


УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Тульской области «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

 / Н.Н.Савушкин

« 28 » мая 2014 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

ГОУ СПО ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: 51. Техник-технолог

Форма обучения – очная/заочная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 год. и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: технический

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГОУ СПО ТО ТКПТС разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базисного учебного плана (далее – БУП), программ профессиональных модулей.

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы, регулирующие сферу образования, в том числе отношения в сфере образования уровня СПО:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 №968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 №1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2013 № 384 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»;

Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Особенности организации учебного процесса в ГОУ СПО ТО ТКПТС:

а) Режим работы

Учебное заведение ГОУ СПО ТО ТКПТС – учреждение среднего профессионального образования. Режим работы учебного заведения: 1 смена – с 8-30 до 14-20. 2 смена – с 14-40 до 19-00. В колледже утверждена пятидневная рабочая неделя. Продолжительность учебных занятий - группировка парами по 1 час 20 минут.

б) Формы и процедуры текущего контроля знаний

Текущий контроль знаний и умений студентов осуществляется в течение семестра, проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. К текущему контролю относятся: проверка знаний и навыков студентов, закрепленных при выполнении лабораторных работ, групповых упражнений (при необходимости), контрольных, курсовых и дипломных работ, практики и других форм учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения студентов и их аттестации.

Контроль знаний, умений, навыков (ежегодные срезы знаний) проводятся по отдельным предметам, список которых ежегодно определяется заместителем директора по учебно-образовательному процессу. Задания утверждаются решением заседаний соответствующей предметно-цикловой комиссии.

По итогам контрольных срезов знаний заведующим отделением составляется сводная таблица результатов и сдается заместителю директора по УОП. Лабораторные работы, практические занятия могут оцениваться «зачтено», «не зачтено».

в) Организация консультаций

В период подготовки к экзамену проводятся консультации по экзаменационным материалам за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации. Цель консультации – систематизация знаний учащихся по дисциплине и практическая подготовка к экзамену.

Предэкзаменационные консультации проводятся преподавателями в рабочий день, предшествующий проведению экзамена. Порядок проведения дополнительных консультаций в период сессии устанавливается колледжем.

г) Порядок проведения учебной, производственной, преддипломной практики

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, ресурсном центре. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Учебная практика и производственная практика проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям).

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

В период прохождения практики с момента зачисления студентов на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, а также правила трудового законодательства.

Практика завершается дифференцированным зачетом.

д) система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, наличие или отсутствие сессий

Система оценок, форма проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливается в соответствии с Уставом колледжа и положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся в ГОУ СПО ТО ТКПТС.

Каждый семестр заканчивается промежуточной аттестацией в виде зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, в соответствии с видами промежуточной аттестации согласно учебному плану. Допускается проведение комплексных дифференцированных зачетов (экзаменов, в том числе квалификационных). В течение семестров проводится текущий контроль успеваемости, определяющий готовность студентов к сессии.

На каждую экзаменационную сессию составляется утверждаемое директором колледжа расписание экзаменов, которое доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- зачет по отдельной дисциплине;
- курсовая работа;
- контрольная работа;
- дифференцированный зачет;
- экзамен квалификационный по результатам изучения профессионального модуля.

Форма проведения экзамена по дисциплине (устная, письменная или смешанная) устанавливается колледжем в начале соответствующего семестра и доводится до сведения студентов.

В критерии оценки уровня подготовки студента входят:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине (дисциплинам);
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа. Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

Оценка, полученная на экзамене, заносится преподавателем в зачетную книжку студента (кроме неудовлетворительной), журнал учебных занятий и экзаменационную ведомость (в том числе и «неудовлетворительно».)

Экзаменационная оценка по дисциплине за данный семестр является определяющей, независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по дисциплине.

При выставлении итоговой оценки, касающейся результатов промежуточных экзаменов тех дисциплин, изучение которых определено учебным планом в течение нескольких семестров, указывается окончательная оценка, которую определяет преподаватель этой дисциплины, исходя из всех итоговых оценок по каждому из семестров.

е) формы итоговой аттестации, порядок подготовки и проведения

Итоговая государственная аттестация может проводиться в форме итогового междисциплинарного экзамена по специальности и/или защиты выпускной квалификационной работы (проекта).

Программа итоговой государственной аттестации ежегодно разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями по специальности и утверждается руководителем образовательного учреждения.

Сроки проведения итоговой государственной аттестации определяются учебным планом по специальности.

