**1. Пояснительная записка**

**1.1** **Нормативная база реализации ОПОП**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Автономного образовательного учреждения СПО Республики Бурятия «Политехнический техникум» составлен на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 675 от 22.06.2010 г. по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания», ФЗ «Об образовании», Устава АОУ СПО РБ «Политехнический техникум», рекомендаций Минобрнауки, Типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования, Постановления правительства РФ от 18 июля 2008 г. N 543, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года №291.

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

Начало учебных занятий 2 сентября 2013 г.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий студентов в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю. Максимальная нагрузка не превышает 54 часа в неделю и включает все виды учебной работы студентов в образовательном учреждении и вне его: обязательные и факультативные занятия, консультации, выполнение домашних заданий, самостоятельную работу и т.п. При подсчете общей максимальной учебной нагрузки студента использован коэффициент равный 1,5. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работой с различными источниками (СМИ, Интернет), работой с нормативно-технологической документацией предприятий общественного питания.

ОПОП специальности 260807 Технология продукции общественного питания предполагает изучение следующих учебных циклов:

* общеобразовательный цикл – ОД;
* общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
* математический и общий естественнонаучный – ЕН;
* профессиональный – П;
* преддипломная практика (преддипломная) – ПДП;
* государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на введение новых дисциплин и увеличение часов по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям профессионального цикла.

При реализации Федерального государственного образовательного стандарта по общим гуманитарным и социально-экономическим дисциплинам запланирована интенсивность изучения дисциплин не более 8 часов в неделю и осуществляется, исходя из междисциплинарных связей с учетом характера и сложности дисциплин.

Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность занятий - 80 мин. Запланированы формы и процедуры текущего контроля знаний (контрольные работы, тестирование), система оценок, в том числе шкала отметок - пятибалльная, предусматривается возможность рейтинговых и накопительных систем оценивания.

Общий объем времени на проведение производственной (профессиональной) практики определяется ФГОС СПО по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» и учебным планом.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Этапы и виды практики | Продолжительностьпрактики (недели) | Семестр |
| 1. | Учебная практика | 7 | 3 семестр – 108 часов4 семестр – 144 часа |
| 2. | Практика по профилю специальности | 21 | 4 семестр – 6 недель 25.05.2015 г – 03.07.2015 г.5 семестр – 3 недели 09.12.2015 г. – 29.12.2015 г. 6 семестр – 6 недель23.05.2016 г. – 30.06.2016 г.7 семестр – 3 недели12.12.2016 г. – 30.12.2016 г.8 семестр – 3 недели27.03.2017 г. – 14.04.2017 г. |
| 3.  | Преддипломная практика | 4 | 8 семестр – 4 недели24.04.2017 г. – 19.05.2017 г. |

 Производственная и преддипломная практика являются завершающим этапом обучения студентов, и имеют своей целью обобщение и закрепление теоретических знаний и практических навыков студентов для выполнения дипломной работы.

 Практика проводится на предприятиях общественного питания района, республики. В период практики студенты углубляют свои знания и практические навыки, знакомятся с особенностями предприятий общественного питания, организацией работы предприятий, технологическим процессом производства продукции, основными экономическими показателями предприятий.

 Преддипломную практику студенты проходят на предприятиях общественного питания различных форм собственности, соответствующих теме дипломного проекта.

Запланировано проведение учебной и производственной практики – 28 недель на втором, третьем и четвертом курсах, преддипломная практика – 4 недели. Промежуточная аттестация обучающихся (7 недель) проводится в форме экзаменов, комплексных экзаменов, дифференцированных зачетов и зачетов, сконцентрированных в рамках календарной недели в период зимней и летней сессий.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в т.ч. в период реализации среднего (полного) общего образования, и не учтены при расчете объемов времени.

 Консультации проводятся по учебным дисциплинам в течение всего периода обучения  в письменной и устной формах, индивидуальные и групповые и включают в себя  текущее консультирование, консультации к экзаменам, итоговой аттестации, проверку письменных экзаменационных работ.

Консультации планируются, для них разрабатывается дополнительное расписание.

Консультации способствуют улучшению постановки всего учебно-воспитательного процесса, так как предотвращают в определенной степени неуспеваемость.

 Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные.

