

1. **Пояснительная записка**

**1.1 Нормативная база реализации**

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 № 356 от 15.04.2010 г. по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» ФЗ «Об образовании», Устава АОУ СПО РБ «Политехнический техникум», рекомендацийМинобрнауки, 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. **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 междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических- единиц, работой с различными источниками (СМИ, Интернет), работой с нормативно-технологической документации.

ОПОП профессии 260807.01 «Повар, кондитер» предполагает изучение следующих учебных циклов:

* Общеобразовательный цикл – ОД
* Общепрофессиональный цикл – ОП
* Физическая культура – ФК
* Государственная итоговая аттестация – ГИА

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения.

Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность занятий – 1 час 20 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 НПО по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» и учебным планом. Запланировано проведение учебной и производственной практики – 21 неделя, на первом, втором и третьем курсах.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Этапы и виды  практики | Продолжительность  практики (недели) | Семестр |
| 11. | Учебная практика | 10 | II-72 часа  III – 36 часов  IV – 144 часа  V – 144 часа |
| 22. | Практика по профилю специальности | 11 | II – 2 недели  с 16.06.2014 по 29.06.2014  IV – 4 недели  с 1.06.2015 по 28.06.2015  V–4 недели  с 30.11.2015 по 29.12.2015 |

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

Практика проводится на промышленных предприятиях. В период практики студенты углубляют свои знания, и практические навыки знакомятся с особенностями нового оборудования, организацией работы предприятия. Основой для прохождения производственной практики является двухсторонний договор с указанием места прохождения, сроков, порядка ее проведения, условий выполнения программы, обязательств обеих сторон.

Промежуточная аттестация обучающихся (3 недели) 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. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные.

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 30.12.2013г. – 12.01.2014г. - 2 недели

летние 30.06.2014г. – 31.08.2014г. – 9 недель

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

летние 05.07.2015г. – 31.08.2015г. – 8 недель

3 курс – зимние 30.12.2015г. – 12.01.2016г. – 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 профессии 260807.01 «Повар, кондитер» и составляет 2502 часа. Общеобразовательный цикл основной профессиональной программы начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер формируется с учетом естественно-научного профиля получаемого профессионального образования.

Обязательная учебная нагрузка общеобразовательного цикла составляет6

Базовые учебные дисциплины – 1401 часов;

Профильные учебные дисциплины – 651 час;

Итого на весь цикл – 2052 часа.

Общеобразовательная подготовка реализуется на первом, втором и третьем курсах обучения.

На ОБЖ отводится 70 часов (приказ МОН РФ от 20.09.2008г. №241). Изучение общеобразовательных дисциплин проводится рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы НПО.

При проведении занятий по «Иностранному языку», «Физической культуре», «Информатике и ИКТ», «Физике», «Химии» (во время проведения практических занятий) 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 форме зачетов, дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину.

Итоговая аттестация по общеобразовательным дисциплинам проводится по русскому языку, истории, математике, химии как профильному предмету.

**1.4. Формирование вариативной части**

Вариативная часть по общеобразовательной подготовке составляет 396 часов. Указанные часы были распределены на общеобразовательные предметы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОДБ.01 | Русский язык | 36 часов |
| ОДБ.02 | Литература | 20 часов |
| ОДБ.03 | Иностранный язык | 15 часов |
| ОДБ.04 | История | 29 часов |
| ОДБ.05 | Естествознание | 33 часа |
| ОДБ.06 | Информатика и ИКТ | 90 часов |
| ОДП.09 | Математика | 69 часов |
| ОДП.10 | Экономика | 20 часов |
| ОДП.11 | Обществознание | 22 часа |
| ОДП.12 | Право | 23 часа |
| ОДП.13 | География | 39 часов |
|  | **Итого:** | **396 часов** |

Объем вариативной части ОПОП составляет 252 часов**.** Указанные часы распределены следующим образом:

По просьбе работодателей добавлены часы на увеличение часов по профессиональным модулям в объеме:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Наименование дисциплины | Количество часов |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | 25 |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 25 |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов | 25 |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы | 25 |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса домашней птицы | 51 |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных закусок | 35 |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков | 25 |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 41 |
|  | **Итого:** | 252 |

Также по просьбе работодателей введены дисциплины в общепрофессиональный цикл ОП:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Наименование дисциплины | Количество часов |
| ОПД.06. | Моделирование профессиональной деятельности | 32 |
| ОПД.07 | Основы калькуляции и учета | 48 |
| ОПД.08 | Охрана труда | 32 |
| ОПД.09 | Торговые вычисления | 42 |
|  | **Итого:** | 154 |

Итого: 802часа.

