме увеличивается на 1 год.

7. Рабочий учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме 10 часов аудиторных занятий по МДК.03.01Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

8. В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены и экзамены квалификационные. Проведение зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины.

9. Самостоятельная работа студентов заочного отделения составляет не менее 70% максимальной нагрузки.

10. Порядок проведения учебной и производственной практики.

Программы практики являются составной частью ОПОП СПО. Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности. Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением

совместно с организациями. Практика завершается промежуточной аттестацией в форме зачета. Оценка по практике приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студента.

Учебная практика и производственная практика по профилю специальности студентами заочной формы обучения реализуются самостоятельно, в соответствии с календарным учебным графиком.

В рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, предусмотрено освоение рабочей профессии 16675 Повар. Присвоение квалификации проводится с участием

работодателей. В результате студент получает документ (свидетельство) о квалификации.

Преддипломная практика проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Организацию и руководство практикой, проводимой в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, осуществляют руководители практики от учебного заведения и от организации.

11. Консультации для обучающихся при заочной форме обучения предусматриваются в объёме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году. Формы проведения различные: групповые, индивидуальные.

12. Время сроки проведения каникул. Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 10,5 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

**3 Основная профессиональная образовательная программа**

1. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы по заочной форме составляет 160 академических часов в год, в эту

нагрузку не входит учебная и производственная практика в составе профессиональных модулей; она реализуется обучающимися самостоятельно с последующим представлением аттестационного листа.

2. На вариативную часть ОПОП выделено 864 часов обязательных учебных занятий по очной форме обучения.

3. В учебном плане по дисциплине «Физическая культура» предусматриваются занятия в объеме 4-х часов на группу и реализуется в течение всего периода обучения. По дисциплине "Иностранный язык" предусматриваются

занятия в объеме 6 часов на группу и реализуется в течение всего периода обучения.

4. Учебная практика (288 час.) реализуется концентрировано в рамках модулей:

* ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - 36 часов;
* ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции -36 часов;
* ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции –36 часов;
* ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий - 36 часов;
* ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – З6часов;
* ПМ 06 Организация работы структурного подразделения-36 часов;
* ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих -72 часа.

Производственная практика (по профилю специальности) (288час.) в рамках модулей:

* ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - 36 часов;
* ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции -36 часов;
* ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции –36 часов;
* ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий - 36 часов;
* ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – З6часов;
* ПМ 06 Организация работы структурного подразделения-36 часов;
* ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих -72 часа.

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики и составляет 4 недели.

5. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть обязательных учебных часов (864 час.) по очной форме обучения использована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной часть, а также получить дополнительные компетенции, знания и умения, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, возможностями продолжения образования. В учебном плане заочного отделения полностью сохраняется максимальная нагрузка студента, как на очном отделении.

6. Объем учебного времени 864 часов (30%), отведенный на вариативную составляющую, распределяется следующим образом:

- Объем времени (462 час) вариативной части ОПОП на очном отделении использован для введения новых дисциплин: «Техническое оснащение» (55 час.), «Основы калькуляции для подготовки работников индустрии питания" (55 часов), "Рисование и лепка"(32 часа); "Введение в профессию" (32 часа); "Основы предпринимательства"(70 часа); "Организация обслуживания" (66 часов); Бухгалтерский учет в общественном питании (60 часов); Эффективное поведение на рынке труда (32 часа); "Кулинария и здоровье" (60 часов).

- 402 часа от объема вариативной части использован для увеличения объема времени на профессиональный цикл: ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар", МДК.07.02 "Выполнение работ по профессии "Кондитер" в целях расширения и углубления подготовки определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений знаний, необходимых для обеспечения конкурентно способного выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования. На заочном отделении реализуется только один МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар", в объеме 106 часов обязательной нагрузки студента.

7. Практикоориентированность данного рабочего плана составила 58% при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ОПОП базовой подготовки 50 - 65%.

8. Порядок аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за курс. Основными формами промежуточной

аттестации является:

• экзамен по отдельной дисциплине;

• комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;

• экзамен по МДК;

• зачёт по отдельной дисциплине, в т.ч. дифференцированный;

• комплексный экзамен по МДК;

• комплексный дифференцированный зачёт по двум или нескольким дисциплинам, видам практик;

• экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

• комплексный экзамен (квалификационный) по двум или нескольким профессиональным модулям.

Выбор дисциплин для экзамена по дисциплинам обосновывается следующим:

• Значимостью дисциплины в подготовке специалиста;

• Завершенностью изучения учебной дисциплины;

• Завершенностью МДК.

Формы проведения экзамена по дисциплине (устная, письменная или смешанная) устанавливается на заседании цикловой комиссии в начале соответствующего курса и доводится до сведения обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их профессиональных достижений создаются фонды оценочных средств) позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Форма проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю может быть устной, письменной, смешанной. К экзамену (квалификационному) по ПМ допускаются обучающиеся успешно прошедшие

промежуточную аттестацию по всем предусмотренным МДК, УП и ГШ в рамках данного модуля. Экзамены (квалификационные) по ПМ направлены на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО.

Сформированность компетенций проверяется во время экзаменов (квалификационных) членами комиссии с участием работодателей, а на остальных экзаменах - в форме ответов на поставленные вопросы билета.

Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной квалификационной работы с 21 мая по 16 июня (4 недели) и ее защиты с 18 июня по 30 июня. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Объем времени на подготовку - 4 недели; защиту - 2 недели.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный план. Выпускниками могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Выполнение выпускной квалификационной работы способствует систематизации и закреплению полученных студентом знаний и умений. Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Допуск к выполнению выпускной квалификационной работы и защита ВКР оформляется приказом директора.

Сроки проведения защиты ВКР назначаются согласно утвержденному графику учебного процесса.

Студент представляет в государственную экзаменационную комиссию расчетно-пояснительную записку ВКР с необходимым количеством таблиц и графиков согласно заданию ВКР, отзыв руководителя. В оценку защиты ВКР включается:

а) доклад выпускника по каждому разделу ВКР;

б) ответы на вопросы по теме ВКР;

в) отзыв руководителя ВКР;

г) оценка рецензента ВКР.

Оценка защиты ВКР производится членами государственной экзаменационной комиссии при прямом открытом голосовании, с обязательным протоколированием итоговой оценки выпускной квалификационной работы и

присуждением квалификации выпускнику.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку "неудовлетворительно", имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная аттестационная комиссия решает вопрос о целесообразности повторной защиты студентом с той же тематикой выпускной квалификационной работы либо выносит решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определяет срок повторной защиты, но не ранее чем через год.

Учебный план составила *Методист ОУ*  Гурьева Е.Н.

Согласовано*: Зам. директора по МТО и ПО* Останин А.В.

*Старший мастер* Струков В.И.

*Председатель МК*  Жердева И.В..

*Ведущие специалисты:*

Фаттахова С.А.

Зыкова И.С.

Круглова Л.А.

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | | **Самостоятельное**  **изучение** | **Государственная итоговая аттестация** | **Каникулы** | **Всего** |
| **по профилю специальности** | **преддипломная**  *(для СПО)* |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| I курс | 4,2 (30) | 2 | 2 | -------- | 21 | -------- | 10,5 | 40 |
| II курс | 4,2 (30) | 1 | 1 | ------- | 33 | ------- | 10,5 | 50 |
| III курс | 5,7 (40) | 3 | 2 | ------- | 29 | ------- | 10,5 | 50 |
| IV курс | 5,7 (40) | 2 | 3 | 4 | 28 | 6 | 2 | 51 |
| **Всего** | 19,8 | 8 | 8 | 4 | 112 | 6 | 33,5 | 191 |