При формировании настоящего учебного плана весь объем времени, отведенный на реализацию ОПОП, распределен с учетом инвариантной и вариативной части.

В период обучения с юношами проводятся учебный сборы.

Время проведения каникул:

1 курс – зимние 30.12.2013 г. – 12.01.2014 г. – 2 недели

 летние 30.06.2014 г. – 31.08.2014г. – 9 недель

2 курс- зимние 30.12.2014 г. – 12.01.2015 г. – 2 недели

 летние 06.07.2015 г. – 31.08.2015г. – 8 недель

3 курс - зимние 30.12.2015 г. – 12.01.2016 г. – 2 недели

 летние 01.07.2016 г. – 31.08.2016г. – 9 недель

4 курс - зимние 31.12.2016 г. – 16.01.2017 г. – 2 недели

* 1. **Общеобразовательный цикл.**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, сформированными на основе ФГОС СПО по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» с учетом технического профиля.

 Учебное время, отведенное на общеобразовательный цикл, распределен на изучение базовых и профильных учебных дисциплин и составляет 1404 часа.

 Обязательная учебная нагрузка общеобразовательного цикла составляет:

Базовые учебные дисциплины – **850** часов;

Профильные учебные дисциплины: математика, физика, информатика – **554**часа;

Итого на весь цикл – **1404** часов.

Общеобразовательная подготовка реализуется на первом курсе.

На ОБЖ отводится 70 часов (приказ МОН РФ от 20.09. 2008 г № 241).

При проведении занятий  по «Иностранному языку», «Информатике и ИКТ», осуществляется деление группы на две подгруппы при наполняемости 24 человека.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы проводится с помощью входного, текущего контроля, промежуточной аттестации и экзаменов.

Входной, текущий  контроль  проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Проводится в устной и письменной формах различного вида.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину.

Итоговая аттестация по общеобразовательным дисциплинам проводится по русскому языку, литературе, математике и физике на первом курсе.

* 1. **Формирование вариативной части**

Объем вариативной части ОПОП составляет 864 часа. Указанные часы распределены следующим образом по запросу работодателей:

Добавлены часы по предметам в объеме:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Наименование дисциплины | Количество часов |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 28 |
| ОП.05 | Метрология, стандартизация и подтверждение качества | 22 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 18 |
|  | **ВСЕГО** | **68** |

Введены дисциплины в общепрофессиональный цикл ОПОП:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Наименование дисциплины | Количество часов |
| ОП.10 | Проектирование предприятий общественного питания | 72 |
| ОП.11 | Торговые расчеты | 60 |
| ОП.12 | Основы ресторанного бизнеса | 40 |
| ОП.13 | Документационное обеспечение управления | 60 |
| ОП.14 | Организация и технология отрасли | 80 |
| ОП.15 | Психология и этика профессиональной деятельности | 50 |
| ОП.16 | Организация обслуживания | 82 |
| ОП.17 | Бухгалтерский учет в общественном питании | 92 |
| ОП.18 | 1-С бухгалтерия | 60 |
| ОП.19 | Организация и обслуживания в барах | 120 |
| ОП.20 | Планирование и анализ хозяйственной деятельности предприятий общественного питания | 80 |
|  | ВСЕГО | **796** |

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

* 1. **Порядок аттестации обучающихся**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом оценка качества подготовки специалистов должна включать следующие типы: а) текущую: б) промежуточную: в) итоговую государственную аттестацию.

Данные тины контроля традиционно служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и студентом, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин. Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. К достоинствам данного типа относится его систематичность, непосредственно коррелирующаяся с требованием постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения.

Промежуточный контроль, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Итоговый контроль служит для проверки результатов обучения в целом и позволяет оценить совокупность приобретенных студентом общих и профессиональных компетенций.

При переходе на модульную систему организации учебного процесса очевидна необходимость введения так называемого рубежного (модульного) контроля, который является видом контроля, располагающимся, как и промежуточный, между текущим и итоговым контролем. Рубежный контроль осуществляется в конце модуля (в том числе изучения группы дисциплин), независимо от того, завершается в данном модуле та или иная конкретная дисциплина или продолжается дальше (в первом случае рубежный контроль будет совпадать с промежуточным). В определенной степени рубежный контроль представляет собой этап итоговой аттестации студента и позволяет проверить отдельные компетенции или совокупности взаимосвязанных компетенций.