* 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 типы 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 протяжени семестра. К достоинствам данного типа относится его систематичность, непосредственно коррелирующая 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 занятий, успешного прохождения производственной практики.Оценка, выставляемая за зачет, может быть как квалитативного типа (по шкале наименований зачтено не зачтено), так и квантитативного (т.е. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка отлично, хорошо и.т.д).

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении 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, который 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 летняя сессия с 16.06.2014г. – 27.06.2014г.

2 курс зимняя сессияс 25.12.2014г. – 29.12.2014г.

летняя сессия с 22.06.2015г. – 05.07.2015г.

3 курс зимняя сессия с 21.12.2015г. – 29.12.2015г.

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 соответствии с ФГОС НПО. Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников по профессии 150709.02 «Сварщик» (электросварочные и газосварочные работы) является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме. Тематика  выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных  модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является предоставление документов,  подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда (третьего) по профессии  «Сварщик (электросварочные и газосварочные работы). 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».

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

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 и защиту выпускной квалификационной работы (письменная экзаменационная работа) с 20.01.2016г. по 24.01.2016г. (1 неделя).

**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 профессии 260807.01 «Повар, кондитер» 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 1,9 экземпляр.

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.

Учебный процесс осуществляется в корпусе филиала техникума. Учебные аудитории оснащены необходимыми комплектами учебной и офисной мебели, мультимедийными системами. Созданы соответствующие социально-бытовые условия, необходимые для обеспечения эффективного процесса обучения, воспитания и развития студентов.

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

Учебный процесс осуществляется в корпусе филиала 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 филиале техникуме имеются: студенческое общежитие, медицинский кабинет, спортивный зал. Жилищно-бытовые и санитарные условия в общежитии отвечают существующим нормам и правилам.

**1.8. Базы практики**

Основной базой практики студентов являются ООО «Ильина» и другие предприятия общественного питания, с которыми у техникума оформлены договорные отноше­ния. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

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

**2.Сводные данные по бюджету времени**

**по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» (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 | 36 | 2 | 2 |  | 1 |  | 11 | 52 |
| II курс | 30 | 5 | 4 |  | 2 |  | 11 | 52 |
| III курс | 9 | 4 | 4 |  | 1 | 1 | 2 | 21 |
| **Всего** | 75 | 11 | 10 |  | 4 | 1 | 24 | 125 |