Условия подготовки и процедура проведения итоговой государственной аттестации зависят от вида итоговой государственной аттестации. Общим условием для проведения всех видов итоговой государственной аттестации являются организация и работа государственной аттестационной комиссии.

Форма и условия проведения видов итоговой государственной аттестации определяются на заседаниях предметно-цикловых комиссиях специальных дисциплин согласно «Положению об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации» и «Рекомендациям по организации итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования».

ж) общеобразовательная подготовка

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется с учетом профиля профессионального образования, а также специфики профессии или специальности.

Общеобразовательный цикл формируется с учетом следующих документов:

- федеральных государственных образовательных стандартов СПО, которые распространяются на профессии и специальности с получением среднего (полного) общего образования;

ОП.13	Основы поиска работы	з	48	16	32	28	4								32
ОП.14	Этика и психология в профессиональной деятельности	дз	48	16	32	28	4								32
ОП.15	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров	Э комп	162	54	108	42	66				60	48			
ОП.16	Идентификация и фальсификация сырья и продуктов		48	16	32	16	16					32			
ОП.17	Организация работы спеццехов и минипроизводств	Э комп	90	30	60	30	30								60
ОП.18	Организация обслуживания и мерчендайзинг		135	45	90	46	44								90
ОП.19	Введение в специальность	з	48	16	32	28	4				32				
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	-/2/1	540		540										
ВЧ МДК.07.01	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	-, Э	216	72	144	56	88				58	86			
ВЫ МДК 07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	-,Э	120	40	80	40	40				24	56			
	Вариативная часть циклов ОПОП	3/6/4	1296	432	864	464	400								

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, устные.

3) 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 (для СПО)				
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
I курс	39	-	-	-	2 нед	-	11	52
II курс	25	15			2 нед		10	52
III курс	27	-	12		2 нед		11	52
IV курс	29	-	1	4	1 нед	6	2	43
Всего	120	15	13	4	7	6	34	199

4.2. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Теор.об.		Промежут.аттест., пед.	Произв.(профессион.) практ. и подгот. к итог.гос.атт., нед.				Праздники	Каникулы, нед.
	Неделя	часов		Для получ. первич. проф. навыков (учебная)	По профилю спец.(технологическая)	Преддипломная	Подготовка к ИГА		
1	39	1404	2					1	11
2	25	900	2	15				1	10
3	27	972	2		12			1	11
4	29	1044	1		1	4	4	1	2
	120	4320	7	15	13	4	4	4	34

ОГСЭ.01	Основы философии	дз. Комп.	60	12	48	48						48				
ОГСЭ.02	История		60	12	48	48						48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,дз,-,дз,Э	186	24	162	0	162				28	24	36	40	34	
ОГСЭ.04	Физическая культура	э,дз,э,дз,э,дз	324	162	162	2	160				22	28	24	34	30	24
ВЧ.ОГСЭ	Вариативная часть ОГСЭ	-/2/-	<u>96</u>	<u>32</u>	<u>64</u>	<u>48</u>	<u>16</u>									
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	дз	48	16	32	24	8						32			
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	дз	48	16	32	24	8							32		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/2/1	<u>312</u>	104	<u>208</u>	104	<u>104</u>									
ЕН.01	Математика	дз	84	28	56	14	42					56				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз	48	16	32	28	4					32				
ЕН.03	Химия	-, Э	180	60	120	62	58				50	70				
ВЧ.ЕН	Вариативная часть ЕН	-/1/-	<u>108</u>	36	<u>72</u>	12	<u>60</u>									
ЕН.04	Информатика	дз	108	36	72	12	60					72				
П.00	Профессиональный цикл	-/13/14	<u>2136</u>	712	<u>1424</u>	788	<u>636</u>									
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/5/2	<u>624</u>	208	<u>416</u>	252	<u>164</u>	<u>30</u>								
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э комп.	81	27	54	26	28				54					
ОП.02	Физиология питания		48	16	32	24	8				32					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	дз	54	18	36	32	4				36					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	93	31	62	14	48								62	
ОП.05	Метрология и стандартизация	дз	54	18	36	32	4							36		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	48	16	32	28	4								32	

ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)		4 нед.															144
ПА.00	Промежуточная аттестация		7 нед.															
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация		6 нед.															
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы		4 нед.															
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы		2 нед.															
ВК.00	Время каникулярное		34 нед.															
Всего			199 нед.															
<p>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа</p> <p>ПРИМЕЧАНИЕ: По модулям ПМ.04 и ПМ.05 проводится КОМПЛЕКСНЫЙ экзамен (квалификационный)</p> <p>Практикоориентированность:</p>						Всего	дисциплин и МДК	648	756	396	504	432	612	540	432			
							учебной практики			216	324							
							производств. практики				0	180	180	72	180			
							экзаменов	0	3	1	5	4	4	5	3			
							дифф. зачетов	3	9	2	6	4	7	3	8			
							зачетов	0	0	1	0	1	0	1	0			

**4.3.2. План учебного процесса (общеобразовательная подготовка и основная профессиональная образовательная программа СПО)
19.02.10 Технология продукции общественного питания (на базе 9 кл.) – ЗАОЧНАЯ ФОРМА**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	контрольная работа, семестр	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
				максимальная	Самостоятельная работа	всего очной форме	Обязательная аудиторная			Курсовое проектирование	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
							всего занятий	в т. ч.			1	2	3	4
								Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий		сем	сем.	сем.	сем.
										1-2	3-4	5-6	7-8	
										Нед.	Нед	Нед	Нед	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Обязательная часть циклов ОПОП	-/19/17		<u>3078</u>	<u>1026</u>	<u>2052</u>					160	160	160	160
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-/3/3		<u>630</u>	<u>210</u>	<u>420</u>	<u>62</u>	<u>34</u>	<u>28</u>	<u>30</u>				
ОГСЭ.01	Основы философии	Э	1	60	<u>12</u>	48	16	<u>16</u>				16		
ОГСЭ.02	История	Э	1	60	<u>12</u>	48	16	<u>16</u>			16			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	дз,Э	2	186	<u>24</u>	162	20	<u>0</u>	20		10	10		
ОГСЭ.04	Физическая культура	дз, дз	1	324	<u>162</u>	162	10	<u>2</u>	8		10			
ВЧ.ОГСЭ	Вариативная часть ОГСЭ	-/1/-		<u>96</u>	<u>-144</u>	<u>240</u>	<u>12</u>	<u>0</u>	<u>12</u>					
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	дз	1	48	<u>16</u>	32	12	<u>0</u>	12				12	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/2/1		48	<u>-160</u>	<u>208</u>	<u>60</u>	<u>20</u>	<u>40</u>					
ЕН.01	Математика	дз	1	<u>312</u>	<u>256</u>	56	24	<u>6</u>	18		24			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз		84	<u>52</u>	32	12	<u>8</u>	4		12			
ЕН.03	Химия	Э		48	<u>-72</u>	120	24	<u>6</u>	18				24	
ВЧ.ЕН	Вариативная часть ЕН	-/1/-		180	<u>108</u>	<u>72</u>	<u>24</u>	<u>6</u>	<u>18</u>					
ЕН.04	Информатика	дз		<u>108</u>	<u>36</u>	72	24	<u>6</u>	18		24			
П.00	Профессиональный цикл	-/19/16		108	<u>-1316</u>	<u>1424</u>				<u>30</u>				

ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/2/5		<u>624</u>	<u>208</u>	<u>416</u>	<u>144</u>	<u>72</u>	<u>72</u>					
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э комп	1	<u>81</u>	<u>27</u>	54	18	10	8		18			
ОП.02	Физиология питания			<u>48</u>	<u>16</u>	32	18	10	8		18			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	дз	1	<u>54</u>	<u>18</u>	36	12	8	4				12	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э		<u>93</u>	<u>31</u>	62	20	4	16				20	
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э	1	<u>54</u>	<u>18</u>	36	12	8	4					12
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	1	<u>48</u>	<u>16</u>	32	16	12	4					16
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	1	<u>96</u>	<u>32</u>	64	20	12	8				20	
ОП.08	Охрана труда	Э комп.	1	<u>48</u>	<u>16</u>	32	12	8	4		12			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		1	<u>102</u>	<u>34</u>	68	16	8	8		16			
ВЧ.ОП	Вариативная часть ОП	-/4/3		<u>708</u>	<u>236</u>	<u>472</u>	<u>176</u>	<u>116</u>	<u>60</u>					
ОП.10	Экономика отрасли	дз	1	<u>81</u>	<u>27</u>	54	12	8	4					12
ОП.11	Культура речи и профессиональная терминология	дз	1	<u>48</u>	<u>16</u>	32	16	12	4					16
ОП.12	Основы предпринимательства	дз комп.		<u>48</u>	<u>16</u>	32	16	12	4					16
ОП.13	Основы бизнес-планирования		1	<u>48</u>	<u>16</u>	32	16	12	4					16
ОП.14	Этика и психология в профессиональной деятельности	дз	1	<u>48</u>	<u>16</u>	32	16	12	4					16
ОП.15	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров	Э комп	1	<u>162</u>	<u>54</u>	108	32	16	16			32		
ОП.16	Идентификация и фальсификация сырья и продуктов				<u>48</u>	<u>16</u>	32	12	4	8			12	