К видам контроля можно отнести: устный опрос: письменные работы: контроль с помощью технических средств и информационных систем. Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций: в процессе беседы преподавателя и студента: в процессе создания и проверки письменных материалов: путем использования компьютерных программ, приборов, установок и т.п. Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля, так и специфическими. Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться несколько его видов (например, экзамен по дисциплине может включать как устные, так и письменные испытания).

К формам контроля относятся: собеседование: коллоквиум: зачет: экзамен (по дисциплине, модулю, итоговый государственный экзамен): тест: контрольная работа: эссе и иные творческие работы: реферат: отчет (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.): курсовая работа.

Устный опрос может использоваться как вид контроля и метод оценивания формируемых компетенций (как и качества их формирования) в рамках самых разных форм контроля, таких как: собеседование, коллоквиум, зачет, экзамен по дисциплине, модулю.

Устный опрос (УО) позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. УО обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения со студентом. Воспитательная функция УО имеет ряд важных аспектов: нравственный (честная сдача экзамена), дисциплинирующий (систематизация материала при ответе), дидактический (лучшее запоминание материала при интеллектуальной концентрации), эмоциональный (радость от успешного прохождения собеседования) и др. Обучающая функция УО состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену. УО обладает также мотивирующей функцией: правильно организованные собеседование, коллоквиум, зачёт и экзамен могут стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Собеседование специальная беседа преподавателя со студентом на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний студента по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Коллоквиум может служить формой не только проверки, но и повышения производительности труда студентов. На коллоквиумах обсуждаются отдельные части, разделы, темы, вопросы изучаемого курса, обычно не включаемые в тематику семинарских и других практических учебных занятий, а также рефераты, проекты и иные работы обучающихся.

Зачет и экзамен представляют собой формы периодической отчетности студента, определяемые учебным планом подготовки. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения учебного материала практических и семинарских занятии, успешного прохождения производственной и преддипломной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой. Опенка, выставляемая за зачет, может быть как квалитативного типа (по шкале наименований зачтено не зачтено), так и квантитативного (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка отлично, хорошо и т.д.).

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления.

Обучение по профессиональному модулю завершается квалификационным экзаменом, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители работодателей и родительской общественности.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются техникумом и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки. ФОС приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Периодичность проведения сессий по курсам.

1 курс - зимняя сессия с 24.12.2013 г – 28.12.2013 г.

 летняя сессия с 20.06.2014 г. – 27.06.2014 г.

2 курс - летняя сессия с 11.05.2015 г. – 22.05.2015 г.

3 курс - зимняя сессия с 01.12.2015 г – 08.12.2015 г.

 летняя сессия с 16.05.2016 г. – 20.05.2016 г.

4 курс - летняя сессия с 17.04.2017 г – 21.04.2017 г.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме. Порядок и условия проведения ГИА определяется Положением об организации ГИА в АОУ СПО РБ «Политехнический техникум».

Целью ГИА является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответсвии с ФГОС СПО.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии. Состав государственной аттестационной комиссии определяется в соответствии с Положением об организации ГИА в АОУ СПО РБ «Политехнический техникум».

Продолжительность выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

* доклад студента с демонстрацией презентации (не более 20 минут);
* ответы студента на вопросы членов комиссии;
* чтение отзыва и рецензии.

Каждым членом ГАК результаты защиты ВКР на заседании ГАК оценивается по принятой балльной системе.

 Суммарный балл оценки члена ГАК определяется как среднее арифметическое из двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

 Суммарный балл оценки ГАК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГАК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГАК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГАК.

 Ход заседания Государственной аттестационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

Требования к организации и проведению ГИА регламентируются Положением об организации ГИА в АОУ СПО РБ «Политехнический техникум».

 Государственная (итоговая) аттестация включает выполнение ВКР с 22.05.2017 г. по 16.06.2017 г. ( 4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект) с 19.06.2017 г. по 30.06.2017 г. ( 2 недели).

**1.6. Учебно-методическое и информационное обеспечение образователь­ного процесса**

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Реализация ОПОП специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет. Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой на одного студента составляет 3,1 экз.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплекту библиотечного фонда, включающим основные наименования отечественных журналов: «Питание и общество», «Ресторатор», «Ресторанные ведомости», «Маркетинг», «Общество и экономика».

**1.7.** **Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Учебный процесс осуществляется в корпусе техникума. Учебные аудитории оснащены необходимыми комплектами учебной и офисной мебели, мультимедийными системами; оборудованы специализированные кабинеты, компьютерные классы и лаборатории для проведения практических и лабораторных занятий по направлению подготовки.

Налажен выпуск учебно-методической и печатной продукции в техникуме.

Созданы соответствующие социально-бытовые условия, необходимые для обеспечения эффективного процесса обучения, воспитания и развития студентов. В техникуме имеются: студенческое общежитие, медицинский кабинет, спортивный зал, открытый стадион, стрелковый тир. Жилищно-бытовые и санитарные условия в общежитии отвечают существующим нормам и правилам. В техникуме имеется читальный зал и конференц-зал. В читальном зале и информационно-библиотечном центре техникума используется 20 персональных компьютеров.

**1.8. Базы практики**

Основными базами практики студентов являются предприятия общественного питания Кабанского района и Республики Бурятия – ресторан «Даурия», кафе «Жасмин», ОАО «Лакомка», кафе «Трио», закусочная «Ямская», «Визит», рабочие столовые при ОАО «СЦКК», гостевые дома на берегу Байкала с которыми у техникума оформлены договорные отноше­ния. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная и производственная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

1. **Сводные данные по бюджету времени по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» (в неделях)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | **Промежуточная аттестация** | **Государственная (итоговая) аттестация** | **Каникулы** | **Всего****(по курсам)** |
| **по профилю** **профессии НПО или специальности СПО** | **преддипломная***(для СПО)* |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| I курс | 39 |  |  |  | 2 |  | 11 | 52 |
| II курс | 27 | 7 | 6 |  | 2 |  | 10 | 52 |
| III курс | 30 |  | 9 |  | 2 |  | 11 | 52 |
| IV курс | 24 |  | 6 | 4 | 1 | 6 | 2 | 43 |
| **Всего** | **120** | **7** | **21** | **4** | **7** | **6** | **34** | **199** |

**3. Учебный план по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |   | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем. |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
| 16 нед. | 23 нед. | 17 нед. | 23 нед. | 16 нед. | 23 нед. | 17 нед. | 13 нед. |
| лаб. и практ. занятий, вкл. Семинары | курсовых работ (проектов) *для СПО* |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **1з/8дз/6э** | **2065** | **661** | **1404** | **876** |  | **576** | **828** |   |   |   |   |   |   |
|  | **Базовый уровень** | **1з/7дз/3э** | **1275** | **425** | **850** | **517** |  | **356** | **494** |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.01 | Русский язык | Э,Э,-,-,-,-,-,- | 117 | 39 | 78 | 78 |  | 34 | 44 |   |   |   |   |   |   |
| ОДБ.02 | Литература | -,Э,-,-,-,-,-,- | 175 | 58 | 117 | 76 |  | 64 | 53 |   |   |   |   |   |   |
| ОДБ.03 | Иностранный язык | -,Д3,-,-,-,-,-,- | 117 | 39 | 78 | 78 |  | 34 | 44 |   |   |   |   |   |   |
| ОДБ.04 | История | ДЗ,-,-,-,-,-,-,- | 137 | 30 | 117 |   |  | 76 | 41 |   |   |   |   |   |   |
| ОДБ.05 | Обществознание | -,ДЗ,-,-,-,-,-,- | 136 | 29 | 117 | 76 |  |   | 117 |   |   |   |   |   |   |
| ОДБ.06 | Химия | -,ДЗ,-,-,-,-,-,- | 117 | 39 | 78 | 50 |  | 34 | 44 |   |   |   |   |   |   |
| ОДБ.07 | Биология | -,ДЗ,-,-,-,-,-,- | 117 | 39 | 78 |   |  | 34 | 44 |   |   |   |   |   |   |
| ОДБ.08 | Физическая культура | З,ДЗ,-,-,-,-,-,- | 234 | 117 | 117 | 115 |  | 48 | 69 |   |   |   |   |   |   |
| ОДБ.09 | ОБЖ | -,ДЗ,-,-,-,-,-,- | 105 | 35 | 70 | 46 |  | 32 | 38 |   |   |   |   |   |   |
| **ОДП.00** | **Профильный уровень** | **0з/1дз/3э** | **790** | **236** | **554** | **359** |  | **220** | **334** |  |  |  |  |  |  |
| ОДП.01 | Математика | Э,Э,-,-,-,-,-,- | 394 | 104 | 290 | 188 |  | 128 | 162 |   |   |   |   |   |   |
| ОДП.02 | Информатика и ИКТ | -,ДЗ,-,-,-,-,-,- | 142 | 47 | 95 | 62 |  | 32 | 63 |   |   |   |   |   |   |
| ОДП.03 | Физика | -,Э,-,-,-,-,-,- | 254 | 85 | 169 | 109 |  | 60 | 109 |   |   |   |   |   |   |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**  | **5з/4дз/0э** | **671** | **251** | **420** | **322** |  |  |  | **126** | **78** | **52** | **68** | **56** | **40** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | -,-,-,ДЗ,-,-,-,- | 62 | 14 | 48 |   |  |   |   | 22 | 26 |   |   |   |   |
| ОГСЭ.02 | История | -,-,ДЗ,-,-,-,-,- | 62 | 14 | 48 |   |  |   |   | 48 |   |   |   |   |   |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | -,-,-,-,-,-,-,Д3 | 223 | 61 | 162 | 162 |  |   |   | 28 | 26 | 26 | 34 | 28 | 20 |
| ОГСЭ.04 | Физкультура | -,-,З,З,З,З,З,ДЗ | 324 | 162 | 162 | 160 |  |   |   | 28 | 26 | 26 | 34 | 28 | 20 |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл**  | **1з/0дз/2э** | **312** | **104** | **208** | **58** |  |  |  | **120** | **88** |  |  |  |  |
| ЕН.01 | Математика | -,-,-,Э,-,-,-,- | 132 | 44 | 88 | 32 |  |   |   | 44 | 44  |   | **0** |   |   |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | -,-,З,-,-,-,-,- | 48 | 16 | 32 |   |  |   |   |  32 |   |   |   |   |   |
| ЕН.03 | Химия | -,-,-,Э,-,-,-,- | 132 | 44 | 88 | 26 |  |   |   |  44 | 44 |   |   |   |   |
| **П.00** | **Профессиональный цикл**  | **2з/23дз/17э** | **4440** | **1144** | **3296** | **944** | **40** |  |  | **366** | **662** | **524** | **760** | **556** | **428** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины**  | **2з/11дз/7э** | **1920** | **640** | **1280** | **584** | **40** |   |   | **168** | **150** | **114** | **334** | **336** | **178** |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена | -,-,ДЗ,-,-,-,-,- | 84 | 28 | 56 | 22 |   |   |   | 56 |   |   |   |   |   |
| ОП.02 | Физиология питания | -,-,ДЗ,-,-,-,-,- | 84 | 28 | 56 | 22 |   |   |   | 56 |   |   |   |   |   |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов сырья | -,-,-,Э,-,-,-,- | 87 | 29 | 58 | 30 |   |   |   | 22 | 36 |   |   |   |   |
| ОП.04 | Информационные технологии в ПД | -,-,-,-,ДЗ,-,-,- | 90 | 30 | 60 | 12 |   |   |   |   |   | 60  |   |   |   |
