«Утверждаю»
Директор ГБПОУ МО
«Наро-Фоминский техникум»
_____ Д.П. Клейносов
«____»_____2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБПОУ МО «Наро-Фоминский техникум»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения - очная
Срок обучения – 3 года и 10мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – технический

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Наро-Фоминский техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04. 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (регистрационный № 33234 от 23.07.2014 года) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

При разработке учебного плана были использованы следующие нормативно-правовые документы, регламентирующие организацию учебного процесса:

Устав (утв. Приказом Министерства образования Московской области от 30.06.2014 г. №3001)

- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18 апреля 2013 года «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1580 от 15.12.2014 года «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 года № 464»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 247 от 17.03.2015 года"О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 03.04.2015 N 36713)
- Перечень профессий и специальностей СПО, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29.10.2013 года № 1199.
- Письмо Министерства образования Московской области № 3812/15-05 от 26.03.2015 года . «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 или специальности среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России № 413 от 17 мая 2012 года «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего

(полного) общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России от 07.06.2012 года № 24480);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО»;
- ФГАУ ФИРО (письмо № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»)
- Рекомендации по организации и получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО.

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	84 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	23 нед.
Итого	147нед.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы;
Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки;

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы). Объем обязательных аудиторных занятий и практики, составляет 36 академических часов в неделю;

Консультации для обучающихся очной формы обучения предусматриваются техникумом из расчета 4 часа на 1 обучающегося в год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц,

обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

На самостоятельную внеаудиторную работу студентов отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

Выполнение курсовых проектов (работы) реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение (60 часов.)

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

При освоении обучающимися ПМ проводится учебная и производственная практика (по профилю специальности).

№ п/п	ПМ	Год обучения	УП часы	ПП часы
1.	ПМ.01.	1	22	44
2.	ПМ.02.	2	34	73
3.	ПМ.03.	2	34	83
4.	ПМ.04.	3	44	102
5.	ПМ.05.	3	69	92
6.	ПМ.06.	4	34	68
7.	ПМ.07.	4	181	143
	ПМ.08.	4	6	
	ПМ.09.	4	60	
Итого: 1089 ч.			484	605

Практикоориентированность составляет 51 % при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ОПОП СПО базовой подготовки 50-65%.

В процессе освоения образовательных программ среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы.

Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими программ подготовки специалистов среднего звена, составляет от восьми до одиннадцати недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением обучающимися среднего общего образования, в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Период изучения общеобразовательных предметов в течение срока освоения соответствующей образовательной программы СПО определяется образовательной организацией самостоятельно.

Срок освоения ОПОП СПО ППССЗ в очной форме обучения на базе основного общего образования 52 недели

Обучение по учебным дисциплинам	39 нед.
Промежуточная аттестация	2 нед.
Каникулярное время	11 нед.
Итого	52 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение 1404 часа, распределяется техникумом на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО ППССЗ – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемых на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые техникумом.:
ОУД.01 Русский язык и литература;
ОУД.02 Иностранный язык;
ОУД.03 Математика, алгебра и начала математического анализа, геометрия;
ОУД.04 История;
ОУД.05 Физическая культура;
ОУД. 06 Основы безопасности жизнедеятельности;
ОУД.07 Информатика;
ОУД 08 Физика;
ОУД.09 Химия
ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право);
ОУД.11 Биология;
ОУД.12 География;
ОУД.13 Экология
УД.1 Экология моего края.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивают в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности.

Экзамены проводят по ОУД.01 «Русский язык и литература», ОУД.03 «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» и по углубленно изучаемой общеобразовательной дисциплине ОУД.09 «Химия».

