Утверждаю
Директор
Государственного бюджетного
профессионального образовательного
учреждения Республики Крым
«Прудовский аграрный техникум»
_____ А.В. Ечкалов
« 31 » 08 2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГБПОУ РК «Прудовский аграрный техникум»

по профессии среднего профессионального образования **19.01.17** **Повар, кондитер**

Квалификация: Повар Кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ОПОП - 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования
Год начала подготовки по учебному плану 2016
Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

Приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013г. №798 «Об утверждении ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер»

Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 08.05.2015 г. №37199)

1. Пояснительная записка

Нормативная база реализации ОПОП СПО ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Прудовский аграрный техникум» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 года, (зарегистрирован Министерством юстиции № 29749 от 20 августа 2013 г.) 19.01.17 Повар, кондитер, Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 08.05.2015 г. №37199) и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012г. №413, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 19.01.17. Повар, кондитер на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

1.Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ

2. Закон Республики Крым от 6 июля 2015 года № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым»

3.Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 2 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции (№ 29749 от 20 августа 2013 г).

4.Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»

5.Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413

6. Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 08.05.2015 г. №37199)

7.Приказ Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

8.Приказ Минобрнауки России от 15.12.2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

9.Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

10. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»

11. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 N 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 федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

12.Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186 – 03.

13.Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009 г №59 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях НПО» СанПин 2.4.3.2554-09.

14.Профессиональный стандарт «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н;

15.Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н

16.Устав ГБПОУ РК «Прудовский аграрный техникум»

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Согласно учебному плану:

- ***начало учебных занятий*** - 01сентября и окончание в соответствии с календарным учебным графиком;
- ***продолжительность учебной недели*** - пятидневная (36 часов недельной нагрузки);
- ***максимальный объем учебной нагрузки*** обучающегося составляет 54 академических часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часа в неделю;
- ***продолжительность учебных занятий*** – 45 минут, перерыв между уроками – 10 минут и 45 минут на организацию обеда для всех групп;
- ***общая продолжительность каникул*** составляет: при обучении 2 года 10 месяцев – 24 недели (по 11 недель на первом и втором курсах, по 2 недели в зимний период на первом- третьем курсах);
- ***текущий контроль знаний*** осуществляется в форме контрольных работ, выполнения лабораторных работ и практических занятий, тестирования, самостоятельной работы, письменного и устного опроса, защиты рефератов, выполнения производственного задания, защиты индивидуальных проектов.

Система оценивания знаний – 5(отлично), 4(хорошо), 3 (удовлетворительно), 2(неудовлетворительно).

- ***промежуточная аттестация*** в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки, в форме зачета – или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины. На промежуточную аттестацию отводится 5 недель.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

- ***государственная итоговая аттестация*** включает защиту выпускной квалификационной работы и выполняется в следующих видах: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели;

- ***виды практик***: учебная практика реализуется рассредоточено, производственная практика реализуется концентрированно. Учебная и производственная практики проводятся в рамках профессиональных модулей при освоении обучающимися профессиональных компетенций.

- ***консультации*** – по 4 часа на одного обучающегося за учебный год, проводятся сверх установленной максимальной нагрузки; проводятся во внеурочное время в часы, определенные графиком консультаций. Консультации посещают обучающиеся, выполняющие задания повышенной трудности, проявляющие интерес к предмету, работающие по индивидуальным планам, желающие исправить свою оценку, нуждающиеся в дополнительных разъяснениях по изученному материалу.

Примерное распределение консультаций:

На проведение консультаций выделено 100 часов на 1 курс обучения, которые распределены следующим образом:

Наименование дисциплин, МДК	Количество часов
История	10
Основы безопасности жизнедеятельности	10
Химия	10
Физика	5
Биология	10
Крымоведение	10
География	10
Экология	10
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	10
МДК.01.01Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	5
МДК.02.01Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп ,бобовых и макаронных изделий ,яиц , творога ,теста	10
ВСЕГО:	**100**

На проведение консультаций выделено 100 часов на 2 курс обучения, которые распределены следующим образом:

Наименование дисциплин, МДК	Количество часов
Информатика	10
Иностранный язык	15
История	10
Химия	10
Физика	10
Обществознание (включая экономику и право)	10
Эффективное поведение на рынке труда	5
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	5
ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	5
МДК.03.01Технология приготовления супов и соусов	10
МДК.04.01Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	10
ВСЕГО:	**100**

На проведение консультаций выделено 100 часов на 3 курс обучения, которые распределены следующим образом:

