

**СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ (В НЕДЕЛЯХ) ДЛЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Курсы*** | ***Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам*** | ***Учебная практика*** | ***Производственная практика*** | | ***Промежуточная аттестация*** | ***Государственная итоговая аттестация*** | ***Каникулы*** | ***Всего*** |
| ***по профилю специальности*** | ***преддипломная (для СПО)*** |
| I курс | 39 |  |  |  | 2 |  | 11 | 52 |
| IIкурс | 32 | 8 |  |  | 2 |  | 11 | 52 |
| III курс | 27 | 5 | 7 |  | 2 |  | 10 | 52 |
| IV курс | 22 | 2 | 6 | 4 | 1 | 6 | 2 | 43 |
| **Всего** | **120** | **15** | **13** | **4** | **7** | **6** | **34** | **199** |

**План учебного процесса** (программа подготовки специалистов среднего звена)

по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации** | **Учебная нагрузка обучающихся (час.)** | | | | | | **Распределение учебной нагрузки** (включая аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) **по курсам и семестрам**  **(час.в семестр)** | | | | | | | |
| **максимальная** | **самостоятельная учебная работа** | **Аудиторная** | | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | |
| **всего занятий** | в т. ч. | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **лаб. и практ. занятий** | **курсовых работ (проектов)** | **индивидуальный проект** | 1 сем.  17  нед. | 2 сем.  24 нед. | 3 сем.  17 нед. | 4 сем.  24  нед. | 5 сем.  17  нед. | 6 сем.  25  нед. | 7 сем.  17  нед. | 8 сем.  24  нед. |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** |  | **2106** | **702** | **1404** | **738** |  | **130** | **510** | **750** | **68** | **76** |  |  |  |  |
|  | **Общие** |  | **1485** | **415** | **990** | **548** |  | **80** | **391** | **599** |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.01б | Русский язык | -,Э | 174 | 47 | 117 | 60 |  | 10 | 34 | 83 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.02б | Литература | -,ДЗ | 234 | 69 | 155 | 40 |  | 10 | 68 | 87 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.03б | Иностранный язык | -,ДЗ | 176 | 39 | 117 | 117 |  | 20 | 51 | 66 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.04б | Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия | -,Э | 324 | 88 | 216 | 80 |  | 20 | 85 | 131 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.05б | История | -,ДЗ | 216 | 52 | 144 | 60 |  | 20 | 51 | 93 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.06б | Физическая культура | З,ДЗ | 256 | 85 | 171 | 171 |  |  | 68 | 103 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.07б | ОБЖ | -,ДЗ | 105 | 35 | 70 | 20 |  |  | 34 | 36 |  |  |  |  |  |  |
|  | **По выбору из обязательных предметных областей** |  | **513** | **131** | **342** | **170** |  | **40** | **119** | **151** | **34** | **38** |  |  |  |  |
| ОУП.08у | Информатика | -,ДЗ | 162 | 44 | 108 | 54 |  | 10 | 51 | 57 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.09у | Химия | -,Э | 243 | 61 | 162 | 80 |  | 20 | 68 | 94 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.10у | Биология | -,-,-,ДЗ | 108 | 26 | 72 | 36 |  | 10 |  |  | 34 | 38 |  |  |  |  |
|  | **Дополнительные** |  | **108** | **26** | **72** | **20** |  | **10** |  |  | **34** | **38** |  |  |  |  |
| ОУП.11д | Экономика предприятий | -,-,-,З | 108 | 26 | 72 | 20 |  | 10 |  |  | 34 | 38 |  |  |  |  |
|  | **Индивидуальный проект** |  |  | **10-20** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл** | **NЗ/NДЗ/NЭ** | **630** | **210** | **420** | **338** |  |  |  |  | **75** | **101** | **52** | **42** | **91** | **59** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | -,-,-,-,-,-,ДЗ | 57 | 9 | 48 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 |  |
| ОГСЭ.02 | История | -,-,-,ДЗ | 57 | 9 | 48 | 8 |  |  |  |  | 15 | 33 |  |  |  |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | -,-,-,-,-,-,-,ДЗ | 192 | 30 | 162 | 162 |  |  |  |  | 30 | 34 | 26 | 20 | 26 | 26 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | -,-,З,З,З,З,З,ДЗ | 324 | 162 | 162 | 160 |  |  |  |  | 30 | 34 | 26 | 22 | 17 | 33 |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный учебный цикл** | **NЗ/NДЗ/NЭ** | **312** | **104** | **208** | **74** |  |  |  |  | **122** | **86** |  |  |  |  |
| ЕН.01 | Математика | -,-,-,ДЗ | 87 | 29 | 58 | 24 |  |  |  |  | 30 | 28 |  |  |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | -,-,ДЗ | 48 | 16 | 32 |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |
| ЕН.03 | Химия | -,-,-,ДЗ | 177 | 59 | 118 | 50 |  |  |  |  | 60 | 58 |  |  |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** | **NЗ/NДЗ/NЭ** | **3705** | **899** | **2806** | **881** | **20** |  | **17** | **97** | **349** | **557** | **560** | **786** | **498** | **432** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | **NЗ/NДЗ/NЭ** | ***624*** | ***208*** | ***416*** | ***204*** |  |  | ***17*** | ***22*** | ***17*** | ***142*** | ***79*** |  | ***64*** | ***75*** |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | -,-,-,ДЗ | 59 | 20 | 39 | 20 |  |  |  |  | 17 | 22 |  |  |  |  |
| ОП.02 | Физиология питания | -,ДЗ | 57 | 18 | 39 | 20 |  |  | 17 | 22 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | -,-,-,-,ДЗ | 59 | 20 | 39 | 20 |  |  |  |  |  | 22 | 17 |  |  |  |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | -,-,-,-,-,-,-,ДЗ | 59 | 20 | 39 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 39 |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | -,-,-,ДЗ | 48 | 16 | 32 | 16 |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | -,-,-,-,-,-,ДЗ | 48 | 16 | 32 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | -,-,-,-,Э | 144 | 48 | 96 | 48 |  |  |  |  |  | 34 | 62 |  |  |  |
| ОП.08 | Охрана труда | -,-,-,ДЗ | 48 | 16 | 32 | 10 |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | -,-,-,-,-,-,-,ДЗ | 102 | 34 | 68 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 | 36 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **–/NДЗ/NЭ** | **3081** | **691** | **2390** | **691** | **20** |  | **60** | **18** | **246** | **338** | **375** | **786** | **307** | **260** |
| ПМ.01 | ***Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*** | -,-,-,-,Э(к) | **243** | **45** | **198** | **45** | **20** |  |  |  |  |  | **198** |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | -,-,-,-, Э | 135 | 45 | 90 | 45 |  |  |  |  |  |  | 90 |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | -,-,-,-,ДЗ | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика | -,-,-,-,ДЗ | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |
| ПМ.02 | ***Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*** | **-,-,-,-,-,Эк** | **378** | **90** | **288** | **90** |  |  |  |  |  |  | **177** | **111** |  |  |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | -,-,-,-,-,Э | 270 | 90 | 180 | 90 |  |  |  |  |  |  | 141 | 39 |  |  |
| УП.02 | Учебная практика | -,-,-,-,ДЗ | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика | -,-,-,-,-,ДЗ | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| ПМ.03 | ***Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*** | -,-,-,-,-,Эк | **636** |  | **496** | **140** |  |  |  |  |  |  |  | **496** |  |  |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | -,-,-,-,-,Э | 420 | 140 | 280 | 140 |  |  |  |  |  |  |  | 280 |  |  |
| УП.03 | Учебная практика | -,-,-,-,-,ДЗ | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика | -,-,-,-,-,ДЗ | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |
| ПМ.04 | ***Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*** | -,-,-,-,-,-,Эк | **579** | **121** | **458** | **121** |  |  |  |  |  |  |  | **179** | **279** |  |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -,-,-,-,-,-,Э | 363 | 121 | 242 | 121 |  |  |  |  |  |  |  | 179 | 63 |  |
| УП.04 | Учебная практика | -,-,-,-,-,-,ДЗ | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |
| ПП.04 | Производственная практика | -,-,-,-,-,-,ДЗ | 144 |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |  |
| ПМ.05 | ***Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*** | -,-,-,-,-,-,-,Эк | **192** | **52** | **140** | **52** |  |  |  |  |  |  |  |  | **28** | **112** |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | -,-,-,-,-,-,-,Э | 156 | 52 | 104 | 52 |  |  |  |  |  |  |  |  | 28 | 76 |
| ПП.05 | Производственная практика | -,-,-,-,-,-,-,ДЗ | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ПМ.06 | ***Организация работы структурного подразделения*** | -,-,-,-,-,-,-,Эк | **204** | **56** | **148** | **56** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **148** |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | -,-,-,-,-,-,-,Э | 168 | 56 | 112 | 56 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 112 |
| ПП.06 | Производственная практика | -,-,-,-,-,-,-,ДЗ | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ПМ.07 | ***Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»*** | -,-,-,Эк | **849** | **187** | **662** | **187** |  |  | **60** | **18** | **246** | **338** |  |  |  |  |