**3. Учебный план по профессии 260807 «Повар, кондитер»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час) | | | | Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам | | | | |
| Максимальная | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная | | **1 курс** | | **2 курс** | | **3 курс** |
| всего занятий | в т.ч. лпз | 1 сем. 17 нед. | 2 сем.  23нед. | 3 сем.  17 нед. | 4 сем.  22 нед. | 5 сем. 17нед. |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **0з/11дз/4э** | **3078** | **1026** | **2052** | **1589** | **482** | **603** | **531** | **259** | **202** |
| **ОДБ.00** | **Базовые общеобразовательные дисциплины** | **0з/9дз/3э** | **2101** | **700** | **1401** | **1069** | **374** | **433** | **361** | **160** | **71** |
| ОДБ.01 | Русский язык | -,Э,-,-,- | 171 | 57 | 114 | 114 | 68 | 46 |  |  |  |
| ОДБ.02 | Литература | -,-,ДЗ,-,- | 322 | 107 | 215 | 125 | 34 | 44 | 135 |  |  |
| ОДБ.03 | Иностранный язык | -,-,-,ДЗ,- | 257 | 86 | 171 | 171 | 34 | 46 | 34 | 57 |  |
| ОДБ.04 | История | -,Э,-,-,- | 175 | 58 | 117 | 75 | 51 | 66 |  |  |  |
| ОДБ.05 | Обществознание | -, -,ДЗ,-,- | 234 | 78 | 156 | 90 | 34 | 46 | 76 |  |  |
| ОДБ.06 | Математика | -,-,-,-,Э | 410 | 137 | 273 | 250 | 34 | 46 | 34 | 88 | 71 |
| ОДБ.07 | Информатика и ИКТ | -,-,ДЗ,-,- | 171 | 57 | 114 | 90 | 34 | 46 | 34 |  |  |
| ОДБ.08 | Физическая культура | ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,- | 256 | 85 | 171 | 169 | 51 | 57 | 48 | 15 |  |
| ОДБ.09 | ОБЖ | -,ДЗ,-,-,- | 105 | 35 | 70 | 35 | 34 | 36 |  |  |  |
| **ОДП.00** | **Профильные общеобразовательные дисциплины** | **0з/2дз/1э** | **977** | **326** | **651** | **520** | **108** | **170** | **170** | **99** | **104** |
| ОДБ.10 | Физика | -,-,-,-,ДЗ | 428 | 143 | 285 | 250 | 40 | 78 | 68 | 35 | 64 |
| ОДБ.11 | Химия | -,-,-,-,Э | 342 | 114 | 228 | 200 | 34 | 46 | 68 | 40 | 40 |
| ОДБ.12 | Биология | -,-,-,ДЗ,- | 207 | 69 | 138 | 70 | 34 | 46 | 34 | 24 |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **3з/9дз/10э** | **1678** | **310** | **1368** | **520** | **130** | **225** | **81** | **533** | **401** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **3з/1дз/2э** | **369** | **122** | **247** | **206** | **130** | **9** |  | **64** | **44** |
| ОПД.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ДЗ,-,-,-,- | 48 | 16 | 32 | 26 | 32 |  |  |  |  |
| ОПД.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | З,-,-,-,- | 96 | 32 | 64 | 52 | 64 |  |  |  |  |
| ОПД.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | -,З,-,-,- | 63 | 20 | 43 | 36 | 34 | 9 |  |  |  |
| ОПД.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | -,-,-,Э,- | 48 | 16 | 32 | 28 |  |  |  | 32 |  |
| ОПД.05 | Безопасность жизнедеятельности | -,-,-,Э,-, | 48 | 16 | 32 | 26 |  |  |  | 32 |  |
| ОПД.06 | Моделирование профессиональной деятельности | -,-,-,З,- | 66 | 22 | 44 | 38 |  |  |  |  | 44 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **0з/8дз/8э** | **1311** | **188** | **1123** | **314** |  | **216** | **81** | **469** | **355** |
| **ПМ.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** | **Эк** | **126** | **18** | **108** | **30** |  | **108** |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов | -,ДЗ,-,-,- | 54 | 18 | 36 | 30 |  | 36 |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | -,-,-,-,- | 36 |  | 36 |  |  | 36 |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика | -,-,-,-,- | 36 |  | 36 |  |  | 36 |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | **Эк** | **126** | **18** | **108** | **30** |  | **108** |  |  |  |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп,бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | -,ДЗ,-,-,- | 54 | 18 | 36 | 30 |  | 36 |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика | -,-,-,-,- | 36 |  | 36 |  |  | 36 |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика | -,-,-,-,- | 36 |  | 36 |  |  | 36 |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Приготовление супов и соусов** | **Эк** | **174** | **30** | **44** | **50** |  |  | **81** | **63** |  |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов | -,-,ДЗ,-,- | 90 | 30 | 60 | 50 |  |  | 33 | 27 |  |