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация по программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Распределение вариативной части ОПОП

	Учебные дисциплины	ФГОС	Вариативность	Всего	Обоснование
ОГСЭ.00	Общегуманитарный и социально-экономический цикл				
ОГСЭ.01	Основы философии	48	-	48	
ОГСЭ.02	История	48	-	48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	162	7	169	
ОГСЭ.04	Физическая культура	162	7	169	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	-	34	34	Для получения дополнительных умений и знаний
Всего		**420**	**48**	**468**	
ЕН.00 ЕН.01	Математический и общий естественнонаучный цикл Математика	70	-	70	Для получения дополнительных умений и знаний
ЕН.02	Информатика	70	-	70	Для получения дополнительных умений и знаний
ЕН.03	Химия	68		68	Для получения дополнительных умений и знаний
Всего		**208**	**-**	**208**	

П.00 ОП.00 ОП.01	Профессиональный цикл Общепрофессиональные дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	21	13	34	Для получения дополнительных умений и знаний
ОП.02	Физиология питания	43	13	56	Для получения дополнительных умений и знаний
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	48	13	61	Для освоения дополнительных компетенций
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	60	13	73	Для получения дополнительных умений и знаний
ОП.05	Метрология, стандартизация и сертификация	33	13	46	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	72	13	85	Для получения дополнительных умений и знаний
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	45	15	60	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
ОП.08	Охрана труда	26	13	39	Для освоения дополнительных компетенций
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	-	68	Для получения дополнительных умений и знаний
ОП.10	Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту		34	34	Для получения дополнительных умений и знаний
ОП.11	Организация обслуживания		90	90	Для освоения дополнительных компетенций
ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности		57	57	Для получения дополнительных умений и знаний
Всего		**416**	**287**	**703**	
ПМ.00	Профессиональные модули (МДК)				В соответствии с потребностями

МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	160	30	190	работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	144	30	174	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	160	30	190	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	182	30	212	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	224	29	253	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	212	29	241	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	68	30	98	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
УП	Учебная практика	229	255	484	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
ПМ.04	Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области.	-	26	26	Согласно приказу Министра образования Московской

					области №3308 от 25.06.2015
ПМ.05	Основы предпринимательства, открытие собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области.	-	106	106	Согласно приказу Министра образования Московской области №3308 от 25.06.2015
Всего		**1379**	**595**	**1974**	
ИТОГО		**2421**	**900**	**3321**	

1.5.Порядок аттестации обучающихся.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В образовательном учреждении созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации

является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО. Государственный экзамен вводится по усмотрению техникума.

Количество экзаменов в процессе промежуточной обучающихся не превышает 8, а дифференцированных зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и дифференцированные зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

Курс и семестр	Форма аттестации		
	Дифференцированный зачёт	Экзамен	Экзамен квалификационный
1 курс 1 семестр	- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-	
1 курс 2 семестр	- Иностранный язык -История - ОБЖ -Информатика -Физиология питания -Охрана труда - Учебная практика	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
2 курс 3 семестр	- Русский язык и литература -Математика: алгебра, начала математического	МДК02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление

	анализа, геометрия - Химия -Обществознание (вкл. экономику и право) Учебная практика	продукции	сложной холодной кулинарной продукции
2 курс 4 семестр	- Физика -Биология -География -Экология -Экология моего края УП.04 Учебная практика	- Русский язык и литература - Математика: алгебра начала математического анализа, геометрия -Химия МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
3 курс 5 семестр	- Основы философии - История -Организация хранения и контроль запасов и сырья -Информационные технологии в профессиональной деятельности -Организация обслуживания - УП. 04 Учебная практика	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3 курс 6 семестр	-Метрология, стандартизация и сертификация -Правовые основы профессиональной деятельности -Психология и этика профессиональной деятельности УП.05 Учебная практика	-МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
4 курс 7	- Иностранный язык	-МДК.06.01	ПМ.06

семестр	-Основы предпринимательства -Уверенное поведение на рынке труда -Химия -Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту	Управление структурным подразделением организации	Организация работы структурного подразделения
4 курс 8 семестр	-Математика -Информатика -Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-МДК 07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции	ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