| ОП.05 | Метрология, стандартизация и подтверждение качества | -,-,-,-,Э,-,-,- | 81 | 27 | 54 | 6 |   |   |   |   |   |  54 |   |   |   |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | -,-,-,-,-,ДЗ,-,- | 75 | 25 | 50 |   |   |   |   |   |   |   | 50  |   |   |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | -,-,-,-,-,-,ДЗ,- | 75 | 25 | 50 | 12 |   |   |   |   |   |   |   | 50  |   |
| ОП.08 | Охрана труда | -,-,-,-,-,ДЗ,-,- | 48 | 16 | 32 |   |   |   |   |   |   |   |  32 |   |   |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | -,-,-,Э,-,-,-,- | 102 | 34 | 68 | 48 |   |   |   |   | 68 |   |   |   |   |
| ОП.10 | Проектирование ПОП | -,-,-,-,-,-,-,Э | 108 | 36 | 72 | 40 | 20 |   |   |   |   |   |   | 34 | 38 |
| ОП.11 | Торговые расчеты  | -,-,-,-,-,ДЗ,-,- | 90 | 30 | 60 | 40 |   |   |   |   |   |   |  60 |   |  |
| ОП.12 | Основы ресторанного бизнеса | -,-,-,-,-,-,З,- | 60 | 20 | 40 | 8 |   |   |   |   |   |   |   | 40 |   |
| ОП.13 | Документационное обеспечение управления | -,-,-,-,-,ДЗ,-,- | 90 | 30 | 60 | 36 |   |   |   |   |   |   | 60  |   |   |
| ОП.14 | Организация и технология отрасли | -,-,-,Э,-,-,-,- | 120 | 40 | 80 | 24 |   |   |   | 34 | 46 |   |   |   |   |
| ОП.15 | Психология и этика профессиональной деятельности | -,-,-,-,-,З,-,- | 75 | 25 | 50 | 8 |   |   |   |   |   |  | 50 |  |   |
| ОП.16 | Организация обслуживания | -,-,-,-,-,Э,-,- | 123 | 41 | 82 | 40 |   |  |   |   |   |   | 82 |   |   |
| ОП.17 | Бухгалтерский учет в ОП | -,-,-,-,-,-,ДЗ,- | 138 | 46 | 92 | 60 |   |   |   |   |   |   |   | 92 |   |
| ОП.18 | 1-С бухгалтерия | -,-,-,-,-,-,-,ДЗ | 90 | 30 | 60 | 56 |   |   |   |   |   |   |   |   | 60 |
| ОП.19 | Организация и обслуживание в барах | -,-,-,-,-,-,ДЗ,- | 180 | 60 | 120 | 60 |   |   |   |   |   |   |   | 120 |   |
| ОП.20 | Планирование и анализ хозяйственной деятельности ПОП | -,-,-,-,-,-,-,Э | 120 | 40 | 80 | 60 |   |   |   |   |   |   |   |   | 80 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули**  | **0з/12дз/10э** | **2520** | **504** | **2016** | **360** |  |  |  | **198** | **512** | **410** | **426** | **220** | **250** |
| **ПМ.01** | **Организация процесса приготовления и приготовления п\ф для сложной кулинарной продукции** | **Эк4** | **288** | **48** | **240** | **32** |  |  |  | **38** | **202** |  |   |  |  |
| МДК.01.01 | Технология приготовления п\ф для сложной кулинарной продукции | -,-,-,Э,-,-,-,- | 144 | 48 | 96 | 32 |   |   |   | 38 | 58 |   |   |   |   |
| УП.01 | Учебная практика | -,-,-,ДЗ,-,-,-,- | 144 |  | 144 |   |   |   |   |   | 144 |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика |  |   |  |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |
|  **ПМ.02** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | **Эк5** | **522** | **90** | **432** | **60** |  |  |  |  | **194** | **238** |  |  |  |
|  МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | -,-,-,-,ДЗ,-,-,- | 270 | 90 | 180 | 60 |   |   |   |   | 50 | 130 |   |   |   |
| УП.02 |  Учебная практика |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.02 | Производственная практика | -,-,-,ДЗ,-,-,-,- | 252 |   | 252 |   |   |   |   |   | 144 | 108 |   |   |   |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | **Эк6** | **378** | **90** | **288** | **60** | **20** |  |  |  |  | **124** | **164** |  |  |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | -,-,-,-,Э,-,-,- | 270 | 90 | 180 | 60 | 20 |   |   |   |   | 124 | 56 |   |   |
| УП.03 | Учебная практика |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.03 | Производственная практика | -,-,-,-,-,ДЗ,-,- | 108 |   | 108 |   |   |   |   |   |   |   | 108 |   |   |
| **ПМ.04** | **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **Эк8** | **504** | **132** | **372** | **112** |  |  |  |  |  |  | **106** | **220** | **46** |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -,-,-,-,-,Э,-,- | 396 | 132 | 264 | 112 |   |   |   |   |   |   | 106 | 112  | 46  |