Наименование дисциплин, МДК	Количество часов
Русский язык	10
Литература	10
Математика: алгебра и начала анализа; геометрия	10
Этика и психология семейной жизни	10
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	5
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	5
ОП.06 Основы калькуляции	5
МДК.05.01Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	10
МДК.06.01Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	10
МДК.07.01Технология приготовление сладких блюд и напитков	10
МДК.08.01Технология приготовления хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий	15
ВСЕГО:	**100**

1.3 Общеобразовательный цикл

Резерв времени общеобразовательных циклов ППКРС распределен по выбору обучающихся и на основании решения Педагогического совета, протокол № 1 от 30.08.2016 года. Резерв времени общеобразовательных циклов ППКРС в количестве 180 часов использован:

1. На введение общеобразовательной учебной дисциплины по выбор «Крымоведение» - 60 часов с целью воспитания разносторонне развитой личности гражданина России, духовно связанного с малой родиной, знающего и уважающего ее историю, культуру, национальные традиции, ориентированного в системе ценностей и потребностях современной жизни; формирование способности выпускников к самостоятельному жизненному выбору, самообразованию и самосовершенствованию в условиях многонационального своеобразия Республики Крыма.

2. На введение общеобразовательной учебной дисциплины по выбору «Эффективное поведение на рынке труда»– 60 часов с целью успешной адаптации выпускников на рынке труда, формирования готовности к активным действиям на рынке труда в процессе профессионального становления, дисциплина направлена на формирование навыков и способов определения целей поиска работы.

3. На введение общеобразовательной учебной дисциплины по выбору «Этика и психология семейной жизни» - 60 часов с целью повышения уровня нравственности и этического воспитания будущих квалифицированных рабочих, служащих, а также формирование у них психологических и нравственных качеств как необходимых условий их профессиональной деятельности.

1.4 Формирование вариативной части ОПОП

На основании ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на вариативную часть ОПОП выделяется 144 часа, которые были распределены следующим образом:

- на введение учебной дисциплины ОП.06 Основы калькуляции – 32 часа
- на увеличение объема времени профессиональных модулей профессионального цикла – 112 часов

Таблица распределения
часов вариативной части ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование дисциплины, МДК	Кол-во часов	Обоснование
1	ОП.06 Основы калькуляции	32	Введена новая дисциплина, в связи с рыночным спросом данной компетенции в подготовке по профессии Повар, кондитер
2	МДК.02.01 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	20	В связи с тем, что в ППКРС недостаточное количество часов для формирования профессиональных компетенций по данным междисциплинарным курсам, а так же для расширения и углубления подготовки обучающихся, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.
3	МДК.03.01 Приготовление супов и соусов	10	
4	МДК.04.01 Приготовление блюд из рыбы	20	
5	МДК.05.01 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	18	
6	МДК.06.01 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	8	
7	МДК.07.01 Приготовление сладких блюд и напитков	8	
8	МДК.08.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	28	
	Итого:	**144**	

1.5 Порядок аттестации обучающихся

По завершению изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик обучающиеся проходят промежуточную аттестацию. Формой промежуточной аттестации является: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный). Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практик и носят обязательный характер.

За учебные курсы количество дифференцированных зачетов составляет :

- на 1 курсе предусмотрены - 7 дифференцированных зачетов (без учета зачетов по физической культуре), экзаменов – 2 - за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в рамках одной календарной недели.;

- на 2 курсе предусмотрены – 9 дифференцированных зачетов (без учета зачетов по физической культуре), в том числе 2 комплексных дифференцированных зачета по производственной практике (ПП.01, ПП.02) и (ПП.03, ПП.04), 1 комплексный дифференцированный зачет по учебной практике (УП.03, УП.04) которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную практику, 5 экзаменов по общеобразовательным дисциплинам , 2 комплексных экзамена (квалификационных) по ПМ.01-ПМ.02 и ПМ.03-ПМ.04, за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в рамках одной календарной недели.

