

учебный план

основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Варнавинский технолого-экономический техникум»

Краснобаковский филиал

по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

2016

1.Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ППКРС

Учебный план по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерстваобразования и науки РФ от 02.08.2013 г.№ 798, зарегистрированный Министерством юстиции от 20.08.2013 г. № 29749 по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»;

* Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
* Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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 СПО»;
* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации 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 Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, с изменениями от 18 августа 2016 года;
* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от 31.12.2015 года.
* Локальных актов ГБПОУ «ВТЭТ»

***1.2 Организация учебного процесса и режим занятий:***

Нормативный срок освоения ООП по профессии19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев. Учебный процесс осуществляется в соответствии с расписанием занятий, календарным графиком учебного процесса при 6 дневной учебной неделе.

Начало учебного года с 1 сентября, окончание учебного года в соответствии с графиком учебного процесса.

* Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, группировка учебных занятий парами продолжительностью 90 минут с короткими перерывами на отдых между уроками.
* Допускается группирование занятий парами по 4 академических часа при концентрированном изучении отдельных модулей и междисциплинарных курсов.
* Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий обучающихся в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю. Максимальная учебная нагрузка обучающихся 54 часа в неделю и включает все виды учебной работы обучающихся в образовательном учреждении и в не его (обязательные учебные занятия, выполнение домашних заданий, занятия в спортивных секциях, в кружках по интересам, самостоятельная работа и т. д).
* Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Консультации проводятся в соответствии с графиком и могут быть как устные, так и письменные и проводятся с группой, подгруппой и отдельными обучающимися. Распределение часов консультации образовательное учреждение производит самостоятельно.
* Учитывая рекомендации работодателя, отдельные учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы профессионального цикла изучаются концентрированно, поэтому число часов теоретического обучения на учебные дисциплины и междисциплинарные курсы установлено без соотношения с числом недель в семестре.
* В течение учебного года устанавливаются каникулы, в том числе в зимний период - 2 недели, в летний период в соответствии с графиком учебного процесса.
* Занятия проводятся в учебных кабинетах, мастерских в соответствии с ФГОС.
* В образовательном учреждении устанавливаются основные виды занятий, такие как урок, лекция, семинар, практические занятия, лабораторные занятия, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практика.
* При проведении лабораторных и практических занятий, учебные занятия по физической культуре, иностранному языку, информатике, учебной практике, учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.
* Цели, задачи, программы и формы отчетности практик определяются образовательным учреждением. Практика обучающихся организуется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными приказом Министерства и науки РФ от 18.08.2016 г.
* Практика является обязательным разделом ООП. Учебная практика, по отдельным профессиональным модулям, может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, таки рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится концентрированно. Порядок проведения практик на каждом курсе отражен в календарных графиках учебного процесса.
* Учебная практика проводится в лабораториях и мастерских филиала техникума.
* Производственная практика проводится на основе договоров, заключаемых между техникумом и предприятиями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки выпускников.
* Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций.
  1. **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17.03.2015г.; Приказом Министерства образования и науки РФ от 15.12.2014 №1580 «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 №464).

Общеобразовательный цикл реализуется в течение 3 курсов освоения образовательной программы среднего профессионального образования.

Дисциплина ОБЖ изучается в объеме 72 часа (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008. № 241).

На изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" отводится 67 часов. Для подгрупп девушек часть учебного времени, отведенного на изучение основ военной службы (36 часов), используется для освоения основ медицинских знаний.

Запланированы военные сборы для юношей на основании приказа Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010г. № 96/134 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866), освоение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" для юношей завершается военными сборами.

В программу общеобразовательного цикла с учетом специфики деятельности по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

по выбору обучающихся, включены дополнительные учебные дисциплины: УДП.01 Химия в кондитерском и поварском деле-60 часов, УДП.02 Биология в кулинарии -60 часов, УДП.0 Основы безопасности в кондитерском и поварском деле– 20 часов, УДП.04 Физические явления на кухне-40 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени выделенного ФГОС СПО.

Промежуточная аттестация за три курса предусматривает 5 экзаменов, из которых два обязательных - по ОУД.01 Русский язык, ОУД. 04 Математика (в письменной форме), по ОУД .08 Информатика, ОУД. 9 Обществознание (дисциплины по выбору из обязательных предметных областей) - в устной форме.

* По дисциплинам общеобразовательного цикла на 1 курсе предусмотрено самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта за счет времени, выделенного на самостоятельную учебную деятельность обучающихся (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259 «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 СПО»).

1. **4 Формирование вариативной части ООП**

Часы вариативной части ФГОС в количестве 144 часов распределены на изучение:

ОП 01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве-4часа

ОП 02.Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров-28 часов

ОП 03.Техническое оснащение и организация рабочего места-77 часов

ОП 04.Экономические и правовые основы производственной деятельности -2 часа

ОП 05. Безопасность жизнедеятельности-33 часа

**1.5. Порядок аттестации обучающихся**

• Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме: зачетов, дифференцированных зачетов (в т.ч. комплексных) и экзаменов. Проведение дифференцированных зачетов, осуществляется за счет часов, отведенных на дисциплины, междисциплинарные курсы. Комплексные дифференцированные зачеты проводятся по общеобразовательным дисциплинам: ОУД 05 История и ОУД 11Право; ОУД 13 География и УДП 04 Физические явления на кухне; ОУД 12 Естествознание и ОУД 14 Экология; УДП 01 Химия в кондитерском и поварском деле и УДП 02 Биология в кулинарии, УДП 03 Основы безопасности в кондитерском и поварском деле. Комплексные дифференцированные зачеты проводятся по МДК: МДК 06.01 Технология приготовления .и оформления холодных блюд и закусок МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков Комплексные дифференцированные зачеты проводятся по учебным и производственным практикам: УП 03 с ПП 03; УП 05 с ПП 05; УП 06 с ПП 06; УП 07 с ПП 07; УП 08 с ПП 08.

• Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям - экзамен квалификационный.

•Предусматривается концентрированное изучение отдельных учебных дисциплин и междисциплинарных курсов ОПОП, поэтому аттестация по ним и профессиональным модулям проводится по мере завершения их изучения ипроводятся без предоставления свободных дней на подготовку перед экзаменом.

• Зачеты, дифференцированные зачеты по Физической культуре в течение всего периода обучения не входят в число допустимых– 10 в каждом учебном году.

• Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

• Содержание, объем, и структура выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам ППКРС.

**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**  **(праздничные дни)** | **Всего** |
| **1** | **2** |  |  |  | **2** | **8** | **9** |
| 1 курс | 27 | 6 | 7 | 1 | 0 | 11 | 52 |
| 2 курс | 28 | 4 | 7 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| 3 курс | 20 | 6,4 | 10,6 | 2 | 2 | 2 | 43 |
| **Всего** | **75** | **16,4** | **24,6** | 5 | **2** | **24** | **147** |

**План учебного процесса – 19.01.17 « Повар, кондитер»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | | **Формы промежуточной**  **аттестации** | **Учебная нагрузка обучающихся (час.)** | | | | **Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)** | | | | | |
| **Максимальная** | **Самостоятельная работа** | **Обязательная аудиторная** | | I курс | | II курс | | III курс | |
| **всего занятий** | в т. ч. | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. |
| 17нед. | 24нед | 17нед. | 24нед. | 17нед. | 24нед |
| занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий) | 17т | 14т | 11т | 19т | 16т | 8т |
|  | 1а | 1а | 1а | 1а | 1а |
| 2уп | 4уп | 2уп | 2уп | 0,5уп | 4,8уп |
| 2уп | 5пп | 3пп | 4пп | 2.5пп | 8,2пп |
|  |  |  |  |  | 2ГИА |
| **1** | **2** | | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| **0.00** | **Общеобразовательный цикл** | | **4Э/8ДЗ/4З** | **3099** | ***1047*** | ***2052*** | **284** | **385** | **338** | **280** | **516** | **386** | **147** |
| **ОУД** | **Общие учебные дисциплины** | | **2Э/5ДЗ/4З** | **1772** | ***617*** | ***1155*** | **156** | ***292*** | ***254*** | ***183*** | ***300*** | ***126*** |  |
| ОУД.01 | Русский язык и литература. Русский язык | | -,-,-,Э | 402 | 117 | 114 |  | 20 | 30 | 20 | 44 |  |  |
| ОУД.02 | Русский язык и литература. Литература | | -,-,-,Д/З |  |  | 171 |  | 23 | 20 | 30 | 40 | 58 |  |
| ОУД.03 | Иностранный язык | | -,-,-,Д/З | 258 | 87 | 171 |  | 68 | 37 | 23 | 43 |  |  |
| ОУД.04 | Математика | | -,-,-,Э | 429 | 144 | 285 |  | 62 | 66 | 46 | 111 |  |  |
| ОУД.05 | История | | КД/З (с ОУД 11) | 238 | 67 | 171 |  | 51 | 40 | 43 | 37 |  |  |
| ОУД.06 | Физическая культура | | З.З.З.З,ДЗ | 342 | 171 | 171 | 156 | 34 | 23 | 21 | 25 | 68 |  |
| ОУД.07 | ОБЖ | | -,Д/З | 103 | 31 | 72 |  | 34 | 38 |  |  |  |  |
|  | **Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** | | **2Э/2ДЗ** | ***1057*** | ***340*** | ***717*** | **128** | ***93*** | ***84*** | ***97*** | ***216*** | ***140*** | ***87*** |
| ОУД.08 | Информатика | | -,-,Э | 162 | 54 | 108 | 108 | 34 | 38 | 36 |  |  |  |
| ОУД.09 | Обществознание (включая экономику и право) | | -,Э | 144 | 48 | 96 |  |  |  |  |  | 59 | 37 |
| ОУД.10 | Экономика | | -,Д/З | 133 | 44 | 89 |  |  |  |  |  | 39 | 50 |
| ОУД.11 | Право | | КД/З (с ОУД 05) | 150 | 50 | 100 |  |  |  |  | 100 |  |  |
| ОУД.12 | Естествознание | | -,-,-,КД/З (с ОУД.14) | 252 | 72 | 180 | 20 | 59 | 46 | 25 | 50 |  |  |
| ОУД.13 | География | | -,КДЗ (с УДП 04) | 108 | 36 | 72 |  |  |  |  | 30 | 42 |  |
| ОУД.14 | Экология | | - | 108 | 36 | 72 |  |  |  | 36 | 36 |  |  |
| ОДП.ОО | **Дополнительные учебные дисциплины** | | **1/ДЗ** | ***270*** | ***90*** | ***180*** |  |  |  |  |  | ***120*** | ***60*** |
| УДП.01 | Химия в кондитерском и поварском деле | | -,КДЗ | 90 | 30 | 60 |  |  |  |  |  | 40 | 20 |
| УДП.02 | Биология в кулинарии | | 90 | 30 | 60 |  |  |  |  |  | 40 | 20 |
| УДП.03 | Основы безопасности в кондитерском и поварском деле | | 30 | 10 | 20 |  |  |  |  |  |  | 20 |
| УДП.04 | Физические явления на кухне | | --,КДЗ (с ОУД. 13) | 60 | 20 | 40 |  |  |  |  |  | 40 |  |
| УДП.5 | История родного края | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УДП.6 | Основы исследовательской деятельности | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УДП.7 | Основы предпринимательства | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УДП.8 | Психология и этика профессиональной  деятельности | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный учебный цикл** | | **1Э/4ДЗ** | **455** | **151** | **304** | **78** | **51** | **80** | **81** | **58** | **14** | **20** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | | -,Д/З | 51 | 17 | 34 | 10 | 17 | 17 |  |  |  |  |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | | -,-,Д/З | 90 | 30 | 60 | 24 | 17 | 23 | 20 |  |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | -,-,-,Э | 163 | 54 | 109 | 44 | 17 | 40 | 29 | 23 |  |  |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | | -,ДЗ | 51 | 17 | 34 |  |  |  |  |  | 14 | 20 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | | -,ДЗ | 100 | 33 | 67 |  |  |  | 32 | 35 |  |  |