| УП.04 | Учебная практика |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.04 | Производственная практика | -,-,-,-,-, -,ДЗ,- | 108 |   | 108 |   |   |   |   |   |   |   |   |  108 |   |
| **ПМ.05** | **Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов** | **Эк6** | **252** | **48** | **204** | **32** |  |  |  |  |  | **48** | **156** |  |  |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | -,-,-,-,-,ДЗ,-,- | 144 | 48 | 96 | 32 |   |   |   |   |   | 48 | 48 |   |   |
| УП.05 | Учебная практика |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.05 | Производственная практика | -,-,-,-,-,ДЗ,-,- | 108 |   | 108 |   |   |   |   |   |   |   | 108 |   |   |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** | **Эк8** | **252** | **48** | **204** | **32** |  |  |  |  |  |  |  |  | **204** |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | -,-,-,-,-,-,-,ДЗ | 144 | 48 | 96 | 32 |   |   |   |   |   |   |   |   | 96  |
| УП.06 | Учебная практика |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.06 | Производственная практика | -,-,-,-.-,-, -,ДЗ | 108 |   | 108 |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 108  |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по профессии "Повар"** | **Эк4** | **324** | **48** | **276** | **32** |  |  |  | **160** | **116** |  |  |  |  |
| МДК.07.01 | Повар  | -,-,-,ДЗ,-,-,-,- | 144 | 48 | 96 | 32 |   |   |   | 52 | 44 |   |   |   |   |
| УП.07 | Учебная практика | -,-,ДЗ,-,-,-,-,- | 108 |   | 108 |   |   |   |   | 108 |   |   |   |   |   |
| ПП.07 | Производственная практика | -,-,-,ДЗ,-,-,-,-,- | 72 |   | 72 |   |   |   |   |   | 72 |   |   |   |   |
| ПДП | Преддипломная практика  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 4 нед |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 6 нед |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 4 нед |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 2 нед |
|  | **Всего** | **9з/35дз/25э** | **7488** | **2160** | **5328** | **2200** | **40** | **576** | **828** | **612** | **828** | **576** | **828** | **612** | **468** |
|  | **Всего** |   | **576** | **828** | **504** | **468** | **468** | **612** | **504** | **360** |
| **Консультации** на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.) |  |
| **Государственная (итоговая) аттестация** |  |
| **1. Программа базовой подготовки**  |   |
| 1.1. Дипломный проект (работа) | учебная |   |   | 108 | 144 |   |   |   |   |
| Выполнение дипломного проекта (работы) с 22.05.2017 по 16.06.2017(всего 4 нед.) | по профилю |   |   |   | 216 | 108 | 216 | 108  | 108 |
|  | Преддипломная практика |  |  |  |  |  |  |  | 144 |
| Защита дипломного проекта (работы) с 19.06.2017 по 30.06.2017(всего 2 нед.) | экзаменов | 2 | 4 |   | 8 | 3 | 4 |   | 4 |
|  | диф. зачетов | 1 | 7 | 4 | 5 | 2 | 7 | 4 | 5 |
| 1.2. Государственные экзамены (при их наличии) –не предусмотрены. | зачетов |  1 |   | 2 |  1 | 1  |  2 | 2 |   |

**4.Перечень кабинетов и лабораторий для подготовки по специальности**

**260807 «Технология продукции общественного питания»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование** |
|  | **Кабинеты** |
| 1. | Русского языка и литературы |
| 2. | Истории  |
| 3. | Обществознание |
| 4. | Биологии и географии |
| 5. | Химии |
| 6. | Физики |
| 7. | ОБЖ |
| 8. | Информатики |
| 9. | Социально-экономических дисциплин |
| 10. | Иностранного языка |
| 11. | Математики |
| 12. | Информационных технологий в профессиональной деятельности |
| 13. | Экологических основ природопользования |
| 14. | Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства |
| 15. | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| **Лаборатории** |
| 1. | Химии  |
| 2. | Метрологии и стандартизации |
| 3. | Микробиологии, санитарии и гигиены |
| 4. | Учебный кулинарный цех |
| 5. | Учебный кондитерский цех |
|  | Спортивный комплекс: |
| 6. | Спортивный зал |
| 7. | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 8. | Стрелковый тир |
|  | **Залы** |
| 1. | Библиотека |
| 2. | Читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 3. | Актовый зал |
| 4. | Банкетный зал |