

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Кировского областного государственного профессионального образовательного

бюджетного учреждения

«Вятский автомобильно-промышленный колледж»
города Кирово-Чепецка

Форма обучения

очная

УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа:

Т.Н. Широкова

Нормативный срок обучения

3 года 10 месяцев

«30 августа» 2017г.

специальность 19.02.10 Технология продуктов общественного питания

На базе основного общего образования

1-й курс 4-го сем 30.08.2017

квалификация **Техник-технолог**
уровень подготовки **базовый**
профиль **естественнонаучный**

Год начала подготовки **2017г**

Дата введения ФГОС СПО **22.04.2014г.**

Утвержден приказом Минобр. РФ
№ 384

1 График учебного процесса

2 Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				курс	производственная практика	Итого неделя																																						
	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	2	9	16	2	9	16	23	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	Обучение по дисциплинам и МДК	Учебная практика				По профилю специальности	Преддипломная	Промежуточная аттестация	гос. аттестация	Каникулы																																	
	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	8	15	22	8	15	22	8	15	22	29	12	19	26	10	17	24	31	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	31	1	40			1	11	52																																				
1							17																																														1	40			1	11	52																														
2																																													2	37		2	2	11	52																																						
3						12	/	/	/	/	/	/	8	8	8								//	//	//	//	//	//	//	//	//	8	8	8	8	8	8	8	8					3	24	4	12	2	10	52																																							
4						12							8	8	8	8							//	//	//	//	//	//	//	//	//	8	8	8	8	8	8	8	8					4	19	2	8	4	2	6	2	43																																					
ИТОГО:																																									120	6	22	4	7	6	34	199																																									

Обозначения:

- Теоретическое обучение:
- Учебная практика: 0
- Практика по профилю специальности: 8
- Практика преддипломная: X
- Промежуточная аттестация: ▲
- Каникулы: =
- Итоговая гос. аттестация Защита: ||
- Подготовка к итоговой гос. аттестации: ■
- Теор. обучение и рассредоточенная практика 1 день в неделю: /
- Теор. обучение и рассредоточенная практика – 2 дня в неделю: //
- Неделя отсутствует: *

1	2 Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	3	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час)							
			5	6	обязательная аудиторная			11	I курс		II курс		III курс		IV курс		
					7	8	9		10	12	13	14	15	16	17	18	
																	в том числе
12	13	14	15	16	17	18											
О.00	Общеобразовательный цикл	1з/14дз/3Э	2160	720	1440	1125	315	0	0	576	700	164	0	0	0	0	0
ОДБ	Общеобразовательные дисциплины (базовые)	1з/10дз/2Э	1470	490	980	743	237	0	0	354	462	164	0	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык	0,Э	117	39	78	78				34	44						
ОДБ.02	Литература	0,0,дз	177	59	118	118				32	44	42					
ОДБ.03	Иностранный язык	0,дз	117	39	78	0	78			34	44						
ОДБ.04	История	0,0,дз	174	58	116	116				32	40	44					
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)	0,0,дз	174	58	116	116				34	40	42					
ОДБ.06	Математика	дз, Э	258	86	172	172				68	104						
ОДБ.07	Информатика и ИКТ	дз,дз	117	39	78	34	44			34	44						
ОДБ.08	Физическая культура	з,дз	177	59	118	3	115			52	66						
ОДБ.09	ОБЖ	0,дз	105	35	70	70				34	36						
ОДБ. 10	Астрономия	дз	54	18	36	36						36					
ОДП	Общеобразовательные дисциплины (профильные)	4дз/1Э	690	230	460	382	78	0	0	222	238	0	0	0	0	0	0
ОДП.10	Физика	дз,дз	234	78	156	130	26			68	88						
ОДП. 11	Химия	дз,Э	234	78	156	126	30			86	70						
ОДП. 12	Биология	0,дз	222	74	148	126	22			68	80						
	Циклы ОПОП и практика	7з/18дз/9дзж/7э/2эк															
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5з/5дз/1Э	714	238	476	114	362	0	0	0	0	124	128	52	48	96	28
	Обязательная часть	5з/4дз/1Э	630	210	420	69	351	0	0	0	0	68	128	52	48	96	28
ОГСЭ.01	Основы философии	Э	54	6	48	27	21									48	
ОГСЭ.02	История	дз	54	6	48	40	8					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0,0,дз,0,0,дз	198	36	162	0	162					34	40	26	24	24	14
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,дз	324	162	162	2	160					34	40	26	24	24	14
	Вариативная часть	1дз	84	28	56	45	11	0	0	0	0	56	0	0	0	0	0
ОГСЭ.05 В	Русский язык и культура речи	дз	84	28	56	45	11					56					

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2дз/1Э	312	104	208	118	90	0	0	0	0	40	136	32	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	60	21	40	18	22						40				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	28	32	22	10							32			
ЕН.03	Химия	0, Э	204	55	136	78	58					40	96				
П.00	Профессиональный цикл	10дз/10 дзк/9э/7ЭК	3294	1098	2196	1472	102	40	1008	36	128	248	492	348	384	336	224
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	8дз/4э/2ЭК	1182	394	788	788	0	0	0	36	128	178	208	0	158	32	48
	<i>Обязательная часть</i>	5дз/2э/1ЭК	729	243	486	486	0	0	0	0	84	78	208	0	48	32	36
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ЭК	72	24	48	48					48						
ОП.02	Физиология питания		54	18	36	36					36						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов	Э	72	24	48	48						48					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	48									48		
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	48	16	32	32										32	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	54	18	36	36											36
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0, Э	201	67	134	134							134				
ОП.08	Охрана труда	дз	54	18	36	36							36				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	68						30	38				
	<i>Вариативная часть</i>	3дз/2э/1ЭК	453	151	302	239	0	0	0	36	44	100	0	0	110	0	12
ОП.10.В	Основы предпринимательства	ДЗ	57	19	38	12									38		
ОП.11.В	Калькуляция и бухгалтерский учет	Э	108	36	72	72						72					
ОП.12.В	Товароведение продовольственных товаров	0,Э	108	36	72	72					44	28					
ОП.13.В	Оборудование предприятий общественного питания	дз	54	18	36	36									36		
ОП.14.В	Организация кулинарного производства	дз	54	18	36	36									36		
ОП.15.В	Введение в специальность: общие компетенции профессионала	дз, дз	72	24	48	11				36							12
ПМ.00	Профессиональные модули	14ДЗ/8Э/7ЭК	2112	704	1408	684	102	40	1008	0	0	70	284	348	226	304	176
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1ДЗ/1Э/1ЭК	252	84	168	66	102	0	72	0	0	70	98	0	0	0	0

МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	252	84	168	66	102					70	98				
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	дз	72						72				2 нед.				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2ДЗ/1Э/1ЭК	270	90	180	180	0	0	144	0	0	0	136	44	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0,Э	270	90	180	180							136	44			
УП.02.01	Учебная практика	0	36		36				36						1 нед		
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	дз	144		144				108						3 нед		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2ДЗ/1Э/1ЭК	276	92	184	184	0	20	144	0	0	0	0	82	102	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	0, Э	276	92	184	184	20							82	102		
УП.03.02	Учебная практика	0	72						36						1 нед		
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	дз	180						108						3 нед		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1ДЗ/1Э/1ЭК	222	74	148	148	0	0	144	0	0	0	0	0	0	148	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	222	74	148	148										148	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	дз	144						144							144	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2ДЗ\1Э/1ЭК	159	53	106	106	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	106
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	159	53	106	106											106
УП.05.02	Учебная практика	0	36						36								36
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	дз	72						72								72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	4дз/1Э/1ЭК	393	131	262	0	0	20	108	0	0	0	0	0	36	156	70

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	0,Э	192	64	128			20							58	70					
МДК.06.02	Организация обслуживания	дз	63	21	42										42						
МДК.06.03	Современные кулинарные технологии	0,дз	138	46	92									36	56						
УП.06.01	Учебная практика	0	36						36							36					
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	дз	72						72							72					
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочих 16675 "Повар"	2ДЗ/2Э/1ЭК	540	180	360	0	0	0	288	0	0	0	50	222	88	0	0				
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	0,Э	228	76	152								50	102							
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	0,Э	312	104	208									120	88						
УП.07.01	Учебная практика	0	72						72						2 нед						
ПП.07.02	Производственная практика (по профилю специальности)	дз	216						216						6 нед						
ПДП	Преддипломная практика		144													4 нед					
	Всего по циклам ОПОП и практике	53/25ДЗ/16Э/9Э К	4320	1440	2880	1704	554	40	1008	36	128	412	756	432	432	432	252				
	Практика		1008						1008												
	Всего по общеобразовательному циклу, циклам ОПОП и практике	63/39ДЗ/19Э/9Э К	6480	2160	4320	2829	869	40	1008	612	828	576	756	432	432	432	252				
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация								6нед							6 нед					
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов)																					
Государственная итоговая аттестация										дисциплины и МДК		Э	828	ая (итоговая) аттестация		432	432	432	252		
										учебной практики		6 нед			576	756		1 нед.	3нед.		2 нед.
										производственной практики/ преддипломной практики		22 нед					2 нед.	3нед	9 нед.	4 нед.	4 нед
										экзаменов		24	0	4	3	4	3	4	2	4	
										дифф. зачетов		40	5	6	5	5	3	6	4	7	
Защита дипломного проекта (работы) (всего 2 недели)		зачетов	6	1	0	1	1	1	1	1	1	0									

Эк - экзамен комплексный

ЭК - экзамен квалификационный

ДЗк - дифференцированный зачет комплексный

4 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный план базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продуктов общественного питания КОГПОБУ «Вятский автомобильно - промышленный колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года, зарегистрированного в Минюст России (рег. № 3333 от 23.07.2014).

Учебный план разработан с учетом следующих документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

приказ Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

приказ Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», (далее Рекомендации, 2007);

разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (письмо Департамента профессионального образования Минобрнауки России совместно с Федеральным институтом развития образования (далее - ФИРО) от 20.10.2010 №12-696).

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»;

письмо Минобрнауки от 20.06.2017 № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия».

В учебном плане в рамках основной профессиональной образовательной программы предусмотрено освоение рабочей профессии 16675 "Повар"

1 Организация учебного процесса и режим занятий

- 1.1 Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса.
- 1.2 Проведение занятий предусмотрено парами, продолжительность одного занятия в паре - 45 минут.
- 1.3 Максимальный объём учебной нагрузки обучающихся (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

1.4 Максимальный объём обязательной аудиторной учебной нагрузки (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

1.5 Общая продолжительность каникул составляет 11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

1.6 В период обучения с юношами проводятся учебные сборы (1 неделя), в рамках которых предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

1.7 Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации.

1.8 Для обучающихся предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, она не учитываются при расчете объемов учебного времени. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателями и мастерами производственного обучения.

1.9 Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах.

1.10 Практика является обязательным разделом ОПОП и обеспечивает практикоориентированную подготовку обучающихся. Практика распределена следующим образом:

- **учебная практика** проводится в колледже рассредоточено по ПМ.02 на 3 курсе в 1 полугодии 6 недель по 1 дню в неделю, ПМ.03 на 3 курсе во 2 полугодии 3 недели по 2 дня в неделю, ПМ.07 на 3 курсе во 2 полугодии 6 недель по 2 дня в неделю, ПМ.05 на 4 курсе во втором полугодии 6 недель по 1 дню в неделю, ПМ.06 на 4 курсе во втором полугодии 6 недель по 1 дню в неделю.

- **производственная практика** проводится концентрированно в организациях и предприятиях города и области, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: ПМ.01 - на 2 курсе во 2 полугодии 2 недели, ПМ.02 - на 3 курсе в 1 полугодии 3 недели, ПМ.03 - на 3 курсе во втором полугодии 3 недели, ПМ 04 на 4 курсе в 1 полугодии - 4 недели, ПМ.05 -на 4 курсе во 2 полугодии 2 недели, ПМ.06 на 4 курсе во 2 полугодии 2 недели), ПМ 07 на 3 курсе во 2 полугодии - 6 недель.

- **преддипломная практика** (144 часа - 4 недели) проводится концентрированно в организациях и предприятиях города и области.

1.11 Для оценки качества освоения ОПОП рабочим учебным планом предусмотрены: текущий контроль знаний, промежуточная и государственная (итоговая) аттестация обучающихся

1.12 Формы и процедуры текущего контроля знаний определяют преподаватели и мастера производственного обучения, ведущие дисциплины, МДК и практику.

1.13 Учебным планом предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен, экзамен по дисциплинам, экзамен квалификационный и семестровая оценка. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточную аттестацию в форме зачета или дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Семестровая оценка выставляется на основе оценок за текущую успеваемость с накопительным итогом. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно.

1.14 Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета физической культуры). Интервал между эк-

заменами должен быть не менее двух календарных дней. Для оптимизации (сокращения) количества форм промежуточной аттестации (зачетов и дифференцированных зачетов, экзаменов) в учебном году предусмотрено использование форм текущего контроля, рейтинговых и/или накопительных систем оценивания.

1.15 Экзамен (квалификационный) – форма итоговой аттестации по профессиональному модулю, проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

1.16 Аттестация по итогам производственной и преддипломной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.17 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.

1.18 Фонды оценочных средств для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

2 Общеобразовательный цикл

2.1 Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы СПО. Образовательная программа СПО, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

2.2 В соответствии со спецификой ОПОП СПО по 19.02.10 Технология продукции общественного питания определен естественнонаучный профиль.

2.3 В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

2.4 Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательным дисциплинам (1404 часа – аудиторных и 2106 часов максимальной учебной нагрузки) распределено в соответствии с естественнонаучным профилем на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2007.

2.5 Общеобразовательные предметы изучаются на первом и втором курсах обучения, в том числе одновременно с изучением обучающимися курсов, дисциплин (модулей) гуманитарной и социально-экономической направленности (профиля), общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей).

2.6 Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов основной профессиональной образова-

тельной программы СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

2.7 Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

2.8 Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов, экзаменов и семестровой оценки: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО, семестровая оценка выставляется на основе оценок за текущую успеваемость с накопительным итогом.

2.9 Экзамены проводят по дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала анализа, геометрия» (в письменной форме) и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла – «Химии» (в устной форме).

2.10 Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах ОПОП СПО используются рабочие программы, разработанные на основе новых примерных общеобразовательных программ для специальностей СПО, предусматривающих изучение как базовых, так и профильных учебных дисциплин. Примерные программы одобрены и рекомендованы для использования на практике в учреждениях СПО Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г.

3 Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП)

3.1 Объем инвариантной части ОПОП в соответствии с по ФГОС составляет 2052 часов аудиторных занятий (3078 часов максимальной нагрузки).

3.2 Вариативная часть – 864 аудиторных часов (1296 часов максимальной нагрузки) направлена на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части и на введение новых дисциплин с целью расширения и углубления умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования и распределена следующим образом:

ОДБ – на дисциплину Астрономия - 36 аудиторных часов (54 часа максимальной нагрузки), письмо Минобрнауки от 20.06.2017 № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия».

Цикл ОГСЭ на введение дисциплины русский язык и культура речи – 56 аудиторных часов (84 часа максимальной нагрузки);
на предметы вариативной части

Цикл ОП - на увеличение объема часов по обязательной части – на 70 часов - 486 аудиторных часов (729 часов максимальной нагрузки)

На дисциплины: Основы предпринимательства -

Калькуляция и бухгалтерский учет - 72 аудиторных часов (108 часов максимальной нагрузки)

Товароведение продовольственных товаров - 72 аудиторных часов (108 часов максимальной нагрузки)

Оборудование предприятий общественного питания - 36 аудиторных часов (54 часа максимальной нагрузки)

Организация кулинарного производства - 36 аудиторных часов (54 часа максимальной нагрузки)

Введение в специальность: общие компетенции профессионала - 48 аудиторных часов (72 часов максимальной нагрузки)

ПМ - на увеличение объема часов по МДК - 400 аудиторных часов (600 часов максимальной нагрузки).

В соответствии с приказом Департамента образования Кировской области « Об утверждении региональных требований к вариативной составляющей ОПОП НПО и СПО Кировской области» № 5-558/1 от 28.04.2011 за счет вариативной части введены дисциплины «Введение в специальность: общие компетенции профессионала», «Основы предпринимательства».

3.3 По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях, участия обучающихся в соревнованиях.

3.4 Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, для подгрупп девушек может быть использована на освоение основ медицинских знаний.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранный язык;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.