ОП.17	Организация работы спеццехов и минипроизводств	Э		<u>90</u>	<u>30</u>	<u>60</u>	28	<u>20</u>	8					28
ОП.18	Организация обслуживания и мерчендайзинг	Э	1	<u>135</u>	<u>45</u>	<u>90</u>	28	<u>20</u>	8					28
ПМ.00	<i>Профессиональные модули</i>	-12/8		<u>1512</u>	<u>504</u>	<u>1008</u>								
ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-2/1		<u>192</u>	<u>64</u>	<u>128</u>	<u>30</u>	<u>18</u>	<u>12</u>					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	дз	1	<u>192</u>	<u>64</u>	<u>128</u>	<u>30</u>	<u>18</u>	<u>12</u>				30	
УП.01	<i>Учебная практика</i>			<u>0</u>										
ПП.01	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	дз		<u>72</u>		72	72						72	
ПМ.02	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-1/2		<u>174</u>	<u>58</u>	<u>116</u>	<u>30</u>	<u>14</u>	<u>16</u>					
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	1	<u>174</u>	<u>58</u>	<u>116</u>	<u>30</u>	<u>14</u>	<u>16</u>				30	
УП.02	<i>Учебная практика</i>													
ПП.02	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	дз		<u>108</u>		108	108						108	
ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-2/1		<u>288</u>	<u>96</u>	<u>192</u>	<u>30</u>	<u>14</u>	<u>16</u>					
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	дз	1	<u>288</u>	<u>96</u>	<u>192</u>	<u>30</u>	<u>14</u>	<u>16</u>	15			30	
УП.03	<i>Учебная практика</i>			<u>0</u>										
ПП.03	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	дз		<u>72</u>	<u>0</u>	72	72						72	

ПМ.04	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Кудряшова)	-/2/1		<u>282</u>	<u>94</u>	188	<u>20</u>	<u>2</u>	<u>18</u>					
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дз	1	<u>282</u>	<u>94</u>	188	20	2	18					20
УП.04	<i>Учебная практика</i>													
ПП.04	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	дз		<u>108</u>		108	108							108
ПМ.05	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-/2/1		<u>252</u>	<u>84</u>	168	<u>20</u>	<u>2</u>	<u>18</u>					
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	дз	1	<u>252</u>	<u>84</u>	168	20	2	18					20
УП.05	<i>Учебная практика</i>													
ПП.05	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	дз		<u>72</u>		72	72	72						72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	-/2/1		<u>324</u>	<u>108</u>	216	<u>32</u>	<u>8</u>	<u>24</u>					
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	дз	1	<u>324</u>	<u>108</u>	216	32	8	24	15				32
УП.06	<i>Учебная практика</i>													
ПП.06	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	дз		<u>36</u>		36	36							36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	-/1/1				320								
УП.07	<i>Учебная практика</i>	дз		<u>0</u>		320				320				

ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)			<u>0</u>										
	Вариативная часть циклов ОПОП	-/6/3		<u>1296</u>	432	540	<u>864</u>	464	<u>400</u>					
	Всего по циклам	-/25/20		<u>4374</u>	1458		<u>2916</u>	1454	1462					
УП.00.	Учебная практика			540						320				
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)			468			1008							
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)			144										144
ПА.00	Промежуточная аттестация			180										
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация			216										
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы			144										
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы			72										
ВК.00	Время каникулярное			1224										
	Всего			5292										
<p>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа</p>								Всего	дисциплин и МДК	160	160	160	160	
									учебной практики	320				
									производств. практики		252	216	144	
									экзаменов	3	7	6	3	
									дифф. зачетов	6	5	5	5	
									зачетов	0	0	0	0	

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания

№	Наименование кабинетов:
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
	Наименование лабораторий:
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
	Наименование залов:
9.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
10.	актовый зал