| **П.ОО** | **Профессиональный цикл** | | **8Э/20ДЗ/** | **2007** | **189** | **1818** | **112** | **176** | **410** | **215** | **254** | **176** | **589** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | | **8Э/20ДЗ/** | **1935** | **153** | **1782** | **112** | **176** | **410** | **215** | **254** | **176** | **553** |
| **ПМ.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** | | Э | 192 | 16 | 176 | 14 | 176 |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из грибов и овощей | | Д/З | 48 | 16 | 32 | 14 | 32 |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | | ДЗ | 72 | - | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика | | ДЗ | 72 | - | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | | Э | 216 | 24 | 192 | 18 |  | 192 |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | | Д/З | 72 | 24 | 48 | 18 |  | 48 |  |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика | | Д/З | 72 | - | 72 |  |  | 72 |  |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика | | ДЗ | 72 | - | 72 |  |  | 72 |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Приготовление  супов и соусов** | | Э | 237 | 19 | 218 | 18 |  | 218 |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов | | Д/З | 57 | 19 | 38 | 16 |  | 38 |  |  |  |  |
| УП.03 | Учебная практика | | Д/З | 72 | - | 72 |  |  | 72 |  |  |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика | | ДЗ | 108 | - | 108 |  |  | 108 |  |  |  |  |
| ***ПМ.04*** | **Приготовление блюд из рыбы** | | Э | 232 | 17 | 215 | 12 |  |  | 215 |  |  |  |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы | | Д/З | 52 | 17 | 35 | 12 |  |  | 35 |  |  |  |
| УП.04 | Учебная практика | | Д/З | 72 | - | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |
| ПП.04 | Производственная практика | | Д/З | 108 | - | 108 |  |  |  | 108 |  |  |  |
| ***ПМ.05*** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | | Э | 273 | 19 | 254 | 12 |  |  |  | 254 |  |  |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | | Д/З | 57 | 19 | 38 | 12 |  |  |  | 38 |  |  |
| УП.05 | Учебная практика | | КД/З | 72 | - | 72 |  |  |  |  | 72 |  |  |
| ПП. 05. | Производственная практика | | КД/З | 144 | - | 144 |  |  |  |  | 144 |  |  |
| ***ПМ.06*** | **Приготовление и оформление холодных  блюд и закусок** | | Э | 195 | 19 | 176 | 12 |  |  |  |  | 176 |  |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных  блюд и закусок | | Д/З | 57 | 19 | 38 | 12 |  |  |  |  | 38 |  |
| УП.06 | Учебная практика | | КД/З | 54 | - | 54 |  |  |  |  |  | 54 |  |
| ПП. 06. | Производственная практика | | КД/З | 84 | - | 84 |  |  |  |  |  | 84 |  |
| ***ПМ.07*** | **Приготовление сладких блюд и напитков** | | Э | 190 | 17 | 173 | 10 |  |  |  |  |  | 173 |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | | КД/З | 52 | 17 | 35 | 10 |  |  |  |  |  | 35 |
| УП.07 | Учебная практика | | КД/З | 54 | - | 54 |  |  |  |  |  |  | 54 |
| ПП.07 | Производственная практика | | КД/З | 84 | - | 84 |  |  |  |  |  |  | 84 |
| ***ПМ.08*** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | | Э | 402 | 22 | 380 | 18 |  |  |  |  |  | 380 |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | КДЗ | 66 | 22 | 44 | 18 |  |  |  |  |  | 44 |
| УП.08 | Учебная практика | | КД/З | 120 | - | 120 |  |  |  |  |  |  | 120 |
| ПП.08 | Производственная практика | | КД/З | 216 | - | 216 |  |  |  |  |  |  | 216 |
| **ФК.00** | **Физическая культура** | | **З/ДЗ** | **72** | 36 | **36** | **36** | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** | **36** |
| **Всего с УП и ПП** | | | **13Э/32ДЗ/4З** | **5561** | **1385** | **4176** | **/** | **612** | **828** | **576** | **828** | **576** | **756** |
| **Всего без УП и ПП** | | |  |  |  | **2772** |  | **612** | **504** | **396** | **612** | **438** | **284** |
| **ГИА** | | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 нед |
| **Консультации**: на 1 обучающегося – 4 часа на каждый учебный год  **Государственная (итоговая) аттестация**  **Выпускная квалификационная работа**  **С 17 июня 2019 года по 30 июня 2019 года(2 недели)**  **5\* ,7\*-входят зачеты по физической культуре** | | | | | | **Всего** | дисциплин и МДК | **468** | **504** | **396** | **612** | **438** | **282** |
| учебной практики | 72 | 144 | 72 | 72 | 54 | 174 |
| производственной практики | 72 | 180 | 108 | 144 | 84 | 300 |
| экзаменов | 1 | 2 | 2 | 4 | 1 | 3 |
| дифференцированных зачетов | 3 | 7 | 4 | 6 | 5\* | 7\* |
| зачетов | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - |

,

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для ППКРС19.01.17 Повар, кондитер**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование** |
|  | **Кабинеты** |
|  | Русского языка, литературы |
|  | Иностранного языка |
|  | Математики, экономики |
|  | Истории, обществознания, права |
|  | Основы безопасности жизнедеятельности |
|  | Информатики |
|  | Естествознания, географии, экологии |
|  | Технологии кулинарного производства |
|  | Технологии кондитерского производства |
|  | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
|  | **Лаборатории** |
| 1. | Микробиологии, санитарии и гигиены |
| 2. | Товароведения продовольственных товаров |
| 3. | Технического оснащения и организации рабочего места |
| 4. | Учебный кулинарный цех |
| 5. | Учебный кондитерский цех |
|  | **Спортивный комплекс** |
| 1. | Спортивный зал |
| 2. | Место для стрельбы |
| 3. | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
|  | **Залы** |
| 1. | Библиотека |
| 2. | Актовый зал |

**ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование | Семестр | Недель |
| УП.01 | Учебная практика | 1 | 2 |
| УП.02 | Учебная практика | 2 | 2 |
| УП.03 | Учебная практика | 2 | 2 |
| ПП.01 | Производственная практика | 1 | 2 |
| ПП.02 | Производственная практика | 2 | 2 |
| ПП.03 | Производственная практика | 2 | 3 |
|  | Итого 1 курс |  | УП-6 недель  ПП- 7 недель |
| УП.04 | Учебная практика | 3 | 2 |
| УП.05 | Учебная практика | 4 | 2 |
| ПП.04 | Производственная практика | 3 | 3 |
| ПП.05 | Производственная практика | 4 | 4 |
|  | Итого 2 курс |  | УП-4 недели  ПП-7 недель |
| УП.06 | Учебная практика | 5 | 1.5 |
| УП.07 | Учебная практика | 6 | 1,5 |
| УП.08 | Учебная практика | 6 | 3,4 |
| ПП.06 | Производственная практика | 5 | 2.3 |
| ПП.07 | Производственная практика | 6 | 2,3 |
| ПП.07 | Производственная практика | 6 | 6 |
|  | Итого 3 курс |  | УП-6,4 недель  ПП-10,6 недель |
|  | Всего: |  | Учебная практика -16,4 недель  Производственная практика—24,6 недели |
|  | Итого: |  | 41 неделя |