Другое.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, осваивают профессию рабочего 16675 «Повар», 12901 «Кондитер" в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования, в соответствии с ФГОС СПО.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура"; углубленной подготовки - "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских
и других помещений
Кабинеты:
социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
инженерной графики;

технической механики;
технологии мяса и мясных продуктов;
технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
Лаборатории:
химии;
мясного и животного сырья и продукции;
электротехники и электронной техники;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.
Спортивный комплекс:
спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
Залы:
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

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	**преддипломная**				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	28	7	4	-	2	-	11	52
III курс	32	3	5	-	2	-	10	52
IV курс	21	2	7	4	1	6	2	43
Итого	120	12	16	4	7	6	34	199

3 .План учебного процесса

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации[1]	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная нагрузка студентов	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего	в том числе:		1 сем. 17 нед	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем 22 нед	5 сем. 17 нед.	6 сем. 23 нед	7 сем. 17 нед.	8 сем. 13 нед.
						практических занятий	курсовых работ (проектов)								
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**
	Общеобразовательные учебные дисциплины	**З40/ДЗ49/Э10**	**2058**	**699**	**1404**	611		**425**	**534**	**238**	**207**	0	**0**	**0**	**0**
Общие учебные дисциплины															
ОУД. 01	Русский язык и литература	_,з,дз,э,_,_,_,_	292	97	**195**	48		51	66	34	44	0	0	0	0
ОУД. 02	Иностранный язык	з,дз,_,_,_,_,_,_	175	58	**117**	117		51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД. 03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия (проф.)	_,з,дз,э,_,_,_,_	234	78	**156**	110		34	44	34	44	0	0	0	0
ОУД. 04	История	з,дз,_,_,_,_,_,_	175	58	**117**	38		51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД. 05	Физическая культура	з,дз,_,_,_,_,_,_	175	58	**117**	117		51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД. 06	ОБЖ	з,дз,_,_,_,_,_,_	105	35	**70**	10		34	36	0	0	0	0	0	0
Итого			**1156**	**384**	**772**	**440**		**272**	**344**	**68**	**88**	**0**	**0**	**0**	**0**
Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей															
ОУД. 07	Информатика (проф.)	з,дз,_,_,_,_,_,_	150	50	**100**	72		34	66	0	0	0	0	0	0
ОУД. 08	Физика	_,з,з,дз,_,_,_,	145	48	**97**	22		17	24	34	22	0	0	0	0

		_													
ОУД. 09	Химия (проф.)	_,з,дз,э,_,_,_,_	117	54	**108**	5		34	22	34	18	0	0	0	0
ОУД. 10	Обществознание (включая экономику и право)	_,з,дз,_,_,_,_,_	162	54	**108**	30		34	40	34	0	0	0	0	0
ОУД. 11	Биология (проф.)	_,з,з,дз,_,_,_,_	108	36	**72**	10		17	19	17	19	0	0	0	0
ОУД. 12	География	_,з,з,дз,_,_,_,_	108	36	**72**	8		17	19	17	19	0	0	0	0
ОУД. 13	Экология	_,_,з,дз,_,_,_,_	54	18	**36**	4		0	0	17	19	0	0	0	0
Итого			**844**	**296**	**593**	**151**		**153**	**190**	**153**	**97**	**0**	**0**	**0**	**0**
Дополнительные учебные дисциплины															
УД.01	Экология моего края	_,_,з,дз,_,_,_,_	**58**	19	**39**	20		0	0	17	22	0	0	0	0
	Итого		**58**	19	**39**	20		0	0	17	22	0	0	0	0
	Всего		**2058**	**699**	**1404**	**611**		**425**	**534**	**238**	**207**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОГСЭ. 00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**														
ОГСЭ. 01	Основы философии	_,_,_,з,дз,_,_,_	72	24	**48**			0	0	0	31	17	0	0	0
ОГСЭ. 02	История	_,_,_,з,дз,_,_,_	72	24	**48**	14		0	0	0	31	17	0	0	0
ОГСЭ. 03	Иностранный язык	_,_,_,_,з,з,дз,_	252	84	**169**	169		0	0	0	44	51	23	51	0
ОГСЭ. 04	Физическая культура	_,_,_,з,з,з,дз,_	252	84	**169**	169		0	0	0	44	51	23	51	0
ОГСЭ. 05	Русский язык и культура речи	_,_,_,_,дз,_,_,_	51	17	**34**			0	0	0	0	34	0	0	0
	Итого		**935**	**312**	**468**	**350**		**0**	**0**	**0**	**150**	**170**	**46**	**102**	**0**
ЕН. 00	**Математический и общий естественно-научный цикл**														
ЕН. 01	Математика	_,_,_,_,_,з,з,дз	105	35	**70**			0	0	0	0	0	23	34	13
ЕН. 02	Информатика	_,_,_,_,_,з,з,дз	105	35	**70**	58		0	0	0	0	0	23	34	13
ЕН. 03	Химия	_,_,_,_,_,_,дз,_	102	34	**68**			0	0	0	0	0	0	68	0
	Итого		312	104	**208**			0	0	0	0	0	46	136	26
	Профессиональный учебный цикл														