| МДК.07.01 | Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск | -,-,-,Э | 561 | 187 | 374 | 187 |  |  | 60 | 18 | 102 | 194 |  |  |  |  |
| УП.07 | Учебная практика | -,-,-,ДЗ | 288 |  | 288 |  |  |  |  |  | 144 | 144 |  |  |  |  |
| **Всего часов теоретического обучения** | |  |  |  | 4320 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Практика** | |  |  |  | 1008 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **В том числе** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обязательная часть учебных циклов ППССЗ** | |  | 4374 | 1458 | 2916 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл** |  | 630 | 210 | 420 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный учебный цикл** |  | 312 | 104 | 208 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** |  | 2136 | 712 | 1424 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |  | 624 | 208 | 416 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  | 1512 | 504 | 1008 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **УП.00** | **Учебная практика** |  | 540 |  | 540 |  |  |  | - | - | 144 | 144 | 72 | 108 | 72 | - |
| **ПП.00** | **Производственная практика (по профилю специальности)** |  | 468 |  | 468 |  |  |  | - | - | - | - | 72 | 180 | 144 | 72 |
| **Вариативная часть учебных циклов и разделов ППССЗ\*\*\*** | |  | **1296** | **432** | **864** | **432** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.10в** | **Техническое оснащение предприятий общественного питания** | -,-,Э | 120 | 40 | 80 | 40 |  |  | 25 | 20 | 35 |  |  |  |  |  |
| **ОП.11в** | **Организация производства** | -,-,-,ДЗ | 120 | 40 | 80 | 40 |  |  |  |  | 31 | 49 |  |  |  |  |
| **ОП.12в** | **Организация обслуживания** | -,-,-,-,-,ДЗ | 96 | 32 | 64 | 32 |  |  |  |  |  |  | 46 | 18 |  |  |
| **ОП.13в** | **Бухгалтерский учет в общественном питании** | -,-,-,-,-,-,-,ДЗ | 135 | 45 | 90 | 45 |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 34 | 38 |
| **ОП.14в** | **Основы предпринимательства** | -,-,-,-,-,-,-,ДЗ | 54 | 18 | 36 | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| **ОП.15в** | **Русский язык и культура профессионального общения** | -,-,-,-,ДЗ | 90 | 30 | 60 | 30 |  |  |  |  |  | 36 | 24 |  |  |  |
| **ОП.16в** | **Товароведение пищевых продуктов** | -,-,-,-,-,-,Э | 120 | 40 | 80 | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  | 80 |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |  | **735** | **245** | **490** | **245** |  |  | **25** | **20** | **66** | **85** | **70** | **36** | **114** | **74** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  | **561** | **187** | **374** | **187** |  |  | **60** | **18** | **102** | **194** |  |  |  |  |
| **Всего часов обучения по учебным циклам и разделам ППССЗ** | |  | 4374 | 1458 | 2916 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПА.00** | **Промежуточная аттестация** |  |  |  | 7нед. |  |  |  | - | 54 | 18 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| **ПДП.00** | **Преддипломная практика** |  |  |  | 4нед. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  | 6нед. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 216 |
| **ГИА.01** | **Подготовка выпускной квалификационной работы** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 нед. |
| **ГИА.02** | **Защита выпускной квалификационной работы** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 нед. |
| **Консультации** 4 часа на одного обучающегося на каждый год обучения  **Государственная (итоговая) аттестация**  **1. Программа базовой или углубленной подготовки**  1.1. Выпускная квалификационная работа в форме:  дипломной работы, дипломного проекта *(выбрать)*  Выполнение дипломной работы (проекта) с \_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ (всего 4 нед.)  Защита дипломной работы (проекта) с \_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_ (всего 2 нед.)  1.2. Государственные экзамены (при их наличии) – N,  перечислить наименования:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | **Всего** | дисциплин и МДК | | | 612 | 810 | 450 | 684 | 432 | 576 | 360 | 252 |
| учебной практики | | | - | - | 144 | 144 | 72 | 108 | 72 | - |
| производств.практики | | | - | - | - | - | 72 | 180 | 144 | 72 |
| преддипломн. практики | | | - | - | - | - | - | - | - | 144 |
| экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных)) | | | - | 3 | 1 | 2(1) | 3(1) | 4(2) | 2(1) | 2 |
| дифф. зачетов | | | - | 6 | 1 | 8 | 4 | 4 | 4 | 8 |
| зачетов | | | - | - | 1 | - | - | - | - | - |

