















ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3														Курс 4														Максимальная учебная нагрузка								
Семестр 5							Семестр 7							Семестр 8																						
11 нед							14 нед							7 нед																						
Семинар-занятия	Курсовый проект	Индивид. проект	Максон.	Семест.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Максон.	Семест.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Максон.	Семест.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Обяз. часть	Вар. часть		
							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб.	Семинар-занятия	Индивид. проект	Лекции, уроки					Пр. занятия	Лаб.	Семинар-занятия	Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия					Лаб.	Семинар-занятия	Индивид. проект							
			594	198		396	128	258			10		756	252		504	169	335					378	126		252	111	127				14		5813	343	
						2																														
						7																														
						2										3																				
						1																														

**СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
1	Экз	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6] МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[6] МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	6	[6] ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6] ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[6] ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Зач	Комплексный зачет	6	[6] ПП.03.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6] ПП.03.02 Производственная практика (дуальное обучение)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Зач	Комплексный зачет	8	[8] ПП.04.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[7] ПП.04.02 Производственная практика (дуальное обучение)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Зач	Комплексный зачет	6	[6] ПП.05.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6] ПП.05.02 Производственная практика (дуальное обучение)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

	Кабинеты:
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; микробиологии, санитарии и гигиены
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 (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план ОПОП разработан на основе ФГОС по специальности СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., устава, разъяснений ФИРО по формированию учебного плана ОПОП СПО, положения об учебной и производственной практике студентов, осваивавших основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденные приказом Министерства образования и науки РФ от 26.11.2009 г. № 673.
2. Общеобразовательный цикл ОПОП СПО сформирован в соответствии с разъяснениями по реализации ФГОС СПО в пределах ОПОП НПО и СПО, формируемых на основе ФГОС НПО и СПО.
3. Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть ОПОП направлена на формирование профессиональных компетенций, соответствующих виду профессиональной деятельности: Технология продукции общественного питания.
4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
5. Выполнение курсовых проектов (работ) предусмотрено по профессиональным модулям ПМ 3 и ПМ 6. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.
6. В общий гуманитарный и социально - экономический цикл введена новая дисциплина: "Русский язык и культура речи" (56 час), за счет времени, отведенного на вариативную часть.
7. В общепрофессиональный цикл введены новые дисциплины: "Психология и этика профессиональной деятельности" (38 часов), "Кухни народов мира" (48 часов), "Организация обслуживания на предприятиях общественного питания" (84 часа), "Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей" (45 часов), "Оборудование предприятий общественного питания" (72 часа)
7. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки.
8. Из вариативной части 343 часа распределены следующим образом: 56 часов на общий гуманитарный и социально - экономический цикл, 287 часов на общепрофессиональные дисциплины и 406 часов на профессиональные модули.
9. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты и другие формы контроля. Зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета физической культуры).
10. При реализации учебного плана применяются традиционные формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок.
11. Учебная и производственная практика в количестве 28 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей. В рамках реализации дуальной модели обучения из вариативной части выделено 216 часов на прохождение дуального обучения на предприятиях: 108 часов (3 недели) на 3 курсе и 108 часов (3 недели) на 4 курсе. Промежуточная аттестация по учебным практикам, производственным практикам в рамках профессиональных модулей и междисциплинарных курсов учитывается через предоставление учащимися характеристик с мест практик, аттестационных листов, таблиц рабочего времени, отчетов, или других форм контроля (предусмотренных программой практики), если иное не предусмотрено формами контроля учебного плана.
12. В период прохождения практики по ПМ6 студенты осваивают рабочую профессию "Повар".
13. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА и направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы - дипломной работы.
14. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломной работы. Тематика дипломных работ соответствует содержанию одного профессионального модуля.
15. На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами.
16. В техникуме установлена шестидневная учебная неделя. Продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами).

### Согласовано

Заместитель директора по учебной работе



Якименко Маргарита Александровна

Заведующий отделением

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3														Максимальная учебная нагрузка		
Семестр 5							Семестр 6									
Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе			Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				
					Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия					Семинар. занятия	Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия
	час			36	нед	1		час			612	нед	17		36	
	час			72	нед	2		час				нед			684	
66	22		44	16	28										-24	90
66	22		44	16	28										-24	90
	час			36	нед	1		час			612	нед	17		36	
	час			72	нед	2		час				нед			72	
63	21		42	2	40										63	
	час			216	нед	6		час			756	нед	21			
	час			72	нед	2		час			144	нед	4			
	час			72	нед	2		час			144	нед	4			
	час				нед			час				нед				
	час			144	нед	4		час			612	нед	17			
	час			144	нед	4		час			612	нед	17			
	час				нед			час				нед				
	час				нед			час			108	нед	3			
	час				нед			час			108	нед	3		108	
	час				нед			час				нед				
540	180		360	120	234	6									3726	324
540	180		360	120	234	6									3726	324
1																
8															2	