ОП. 00	**Общепрофессиональные дисциплины**														
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	дз,–,–,–,–,–,–,–	51	17	**34**			34	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	з,дз,–,–,–,–,–,–	84	28	**56**			34	22	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранениея и контроль запасов и сырья	–,–,–,з,дз,–,–,–	91	30	**61**			0	0	0	44	17	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	–,–,–,з,дз,–,–,–	109	36	**73**			0	0	0	22	51	0	0	0
ОП.05	Метрология, стандартизация и сертификация	–,–,–,–,–,дз,–,–	69	23	**46**			0	0	0	0	0	46	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	–,–,–,з,з,дз,–,–	127	42	**85**			0	0	0	22	17	46	0	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	–,–,–,–,–,–,з,дз	90	30	**60**			0	0	0	0	0	0	34	26
ОП.08	Охрана труда	з,дз,–,–,–,–,–,–	58	19	**39**			17	22	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	–,–,–,–,дз,–,–,–	102	34	**68**			0	0	0	0	68	0	0	0
ОП.10	Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту	–,–,–,–,–,–,дз,–	51	17	**34**			0	0	0	0	0	0	34	0
ОП.11	Организация обслуживания	–,–,–,з,дз,–,–,–	135	45	**90**			0	0	0	39	51	0	0	0
ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности	–,–,–,–,з,дз,–,–	85	28	**57**			0	0	0	0	34	23	0	0
	Итого		1052	349	**703**			85	44	0	127	238	115	68	26
ПМ.00	**Профессиональные модули**														
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	э (к)	285	95	**190**			102	88	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технологияприготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	з,э,–,–,–,–,–,–	285	95	**190**			102	88	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	–,дз,–,–,–,–,–,–	22	0	**22**			0	22	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	–,дз,–,–,–,–,–,–	44	0	**44**			0	44	0	0	0	0	0	0

