УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК ЩИТ
_____А.А. Гребенник
«31» 08 _____2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Краснодарского края
«Щербиновский индустриальный техникум»
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: **техник-технолог**
Форма обучения - **очная**
Срок получения СПО по ППССЗ - **3 года 10 месяцев**
на базе **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования – **естественнонаучный**
Приказ об утверждении ФГОС **от 22.04.2014 года № 384**

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ КК ЩИТ разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукция общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.), базисного учебного плана по специальности «Технология продукции общественного питания», Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», принятого Государственной Думой РФ 21 декабря 2012 года, закона Краснодарского края «Об образовании в Краснодарском крае», принятого Законодательным собранием Краснодарского края 10 июля 2013г., Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», письма ГБУ КК НМЦПО № 177/02-01 от 08.06.2016 года «О формировании учебного плана на 2016-2017 учебный год», приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 464 от 14 июня 2013 г., зарегистрированного в Министерством юстиции (рег. № 29200 от 30 июля 2013 г.), Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 года № 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 года № 464, письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 года № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования», положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 291 от 18 апреля 2013 г., зарегистрированного в Министерством юстиции (рег. № 28785 от 14 июня 2013 г.), порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г., зарегистрированного в Министерством юстиции (рег. № 30306 от 01 ноября 2013 г.),

Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г., зарегистрированного в Министерством юстиции (рег. № 31524 от 05 марта 2014 г.), уставом ГБПОУ КК ЩИТ, Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденного директором ГБПОУ КК ЩИТ.
Обучение осуществляется на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (срок обучения 3 года 10 месяцев).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс в техникуме организован в 2 смены.

Продолжительность учебных занятий и наличие сгруппированных занятий по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю: 45 минут; занятия по профессиональным модулям сгруппированы, перемены - 10 мин., 2 перерыва на обед - по 20 мин.,

Продолжительность учебной недели – шесть дней.

Учебный год состоит из 52 учебных недель на 1, 2, 3курсе, на 4 курсе – 43 недели: на первом курсе - 17 недель в I семестре и 22 недели во II семестре; на втором курсе - 17 недель в III семестре и 23 недели в IV семестре, на третьем курсе - 16 недель в V семестре и 24 недели в VI семестре; на четвертом курсе - 16 недель в VII семестре и 13 недель в VIII семестре.

Нормы учебной нагрузки обучающихся:

максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при освоение основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в очной форме (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю;

максимальный объём учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю и включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторную (самостоятельную) учебную работу.

Время работы на производственной практике не превышает продолжительность рабочего времени, установленного законодательством Российской Федерации о труде для соответствующих категорий работников.

Начало учебного года

1 курс:

1 сем.- 02.09.2020г; 2 сем.-13.01.2021г;

2 курс:
3 сем.- 01.09.2021г; 4 сем.-12.01.2022г;
3 курс:
5 сем.- 01.09.2022г; 6 сем.-12.01.2023г;
4 курс:
7 сем.- 01.09.2023г; 8 сем.-12.01.2024г;

Окончание учебного года согласно графика учебного процесса.

Продолжительность каникул: каникулы за весь период обучения составляют 34 недели; в зимний период на каждом курсе обучения – 2 недели, в летний период: I курс – 9 недель, II курс – 9 недель, III курс – 8 недель.

время и сроки проведения каникул:

1 курс: 30.12.2020г -12.01.2021г.; 01.07.2021г -31.08.2021г.;
2 курс: 29.12.2021г -11.01.2022г.; 01.07.2022г -31.08.2022г.;
3 курс: 29.12.2022г -12.01.2023г. 01.07.2023г -31.08.2023г.;
4 курс: 29.12.2023г -12.01.2024 г.

Система контроля и оценки процесса и результатов освоения ОПОП (в т.ч. формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок, включая шкалу отметок, применение рейтинговых и накопительных систем оценивания и др.): в начале учебного года или семестра преподаватель проводит входной контроль знаний обучающихся, приобретенных на предшествующем этапе обучения.

Текущий контроль знаний, обучающихся в техникуме имеет следующие виды:

- устный опрос;
- проверка выполнения письменных домашних заданий;
- защита лабораторных работ;
- административные контрольные работы (административные срезы);
- контрольные работы;
- тестирование;
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме).

Дифференцированный зачет проводится за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины или МДК. При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5(«отлично»), 4 («хорошо»), 3(«удовлетворительно»), 2(«неудовлетворительно») и фиксируется в протоколе;

Порядок проведения учебной и производственной практики: каждый профессиональный модуль завершается учебной и производственной практиками, учебная практика проводится на базе мастерских техникума, мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла; производственная практика проводится в организациях на основе договоров.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализовываются концентрировано.

Контроль посещения студентами базы практик осуществляется в любой календарный день без предупреждения студентов об этом. Двукратное отсутствие студента на объекте без уважительной причины является основанием для незачета практики. Учебная и производственная практики завершаются дифференцированным зачетом, обучающимся освоенных общих и профессиональных компетенций.

Порядок проведения преддипломной практики: преддипломная практика проводится в 8 семестре и составляет 4 недели;

Организация консультаций, в т.ч. сведения о распределении часов, выделенных на их проведение; за весь курс обучения количество консультаций составляет по 4 часа на каждого обучающегося в год; консультации проводятся по учебной дисциплине и профессиональному модулю как групповые так и индивидуальные;

На первом курсе консультации по: русский язык, математика, химия, обществознание (включая экономику и право).

На втором курсе консультации по: химии, микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, метрологии и стандартизации, МДК 07.01.

На третьем курсе консультации по: МДК 01.01, МДК 02.02, МДК 03.01.

На четвертом курсе консультации по: иностранный язык, МДК 04.01, МДК 05.01, МДК 06.01.

Теоретическое обучение проводится в группе с числом обучающихся не более 25 человек.

При проведении учебной практики группы делятся на подгруппы.

1.3. Общеобразовательный цикл

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются разработанные рабочие программы с конкретным содержанием профильной составляющей учебного материала и учета специфики профессии.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных

государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл основной профессиональный образовательной программы реализуется на основе федерального компонента общего образования. С учётом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели – промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы. В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению ОПОП по специальности.

Продолжение освоения федерального компонента общего образования происходит на последующих курсах обучения за счёт изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов как «Общие гуманитарные и социально экономические дисциплины» («Основы философии», «Истории», «Иностранный язык») «Математические и общие естественно научные дисциплины («Экологические основы природопользования», «Математика», «Химия»). Согласно приказу Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 года № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственного образовательного стандарта» введена дисциплина «Астрономия» в объеме 36 часов.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть позволяет расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получением дополнительных умений и навыков, а также знаний необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и социальных партнёров.

864 часа вариативной части отданы на увеличение объема профессионального цикла с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, углубления знаний и умений при формировании общих и профессиональных компетенций с учетом требований работодателей и профессионального стандарта по профессии «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № № 610н от 08 сентября 2015 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 39023 от 29 сентября 2015 г),.

Для участия работодателей в разработке и корректировке образовательных программ, учебно-методической документации с учётом требований современного производства проведены встречи с представителями предприятий и организаций Щербиновского района: ООО «РоялТайм», СПК (колхоз) «Знамя Ленина».

Анализ требований работодателей, предъявляемых к уровню подготовки квалифицированных рабочих кадров, не выявил необходимости введения в учебный план дополнительных компетенций.

Группа дополнительных требований от работодателей включает в себя

дополнительные умения и знания выпускников, связанные с уникальными производственными технологиями, особенностями технологических процессов и организации труда на предприятиях общественного питания города и района, освоение которых позволит им организовать предпринимательскую деятельность по профилю своей специальности, осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру.

Регламентируя процедуру участия работодателей в формировании, реализации и оценке основных профессиональных образовательных программ Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования», 28.06.2020г проведено совместное заседание методической комиссии профессионального цикла с работодателями: ООО «РоялТайм», СПК (колхоз) «Знамя Ленина» (протокол № 6 от «28» июня 2020г.), на котором прошло согласование основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и распределение часов вариативной части ОПОП.

Название учебных дисциплин	Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная аудиторная нагрузка, час.		Самостоятельная работа, час.
		Всего	в т.ч. лабораторных и практических работ, час.	
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	**54**	**36**		**18**
ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности	54	36		18
Профессиональный цикл	**1242**	**828**		**414**
ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	45	30		15
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01 Технология приготовления сложной	153	102		51

холодной кулинарной продукции				
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	252	168		84
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	135	90		45
ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	60	40		20
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	147	98		49
ПМ.07. Выполнение работ по профессии "Повар" МДК.07.01 Организация деятельности повара в общественном питании	450	300		150
ИТОГО:	**1296**	**864**		**432**

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Порядок проведения промежуточной аттестации регламентируется «Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ГБПОУ КК ЩИТ», утвержденным директором.

В учебном процессе используются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП СПО ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются методическим советом.

Формы проведения промежуточной аттестации: дифференцированный зачет, экзамен, защита индивидуального проекта, выполнение производственного задания (пробной работы);

- по дисциплинам общеобразовательного цикла определены формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет или экзамен; обязательные экзамены по русскому языку и математике сдаются в письменной форме, по физике и обществознанию (включая экономику и право)– в устной форме;

- по дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла форма промежуточной аттестации в первом и втором семестрах – дифференцированный зачет;

- по дисциплинам циклов ОГСЭ, ЕН и профессионального цикла формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, экзамен;

- обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям - 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, учебной и производственной практик. Содержание экзамена квалификационного разрабатывается соответствующим учебно-методическим объединением и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе с обязательным согласованием с представителями работодателей. Экзамен квалификационный принимает комиссия в составе представителей техникума и работодателей.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или МДК.

Промежуточная аттестация распределена следующим образом:

2 семестр – 2 недели, 4 семестр – 1 неделя, 5 семестр – 1 неделя, 6 семестр – 1 неделя, 7 семестр – 1 неделя, 8 семестр – 1 неделя.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором техникума Формой государственной итоговой аттестации является выполнение и защита выпускной квалификационной работы (4 недели – выполнение ВКР, 2 недели – защита ВКР). Государственная итоговая аттестация обучающихся осуществляется государственными экзаменационными комиссиями в соответствии с положением Министерства образования и науки Российской Федерации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися изучения теоретического материала, прохождения производственной практики по каждому виду основной деятельности.

1.6. Другое

Основная деятельность техникума направлена на формирование социально-активной, творческой личности, конкурентоспособной на рынке труда. Содержательные параметры деятельности, указанные в профессиональной характеристике, учебные элементы и их уровни освоения являются основными параметрами, проверяемыми при оценке качества подготовки выпускников по данной профессии.

Выполнение требований федерального государственного образовательного стандарта по специальности служит основанием для выдачи выпускникам документов государственного образца об уровне образования и квалификации.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
				по профилю специальности	Производственная практика (преддипломная)				
	Нед.	часы							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I курс	39	1404				2		11	52
II курс	32	1152	4	4		1		11	52
III курс	28	1008	6	6		2		10	52
IV курс	21	756	3	5	4	2	6	2	43
Всего	**120**	**4320**	**13**	**15**	**4**	**7**	**6**	**34**	**199**

3. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО) по специальности "Технология продукции общественного питания" (3г. 10 мес.)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	курсовых ра-бот (проек-тов)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								17 нед	22 нед	17 нед	23 нед	16 нед	24 нед	16 нед	13 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**0з/12дз/4э**	**2106**	**702**	**1404**	**302**	**0**	**612**	**792**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДб.00	**Базовые учебные дисциплины**	**0з/9дз/3э**	**1632**	**544**	**1088**	**200**		**459**	**629**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДб.01	Русский язык	**-,э**	**117**	39	**78**	**21**		34	44						
ОУДб.02	Литература	**дз**	**176**	59	**117**	**1**		51	66						
ОУДб .03	Иностранный язык	**дз**	**176**	59	**117**	**10**		51	66						
ОУДб .04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	**-,э**	**234**	78	**156**	**12**		68	88						
ОУДб .05	История	**дз**	**180**	60	**120**			51	69						
ОУДб .06	Физическая культура	**дз,дз**	**175**	58	**117**	**102**		51	66						
ОУДб .07	Основы безопасности жизнедеятельности	**дз**	**105**	35	**70**	**9**		34	36						
ОУДб .08	Физика	**дз**	**145**	48	**97**	**22**		34	63						
ОУДб .09	Обществознание(включая экономику и право)	**-,э**	**162**	54	**108**	**11**		34	74						
ОУДб .10	География	**дз**	**108**	36	**72**	**8**		34	38						
ОУДб.11	Родная литература (русская)	**дз**	**54**	18	**36**	**4**		17	19						

ОУДп.00	**Профильные учебные дисциплины**	**0з/2дз/1э**	**420**	**140**	**280**	**97**	**0**	**136**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДп.12	Информатика	**дз**	**150**	50	**100**	**52**		34	66						
ОУДп.13	Химия	**-,э**	**162**	54	**108**	**28**		51	57						
ОУДп.14	Биология	**дз**	**108**	36	**72**	**17**		51	21						
УД.д.00	**Дополнительные учебные дисциплины**	**0з/1дз/0э**	**54**	**18**	**36**	**5**	**0**	**17**	**19**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УД.д.15	Астрономия	**дз**	**54**	18	**36**	**5**		17	19						
*	Индивидуальный проект		**39**	39											
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**0з/9дз/1э**	**684**	**228**	**456**	**288**	**0**	**0**	**0**	**112**	**68**	**82**	**68**	**80**	**46**
ОГСЭ.01	Основы философии	**дз**	**60**	12	**48**							48			
ОГСЭ.02	История	**дз**	**60**	12	**48**	9				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	**-,-,-,-,э**	**186**	24	**162**	139				32	34	12	34	20	30
ОГСЭ.04	Физическая культура	**дз,дз,дз,дз,дз, дз**	**324**	162	**162**	136				32	34	22	34	24	16
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	**дз**	**54**	18	**36**	4								36	
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**0з/2дз/1э**	**312**	**104**	**208**	**69**	**0**	**0**	**0**	**116**	**92**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Математика	**дз**	72	24	**48**	3				48					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	**дз**	54	18	**36**	6					36				
ЕН.03	Химия	**-,-,э**	186	62	**124**	60				68	56				
П.00	**Профессиональный цикл**	**0з/21дз/7э/7 эк**	**4386**	**1126**	**3260**	**1961**	**60**	**0**	**0**	**384**	**668**	**494**	**796**	**496**	**422**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**0з/7дз/0э**	**624**	**208**	**416**	**97**	**0**	**0**	**0**	**178**	**166**	**0**	**0**	**0**	**72**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	дз	**72**	24	**48**	8				48					

ОП.02	Физиология питания	дз	**72**	24	**48**	16				48					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	дз	**72**	24	**48**	10					48				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		**72**	24	**48**	10					48				
ОП.05	Метрология и стандартизация	дз	**72**	24	**48**	6				48					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	**54**	18	**36**	10									36
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	дз	**54**	18	**36**	5									36
ОП.08	Охрана труда		**54**	18	**36**	10					36				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	дз	**102**	34	**68**	22				34	34				
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**0з/14дз/7э/ 7эк**	**3762**	**918**	**2844**	**1864**	**60**	**0**	**0**	**206**	**502**	**494**	**796**	**496**	**350**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**0з/2дз/1э/1эк**	**414**	**90**	**324**	**234**	**0**	**0**	**0**	**0**	**120**	**204**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**э**	**270**	90	**180**	90					120	60			
УП.01	Учебная практика	**дз**	**72**		**72**	72						72			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	**дз**	**72**		**72**	72						72			
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**0з/2дз/1э/1эк**	**522**	**126**	**396**	**270**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**266**	**130**	**0**	**0**

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	**э**	**378**	126	**252**	126						230	22		
УП.02	Учебная практика	**дз**	**72**		**72**	72						36	36		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	**дз**	**72**		**72**	72							72		
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**0з/2дз/1э/1эк**	**846**	**234**	**612**	**378**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**24**	**588**	**0**	**0**
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	**э**	**702**	234	**468**	234	30					24	444		
УП.03	Учебная практика	**дз**	**72**		**72**	72							72		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	**дз**	**72**		**72**	72							72		
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**0з/2дз/1э/1эк**	**543**	**145**	**398**	**242**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**78**	**320**	**0**
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**э**	**435**	145	**290**	134							78	212	
УП.04	Учебная практика	**дз**	**36**		**36**	36								36	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	**дз**	**72**		**72**	72								72	
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**0з/2дз/1э/1эк**	**318**	**70**	**248**	**174**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**176**	**72**
МДК.05.01	Технология приготовления	**э**	**210**	70	**140**	66								140	

	сложных холодных и горячих десертов														
УП.05	Учебная практика	**дз**	**36**		**36**	36								36	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	**дз**	**72**		**72**	72									72
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**0з/2дз/1э/1эк**	**381**	**103**	**278**	**128**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**278**
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	**э**	**309**	103	**206**	56	30								206
УП.06	Учебная практика	**дз**	**36**		**36**	36									36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	**дз**	**36**		**36**	36									36
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии "Повар"**	**0з/2дз/1э/1эк**	**738**	**150**	**588**	**438**	**0**	**0**	**0**	**206**	**382**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Организация деятельности повара в общественном питании	**э**	**450**	150	**300**	150				134	166				
УП.07	Учебная практика	**дз**	**144**		**144**	144				72	72				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	**дз**	**144**		**144**	144					144				
Всего		**0з/44дз/13э/7эк**	**7488**	**2160**	**5328**	**2717**	**60**	**612**	**792**	**612**	**828**	**576**	**864**	**576**	**468**
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная)**														**4 нед.**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**														**6 нед.**
ГИА.01	**Подготовка выпускной квалификационной работы**														**4 нед.**
ГИА.02	**Защита выпускной квалификационной работы**														**2 нед.**

	дисциплин и МДК	**612**	**792**	**540**	**612**	**396**	**612**	**432**	**324**
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год **Государственная итоговая аттестация** **1. Программа базовой подготовки** 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы Выполнение дипломной работы с 24.05.2024г. по 19.06.2024г. (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 21.06.2024г. по 03.07.2024г. (всего 2 нед.)	учебной практики	**-**	**-**	**72**	**72**	**108**	**108**	**72**	**36**
	производственной практики (по профилю специальности)	**-**	**-**	**-**	**144**	**72**	**144**	**72**	**108**
	производственной практики (преддипломной)								**144**
	экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	0	4	0	3	2	4	3	4
	дифф. зачетов	1	11	6	6	3	5	5	6

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
	Кабинеты
1.	Русского языка и литературы
2.	Иностранного языка
3.	Математики: алгебра и начала математического анализа; геометрия
4.	Общественных наук и социально-экономических дисциплин
5.	Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
6.	Физики
7.	Естественных наук и экологических основ природопользования
8.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории
10.	Химии
11.	Микробиологии, санитарии и гигиены
12.	Метрологии и стандартизации
13.	**Учебный кулинарный цех**
14.	**Учебный кондитерский цех**
	Спортивный комплекс
15.	спортивный зал;
16.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
17.	электронный стрелковый тир
	Залы
18.	библиотека, электронная библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
19.	актовый зал