| УП.03 | Учебная практика | -,-,-,-,- | 48 |  | 48 |  |  |  | 48 |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика | -,-,-,-,- | 36 |  | 36 |  |  |  |  | 36 |  |
| **ПМ.04** | **Приготовление блюд из рыбы** | **Эк** | **156** | **24** | **132** | **42** |  |  |  | **132** |  |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | -,-,-,ДЗ,- | 72 | 24 | 48 | 42 |  |  |  | 48 |  |
| УП.04 | Учебная практика | -,-,-,-,- | 48 |  | 48 |  |  |  |  | 48 |  |
| ПП.04 | Производственная практика | -,-,-,-,- | 36 |  | 36 |  |  |  |  | 36 |  |
| **ПМ.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | **Эк** | **156** | **26** | **136** | **44** |  |  |  | **136** |  |
| МДК.05.01 | Технология и обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | -,-,-,ДЗ,- | 78 | 26 | 52 | 44 |  |  |  | 52 |  |
| УП.05 | Учебная практика | -,-,-,-,- | 48 |  | 48 |  |  |  |  | 48 |  |
| ПП.05 | Производственная практика | -,-,-,-,- | 36 |  | 36 |  |  |  |  | 36 |  |
| **ПМ.06** | **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** | **Эк** | **149** | **26** | **123** | **46** |  |  |  | **123** |  |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | -,-,-,ДЗ,- | 77 | 26 | 51 | 46 |  |  |  | 51 |  |
| УП.06 | Учебная практика | -,-,-,-,- | 36 |  | 36 |  |  |  |  | 36 |  |
| ПП.06 | Производственная практика | -,-,-,-,- | 36 |  | 36 |  |  |  |  | 36 |  |
| **ПМ.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** | **Эк** | **124** | **20** | **104** | **26** |  |  |  | **15** | **89** |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | -,-,-,-,ДЗ | 52 | 20 | 32 | 26 |  |  |  | 15 | 17 |
| УП.07 | Учебная практика | -,-,-,-,- | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  | 36 |
| ПП.07 | Производственная практика | -,-,-,-,- | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  | 36 |
| **ПМ.08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | **Эк** | **294** | **26** | **268** | **46** |  |  |  |  | **266** |
| МДК 08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -,-,-,-,ДЗ | 78 | 26 | 52 | 46 |  |  |  |  | 52 |
| УП.08 | Учебная практика | -,-,-,-,- | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  | 108 |
| ПП.08 | Производственная практика | -,-,-,-,- | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  | 108 |
| **ФК.00** | **Физическая культура** | -,-,-,-,ДЗ | 72 | **36** | 36 | **36** |  |  |  |  | **36** |
|  | **Всего:** | **3з/21дз/14э** | **4756** | **1372** | **3456** | **2145** | **612** | **828** | **612** | **792** | **612** |
| **ГИА.00** | **Государственная (итоговая) аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **1 нед.** |
| **Консультации** на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.)  **Государственная (итоговая) аттестация: 20.01.2016 по 24.01.2016**  **Выпускная квалификационная работа** | | | | | **Всего** | дисциплин и МДК | 612 | 648 | 576 | 504 | 288 |
| учебной практики | 0 | 72 | 36 | 144 | 144 |
| производст. практики | 0 | 72 | 0 | 144 | 144 |
| экзаменов | 0 | 4 | 0 | 6 | 4 |
| дифф. зачетов | 2 | 4 | 4 | 7 | 4 |
| зачетов | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 |

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

**по профессии 260807.01 Повар, кондитер**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование** |
|  | **Кабинеты** |
| 1. | Русского языка и литературы |
| 2. | Истории |
| 3. | Обществознание |
| 4. | Биологии и географии |
| 5. | Химии |
| 6. | Физики |
| 7. | ОБЖ |
| 8. | Информатики |
| 9. | Иностранного языка |
| 10. | Математики |
| 11. | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 12. | Технологии кулинарного производства |
| 13. | Технологии кондитерского производства |
| **Лаборатории** | |
| 1. | Микробиологии, санитарии и гигиены |
| 2. | Товароведения продовольственных товаров |
| 3. | Технического оснащения и организации рабочего места |
|  | **Мастерские** |
| 1. | Учебный кулинарный цех |
| 2. | Учебный кондитерский цех |
|  | **Спортивный комплекс** |
| 1. | Спортивный зал |
| 2. | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 3. | Стрелковый тир |
|  | **Залы** |
| 1. | Библиотека |
| 2. | Читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 3. | Актовый зал |