1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**
   1. **Нормативная база реализации ОПОПОУ**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег.№33234 от 23.07. 2014 г.), приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», письма Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г. № 06-1225 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии и специальности СПО», Устава техникума.

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

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – 30 июня. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность академического часа – 45 мин. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы их проведения – групповые и индивидуальные. Учебный план предусматривает выполнение в 4 семестре курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч.дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующих ячейках колонок 15-20 указан объем нагрузки в часах на весь семестр, безотносительно к обязательному распределению часов в неделю. Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Лабораторные и практические занятия по учебным дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 10 человек.

***Общеобразовательный цикл.*** Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральным базисным учебным планом для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования. Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной профессиональной программы СПО составляет 39 недель. С учетом этого, срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели – промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО с учетом естественно-научного профиля получаемого образования проведено 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 ФГОС и получаемой профессии и специальности СПО (письмо Министерства образования №06-1225 от 19.12.2014). Дисциплинами с углубленным изучением для данной специальности СПО являются: математика, информатика, физика. Общеобразовательная подготовка в объеме 1404 часа обязательной аудиторной нагрузки реализуется на первом и втором курсах. В первый год обучения студенты получают основной объем общеобразовательной подготовки. Освоение ФГОС среднего общего образования происходит на всех курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов ОПОП СПО по специальности как «Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины», «Математические и общие естественнонаучные дисциплины», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

***Основная профессиональная образовательная программа.***

Согласно ФГОС объем обязательной части циклов основной профессиональной образовательной программы составляет 3078 часов, в том числе 2052 часа обязательных учебных занятий. На вариативную часть ОПОП выделено 1296 часов, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий. По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях. Для подгрупп девушек 48 часов (70%) учебного времени, отведенного на изучение основ воинской службы, в рамках дисциплины ОП.09. Безопасность жизнедеятельности используется на освоение основ медицинских знаний. На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 статьи 12 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»). Учебная практика реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 36 часов, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 36 часов, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции – 108 часов, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 72 часа, ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего «Повар» - 288 часов с 3 по 7 семестры. Производственная практика (по профилю специальности) реализуется также в несколько периодов рассредоточено в рамках модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 72 часа в 5 семестре, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 72 часа и ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции – 108 часов в 6 семестре, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 144 часа в 7 семестре, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – 36 часов и ПМ.06 Организация работы структурного подразделения – 36 часов в 8 семестре. Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершению учебной и производственной (по профилю специальности) практик.

* 1. **Формирование вариативной части ОПОП.**

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом: в профессиональном цикле предложены для изучения дисциплины: «Техническое оснащение предприятий общественного питания» - 80 часов, «Организация производства» - 80 часов, «Организация обслуживания» - 64 часа, «Бухгалтерский учет в общественном питании» - 90 часов, «Основы предпринимательства» - 36 часов, «Русский язык и культура профессионального общения» - 60 часов, «Товароведение пищевых продуктов» - 80 часов. Между предусмотренными ФГОС профессиональными модулями распределено 374 часа. В ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего введены новые МДК.07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса – 60 часов и МДК.07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск – 314 часов.

***Практикоориентированность данного учебного плана*** составляет 55%, при предусмотренном диапазоне допустимых значений для ОПОП базовой подготовки 50-65%.

* 1. **Порядок аттестации обучающихся.**

***Формы проведения промежуточной аттестации.*** Все дисциплины учебного плана имеют завершающую форму контроля (экзамен, дифференцированный зачет, зачет). При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является экзамен или дифференцированный зачет.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» Федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен / не освоен».

***Формы проведения государственной (итоговой) аттестации.*** Государственная итоговая аттестация включает выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (4 недели) и ее защиты с 15 по 28 июня (2 недели).

**ПЕРЕЧЕНЬ**

**кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки**

**по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование** |
| 1 | социально-экономических дисциплин |
| 2 | иностранного языка |
| 3 | информационных технологий в профессиональной деятельности |
| 4 | экологических основ природопользования |
| 5 | технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства |
| 6 | безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
|  | **Лаборатории:** |
| 1 | химии |
| 2 | метрологии и стандартизации |
| 3 | микробиологии, санитарии и гигиены |
|  | **Учебный кулинарный цех** |
|  | **Учебный кондитерский цех** |
|  | **Спортивный комплекс** |
| 1 | спортивный зал |
| 2 | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 3 | стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы |
|  | **Залы:** |
| 1 | библиотека |
| 2 | читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 3 | актовый зал |