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	э (к)	261	87	**174**			0	38	136	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	–,з,э,–,–,–,–,–	261	87	**174**			0	38	136	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	–,–,дз,–,–,–,–,–	34	0	**34**			0	0	34	0	0	0	**0**	**0**
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	–,з,дз,–,–,–,–,–	73	0	**73**			**0**	**22**	**51**	**0**	**0**	0	**0**	**0**
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	э (к)	285	95	**190**			0	0	102	88	0	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	–,–,з,э,–,–,–,–	285	95	**190**			0	0	102	88	0	0	**0**	**0**
УП.03	Учебная практика	–,–,дз,–,–,–,–,–	34	0	**34**			0	0	34	0	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	–,–,з,дз,–,–,–,–	34	0	**83**			0	0	17	66	0	0	0	0
ПМ.04	Организация процессаприготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	э (к)	318	106	**212**			0	0	0	110	102	0	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	–,–,–,з,э,–,–,–	318	106	**212**			0	0	0	110	102	0	0	0
УП.04	Учебная практика	–,–,–,дз,–,–,–,–	44	0	**44**			0	0	0	44	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	–,–,–,–,дз,–,–,–	102	0	**102**			0	0	0	0	102	0	0	0
ПМ.05	Организация процесса пиготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	э (к)	379	126	**253**			0	0	0	0	0	253	0	0
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	–,–,–,–,–,э,–,–	379	126	**253**			0	0	0	0	0	253	0	0
УП.05	Учебная практика	–,–,–,–,–,дз,–,	69	0	**69**			0	0	0	0	0	69	0	0

		_														
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	_,_,_,_,_,дз,_,_	92	0	**92**				0	0	0	0	0	92	0	0
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	э (к)	361	120	**207**				0	0	0	0	0	207	0	0
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	_,_,_,_,_,э,_,_	241	120	**207**				0	0	0	0	0	207	0	0
УП.06	Учебная практика	_,_,_,_,_,_,дз,_	34	0	**16**				0	0	0	0	0	0	16	0
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)	_,_,_,_,_,_,дз,_	68	0	**20**				0	0	0	0	0	0	20	0
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	э (к)	141	47	**98**				0	0	0	0	0	0	72	26
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	_,_,_,_,_,_,з,э	141	47	**98**				0	0	0	0	0	0	72	26
УП.07	Учебная практика	_,_,_,_,_,_,_,дз	247	0	**247**				0	0	0	0	0	0	0	247
ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)	_,_,_,_,_,_,_,дз	143	0	**143**				0	0	0	0	0	0	0	143
ПМ.08	Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области.		38	12	**26**	16			0	0	0	0	0	0	26	0
МДК.08.01	Планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области.	_,_,_,_,_,кр,_,_	38	12	**26**	16			0	0	0	0	0	0	26	0
УП.08	Учебная практика		6		**6**				0	0	0	0	0	0	6	0
ПМ.09	Основы предпринимательства, открытие собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области.		122	16	**106**	27			0	0	0	0	0	0	106	0
МДК.09.01	Бизнес-планирование, учреждение предприятия.	_,_,_,_,_,кр,_,_	122	16	**106**	27			0	0	0	0	0	0	106	0
УП.09	Учебная практика	_,_,_,_,_,_,дз,_	60		**60**				0	0	0	0	0	0	60	0

	ВСЕГО ЧАСОВ:		**8508**	**2140**	**5328**	**1004**		**612**	**792**	**612**	**792**	**612**	**828**	**612**	**468**
ПДП	Преддипломная практика				144										**4 нед.**
ГИА	Государственная (итоговая)аттестация				216										**6 нед.**
Консультации на учебную группу по 100 часов в учебном году (всего 400 час.)				**Всего**		дисциплин и МДК		**612**	**792**	**612**	**792**	**612**	**828**	**612**	**468**
Государственная (итоговая) аттестация: Программа базовой подготовки															
Выпускная квалификационная работа						учебной практики		**0**	**22**	**68**	**44**	**0**	**69**	**34**	**247**
выполнение дипломного проекта с 22.05.2017 по 17.06.2017 (4 недели)						производственная практика		**0**	**66**	**17**	**66**	**102**	**92**	**68**	**143**
защита дипломного проекта с 19.06.2017 по 30.06.2017 (2 недели)						преддипл. практика		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**
						экзаменов		**0**	**1**	**1**	**4**	**1**	**2**	**0**	**1**
						дифф. зачетов		**1**	**9**	**7**	**6**	**8**	**5**	**8**	**5**
						зачетов		**8**	**7**	**6**	**7**	**4**	**4**	**4**	**0**