**3. План учебного процесса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | | **Формы промежуточной аттестации** | **Учебная нагрузка обучающихся (час.)** | | | | | **Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** | | | | | | | | | | |
| **максимальная** | **Обязательная аудиторная** | | | | **I курс** | | **II курс** | | | **III курс** | | | **IV курс** | | |
| **всего занятий** | **в т. ч.** | | | **1 сем** | **2 сем** | **3 сем** | | **4 сем** | **5 сем** | | **6 сем** | **7сем** | | **8 сем** |
| **самостоятельная учебная работа** | **занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)** | **курсовых работ (проектов) для СПО** |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | | 12 | 13 | | 14 | 15 | | 16 |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | | **6з/4дз/-** | **630** | **60** | **570** | **10** | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | | \* | \* | | \* |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | ДЗ | 72 | 10 | 62 | \* | \* | 10 | \* | \* | | \* | \* | | \* | \* | | \* |
| ОГСЭ.02 | История | | ДЗ | 72 | 10 | 62 | \* | \* | 10 | \* | \* | | \* | \* | | \* | \* | | \* |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | | З/З/З/ДЗ | 243 | 24 | 219 | 6 | \* | 6 | \* | 6 | | \* | 6 | | \* | 6 | | \* |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | З/З/З/ДЗ | 243 | 16 | 227 | 4 | \* | \* | 4 | \* | | 4 | \* | | 4 | \* | | 4 |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | | **-/3дз/-** | **312** | **44** | **268** | **9** | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | | \* | \* | | \* |
| ЕН.01 | Математика | | ДЗ | 102 | 10 | 92 | 4 | \* | \* | \* | 10 | | \* | \* | | \* | \* | | \* |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | ДЗ | 90 | 10 | 80 | 0 | \* | \* | \* | 10 | | \* | \* | | \* | \* | | \* |
| ЕН.03 | Химия | | ДЗ | 120 | 24 | 96 | 5 | \* | \* | 24 | \* | | \* | \* | | \* | \* | | \* |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | |  |  | **536** |  |  | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | | \* | \* | | \* |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | | **2з/15дз/1э** | **1317** | **210** | **1107** | **15** | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | | \* | \* | | \* |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | | ДЗ | 48 | **10** | 38 | \* | \* | \* | \* | 10 | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ОП.02 | Физиология питания | | ДЗ | 82 | **10** | 72 | \* | \* | \* | \* | 10 | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | | ДЗ | 75 | **10** | 65 | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | 10 | \* | | \* | | \* |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | ДЗ | 48 | **10** | 38 | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | 10 | \* | | \* | | \* |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | | ДЗ | 48 | **10** | 38 | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | ДЗ | 48 | **10** | 38 | \* | \* | \* | \* | \* | | 10 | \* | \* | | \* | | \* |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | Э | 101 | **20** | 81 | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | 20 | | \* |
| ОП.08 | Охрана труда | | ДЗ | 72 | **10** | 62 | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | 10 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | ДЗ | 102 | **10** | 92 | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | 10 | \* | | \* | | \* |
| ОП.10 | Технологическое оснащение и организация рабочего места | | ДЗ | 83 | **20** | 63 | \* | \* | \* | \* | \* | | 20 | \* | \* | | \* | | \* |
| ОП.11 | Основы калькуляции для подготовки работников индустрии питания | | ДЗ | 82 | **10** | 72 | \* | \* | \* | \* | 10 | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ОП.12 | Рисование и лепка | | З | 48 | **10** | 38 | 5 | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | 10 | | \* | | \* |
| ОП.13 | Введение в специальность | | З | 48 | **10** | 38 | \* | \* | \* | \* | \* | | 10 | \* | \* | | \* | | \* |
| ОП.14 | Основы предпринимательства | | ДЗ | 105 | **10** | 95 | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | 10 | | \* | | \* |
| ОП 15 | Организация обслуживания | | ДЗ | 99 | **10** | 89 | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | 10 | | \* | | \* |
| ОП 16 | Бухгалтерский учет в общественном питании | | ДЗ | 90 | **20** | 70 | 5 | \* | \* | \* | \* | | 20 | \* | \* | | \* | | \* |
| ОП 17 | Эффективное поведение на рынке труда | | ДЗ | 48 | **10** | 38 | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | 10 |
| ОП 18 | Кулинария и здоровье | | ДЗ | 90 | **10** | 80 | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | 10 | | \* | |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | | **14з/2дз/14э** | **2461** | **326** | **2135** | **35** | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ПМ.01 | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | | **Э(к)** | **360** | **40** | **320** | **5** | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | ДЗ/ Э | 360 | 40 | 320 | **5** | \* | \* | \* | 24 | | 16 | \* | \* | | \* | | \* |
| УП 01 | Учебная практика | | З | 36 | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ПП.01 | Производственная практика (практика  по профилю специальности) | | З | 36 | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ПМ.02 | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | | **Э(к)** | **330** | **40** | **290** | **5** | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | | ДЗ/ Э | 340 | 40 | 290 | 5 | \* | \* | \* | \* | | \* | 24 | 16 | | \* | | \* |
| УП 02 | Учебная практика | | З | 36 | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ПП.02 | Производственная практика (практика  по профилю специальности) | | З | 36 | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ПМ.03 | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | | **Э(к)** | **360** | **40** | **320** | **5** | **10** | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | | ДЗ/Э | 360 | 40 | 320 | 5 | 10 | \* | \* | \* | | \* | \* | 20 | | 20 | | \* |
| УП 03 | Учебная практика | | З | 36 | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ПП.03 | Производственная практика (практика  по профилю специальности) | | З | 36 | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ПМ.04 | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | **Э(к)** | **315** | **40** | **275** | **5** | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | Э | 315 | 40 | 275 | 5 | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | 40 | | \* |
| УП 04 | Учебная практика | | З | 36 | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ПП. 04 | Производственная практика (практика  по профилю специальности) | | З | 36 | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ПМ.05 | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | | **Э(к)** | **300** | **40** | **260** | **5** | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | | Э | 300 | 40 | 260 | 5 | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | **40** |
| УП 05 | Учебная практика | | З | 36 | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ПП.05 | Производственная практика (практика  по профилю специальности) | | З | 36 | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ПМ 06 | **Организация работы структурного подразделения** | | **Э(к)** | **252** | **20** | **232** | **5** | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| МДК 06.01 | Управление структурным подразделением организации | | Э | 252 | 20 | 232 | 5 | \* | \* | \* | \* | | \* | **20** | \* | | \* | | \* |
| УП 06 | Учебная практика | | З | 36 | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ПП 06 | Производственная практика (практика  по профилю специальности) | | З | 36 | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ПМ 07 | **Выполнение работ по одной или нескольким**  **профессиям рабочих, должностям служащих** | | **Э(к)** | **544** | **106** | **438** | **5** | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| МДК 07.01 | Выполнение работ по профессии "Повар" | | Э | 544 | 106 | 438 | 5 |  | 56 | 50 | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| УП 07 | Учебная практика по профессии "Повар" | | З | 72 | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| ПП 07 | Производственная практика  по профессии "Повар" | | З | 72 | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | \* | | \* | | \* |
| **ВСЕГО:** | | | **22З/28ДЗ/15Э** |  |  |  |  |  | **82** | **78** | **80** | | **80** | **80** | **80** | | **86** | | **74** |
| **4720** | **640** | **4080** | **69** | **10** | **160** | | **160** | | | **160** | | | **160** | | |
| ПДП | | **Преддипломная практика** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | **4 нед** | |
| ГИА | | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | **6 нед** | |
| **Консультации** в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году:  1 год - 80 часов  2 год - 80 часов  3 год - 80 часов  4 год - 80 часов  **Преддипломная практика**  со 2.04-28.04.2018 (4 недели)  **Государственная итоговая аттестация**  1. Программа базовой подготовки  Дипломный проект (работа)  Выполнение дипломного проекта (работы)  с 21.05.2018 по 16.06.2016 (всего 4 нед.)  Защита дипломного проекта (работы) с 18.06.2018 по 30.06.2016 (всего 2нед.)  Учебной практики-288 часов.  Производственной практики (практика по профилю специальности)-288 часов | | | | **Всего** | | **дисциплин**  **и МДК** | | | 82 | 78 | 80 | 80 | | 80 | 80 | | 86 | 74 | |
| **производст. практики / преддипл. практика** | | | \* | \* | \* | \* | | \* | \* | | \* | **\*** | |
| **экзаменов** | | | - | 2 | - | 2 | | 2 | 2 | | 5 | 2 | |
| **дифф. зачетов** | | | 3 | 1 | 5 | 4 | | 5 | 5 | | 1 | 4 | |
| **зачетов** | | | 2 | 2 | 3 | 2 | | 4 | 4 | | 2 | 3 | |

**3.** Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО **260807 Технология продукции общественного питания**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование** |
| **1** | **Кабинеты** |
|  | Социально-экономических дисциплин |
|  | Иностранного языка |
|  | Информационных технологий в профессиональной деятельности |
|  | Экологических основ природопользования |
|  | Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства |
|  | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| **2** | **Лаборатории:** |
|  | Химии |
|  | Метрологии и стандартизации |
|  | Микробиологии, санитарии и гигиены |
| **3** | **Учебный кулинарный цех** |
| **4** | **Учебный кондитерский цех** |
| **5** | **Спортивный комплекс:** |
|  | Спортивный зал |
|  | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; |
|  | Стрелковый тир ( в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы |
| **6** | **Залы:** |
|  | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
|  | Актовый зал |