- на 3 курсе предусмотрены – 10 дифференцированных зачетов (без учета зачетов по физической культуре), в том числе 1 комплексный дифференцированный зачет по учебной практике (УП.05, УП.06), 1 комплексный дифференцированный зачет по производственной практике (ПП.05 - ПП.07), 1 комплексный дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу (МДК.06.01, МДК.07.01)которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину; 4 экзамена по общепрофессиональным дисциплинам, 2 экзамена по общеобразовательным дисциплинам, 2 комплексных экзамена (квалификационных) по ПМ. 05-ПМ.06 и ПМ.07 – ПМ.08 за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в рамках одной календарной недели.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисципли-нарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*
I курс	36	4	-	1	-	11	52
II курс	23	5	11	2	-	11	52
III курс	16	11	10	2	2	2	43
Всего	**75**	**20**	**21**	**5**	**2**	**24**	**147**

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 20 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**3 З,10ДЗ,7 Э**	**3078**	**1026**	**2052**	**698**	**596**	**580**	**428**	**222**	**114**	**112**
	Общие учебные дисциплины	**3 З, 4ДЗ, 3Э**	**1638**	**540**	**1098**	**452**	**299**	**236**	**248**	**149**	**96**	**70**
ОУДб.01	Русский язык	-,-,-,-,-Э	170	56	114	42	20	18	17	22	17	20
	Литература	-,-,-,-,ДЗ	255	84	171	53	40	22	35	40	34	0
ОУДб.02	Иностранный язык	-,-,ДЗ	256	85	171	40	70	80	21	0	0	0
ОУДб.03	Математика: алгебра и начала анализа; геометрия	-,-,-,-,-,Э	340	112	228	69	50	27	34	22	45	50
ОУДб.04	История	-,-,-,Э	255	84	171	0	50	40	55	26	0	0
ОУДб.05	Физическая культура	3,З,З,ДЗ	255	84	171	161	51	30	51	39	0	0
ОУДб.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,-,ДЗ	107	35	72	16	18	19	35	0	0	0
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	**0 З, 2ДЗ,2Э**	**1153**	**379**	**774**	**202**	**277**	**304**	**180**	**13**	**0**	**0**
ОУДп.07	Информатика	-,-,ДЗ	160	52	108	60	45	40	23	0	0	0
ОУДб.08	Физика	-,-,Э	160	52	108	22	40	40	28	0	0	0
ОУДп.09	Химия	-,-,-,Э	256	85	171	29	48	46	64	13	0	0
ОУДб.10	Обществознание (включая экономику и право)	-,-,Э	256	85	171	25	36	70	65	0	0	0
ОУДп.11	Биология	-,Э	107	35	72	16	36	36	0	0	0	0
ОУДб.12	География	-,Э	107	35	72	24	36	36	0	0	0	0
ОУДб.13	Экология	-,ДЗ	107	35	72	4	36	36	0	0	0	0
	Дополнительные учебные дисциплины	**0 З, 2ДЗ,1Э**	**267**	**87**	**180**	**44**	**20**	**40**	**0**	**60**	**18**	**42**
УД.14	Крымоведение	-,ДЗ	89	29	60	14	20	40	0	0	0	0

УД.15	Этика и психология семейной жизни	-,-,-,-,-,Э	89	29	60	0	0	0	0	0	18	42
УД.16	Эффективное поведение на рынке труда	-,-,-,-,-,ДЗ	89	29	60	30	0	0	0	60	0	0
	Индивидуальный проект	**3**	**20**	**20**	**0**							
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**1 3,1ДЗ,4Э**	**288**	**96**	**192**	**70**	**16**	**16**	**48**	**16**	**96**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,-,Э	48	16	32	16	0	0	32	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,-,-,-,Э	48	16	32	16	0	0	0	0	32	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,-,-,Э	48	16	32	16	0	0	0	0	32	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,ДЗ	48	16	32	6	16	16	0	0	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ	48	16	32	16	0	0	16	16	0	0
ОП.06	Основы калькуляции	-,-,-,-,Э	48	16	32	16	0	0	0	0	32	0
П.00	**Профессиональный цикл**		**630**	**210**	**420**	**210**	**0**	**88**	**30**	**72**	**138**	**92**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**03, 16ДЗ, 4Эк**	**2106**	**210**	**1896**	**210**	**0**	**232**	**136**	**536**	**384**	**608**
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	**1ДЗ,0Эк Совм. с ПМ 01,02**	**156**	**16**	**140**	**16**	**0**	**80**	**0**	**60**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-,ДЗ	48	16	32	16	0	32	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-,ДЗ	48	0	48	0	0	48	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-,-,-,ДЗ[1]	60	0	60	0	0	0	0	60	0	0
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп ,бобовых и макаронных изделий ,яиц , творога ,теста**	**3ДЗ,1Эк Совм. с ПМ 01,02**	**288**	**28**	**260**	**28**	**0**	**152**	**0**	**108**	**0**	**0**
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп ,бобовых и макаронных изделий ,яиц , творога ,теста	-,ДЗ	84	28	56	28	0	56	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-,ДЗ	96	0	96	0	0	96	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-,-,-,ДЗ[1]	108	0	108	0	0	0	0	108	0	0
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**	**1ДЗ,0Эк Совм. с ПМ 03,04**	**261**	**23**	**238**	**23**	**0**	**0**	**136**	**102**	**0**	**0**

МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-,-,-,ДЗ	69	23	46	23	0	0	46	0	0	0
УП.03	Учебная практика	-,-,-,ДЗ[2]	90	0	90	0	0	0	90	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,ДЗ[3]	102	0	102	0	0	0	0	102	0	0
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**	**3ДЗ,1Эк Совм. с ПМ 03,04**	**294**	**28**	**266**	**28**	**0**	**0**	**0**	**266**	**0**	**0**
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-,-,-,ДЗ	84	28	56	28	0	0	0	56	0	0
УП.04	Учебная практика	-,-,-,ДЗ[2]	96	0	96	0	0	0	0	96	0	0
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,ДЗ[3]	114	0	114	0	0	0	0	114	0	0
ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	**1ДЗ,0Эк Совм. с ПМ 05,06**	**327**	**29**	**298**	**29**	**0**	**0**	**0**	**0**	**178**	**120**
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-,-,-,-,ДЗ	87	29	58	29	0	0	0	0	58	0
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ[4]	120	0	120	0	0	0	0	0	120	0
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ[5]	120	0	120	0	0	0	0	0	0	120
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	**2ДЗ,1Эк Совм. с ПМ 05,06**	**192**	**20**	**172**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**106**	**66**
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-,-,-,-,ДЗ[6]	60	20	40	20	0	0	0	0	40	0
УП.06	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ[4]	66	0	66	0	0	0	0	0	66	0
ПП.06	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ[5]	66	0	66	0	0	0	0	0	0	66
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**	**2ДЗ,0Эк Совм. с ПМ 07,08**	**180**	**20**	**160**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**100**	**60**
МДК.07.01	Технология приготовление сладких блюд и напитков	-,-,-,-,ДЗ[6]	60	20	40	20	0	0	0	0	40	0
УП.07	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	60	0	60	0	0	0	0	0	60	0
ПП.07	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ[5]	60	0	60	0	0	0	0	0	0	60
ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий**	**0 3,3ДЗ,1Эк Совм. с ПМ 07,08**	**408**	**46**	**362**	**46**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**362**
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных , мучных и	-,-,-,-,-,ДЗ	138	46	92	46	0	0	0	0	0	92

	кондитерских изделий											
УП.08	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	132	0	132	0	0	0	0	0	0	132
ПП.08	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	138	0	138	0	0	0	0	0	0	138
ФК.00	**Физическая культура**	-,-,-,3, ДЗ	**72**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**18**	**18**	**0**
	Всего	**4 3, 29 ДЗ, 17Э**	**5544**	**1368**	**4176**	**1098**	**612**	**828**	**612**	**792**	**612**	**720**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**											**2 нед.**
Консультации по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год **Государственная итоговая аттестация:** Защита выпускной квалификационной работы с 17.06.19 г. по 28.06.19 г. (2 нед.)					**Всего**	дисциплин и МДК	**612**	**684**	**522**	**312**	**366**	**204**
						учебной практики	**0**	**144**	**90**	**96**	**246**	**132**
						производст в. практики	**0**	**0**	**0**	**384**	**0**	**384**
						экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	**0**	**2**	**3**	**4**	**4**	**4**
						дифф. зачетов	**0**	**7**	**4**	**7**	**6**	**5**
						зачетов	**1**	**1**	**1**	**1**	**0**	**0**

ДЗ[1] – комплексный дифференцированный зачет по производственной практике ПП.01, ПП.02
ДЗ[2] – комплексный дифференцированный зачет по учебной практике УП.03, УП.04
ДЗ[3] – комплексный дифференцированный зачет по производственной практике ПП.03, ПП.04
ДЗ[4] – комплексный дифференцированный зачет по учебной практике УП.05, УП.06
ДЗ[5] – комплексный дифференцированный зачет по производственной практике ПП.05, ПП.06, ПП.07
ДЗ[6] – комплексный дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу МДК.06.01, МДК.07.01

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет иностранного языка
3	Кабинет истории
4	Кабинет экономики и обществознания
5	Кабинет географии, экологии и крымоведения
6	Кабинет математики
7	Кабинет физики
8	Кабинет химии и биологии
9	Кабинет основы безопасности жизнедеятельности и БЖ
10	Кабинет информатики
11	Кабинет технологии кулинарного производства
12	Кабинет технологии кондитерского производства
	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	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Оборудованное место для стрельбы, электронный тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал