

Тп-114



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАОУ СПО ТТТХО

С.М. Медведева

*августа* 2014 г.

*открытия ~ 01-20/2014*  
*17.09.2014г.*

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования  
государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования  
Тольяттинский техникум технического и художественного образования  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки**

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения - заочная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе среднего (полного) общего образования

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена

1.1.1. Учебный план по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки разработан в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте России «23» июля 2014г. № 33234);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200), изменение Приказ Минобрнауки России от 22 января 2014г. N 31 (зарегистрировано в Минюсте России 7 марта 2014г. №31539);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 декабря 1999г. №16-52-290 ин/16-13 «О рекомендациях по организации учебного процесса по заочной форме обучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.06. 2013 N 28785);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 N 30306);
- Устав государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Тольяттинский техникум технического и художественного образования.
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 20.10.2010 №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»
- Концепция вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области.

### 1.2. Организация образовательного процесса и режим занятий

1.2.1. Начало учебного года - не позднее 1 октября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком.

1.2.2. Основной формой организации образовательной деятельности является лабораторно-экзаменационная сессия (далее - сессия). В календарном учебном графике лабораторно-экзаменационные сессии на курсах зафиксированы условно.

1.2.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ). Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 160 академических часов в год. Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не превышает 8 академических часов в день.

1.2.4. Для всех видов аудиторных занятий продолжительность академического часа составляет 45 минут

1.2.5. Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

1.2.6. В начале каждого курса проводятся установочные занятия, отводимое на них время включается в общую продолжительность сессии на данном курсе.

1.2.7. Программа дисциплины «Физическая культура» реализуется в течение всего периода обучения и выполняется обучающимися самостоятельно. Для контроля её выполнения ежегодно планируются зачеты, на последнем курсе – дифференцированный зачет.

1.2.8. Программа дисциплины «Иностранный язык» реализуется в течение всего периода обучения.

1.2.9. Рабочим учебным планом ППССЗ предусмотрено выполнение 2-х курсовых работ (проектов):

- по ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»;

- по ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения».

Курсовое проектирование реализуется в пределах времени, отведенного освоение профессионального модуля. При работе над курсовым проектом обучающимся оказываются консультации.

1.2.10. Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная практика и производственная практика (по профилю специальности). Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов.

Практика реализуется обучающимися заочного отделения в полном объеме, предусмотренном ФГОС по специальности. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) реализуется обучающимися самостоятельно с предоставлением и последующей защитой отчета в форме собеседования. Обучающиеся, имеющие стаж работы по профилю специальности или родственной ей, или работающие на должности, соответствующей получаемой квалификации, освобождаются от прохождения учебной и производственной практики (по профилю специальности).

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности и является обязательной для всех обучающихся.

### 1.3. Формирование вариативной части ППССЗ

1.3.1. Вариативная часть ППССЗ (максимальной учебной нагрузки обучающегося - 1296 час., в т.ч. 180 час. – обязательных учебных занятий) распределена по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с запросами работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения. Распределение вариативной части ОПОП по циклам учебного плана представлено в таблице:

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Распределение вариативной части по циклам, (час.)				Обоснование
		максимальная нагрузка, час.	аудиторная нагрузка, час.	в том числе		
				на увеличение объема УД, МДК, (час.)	на введение дополнительных УД, МДК, (час.)	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
ОГСЭ.05	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	122	6	-	6	Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО и СПО в Самарской области.
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	36	6	-	6	
ОП.16	Основы предпринимательства	58	8	-	8	
ОП. 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	60	6	6		Усиление практической части
ОП. 03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	60	6	6		
ОП. 04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	54	8	8		
ОП. 07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	33	4	4		
ОП. 10	Основы диетологии	80	12		12	На основании предложений работодателей, с учётом регионального рынка труда
ОП. 11	Организация производства предприятий общественного питания	48	8		8	
ОП. 12	Кухни народов мира	129	12		12	
ОП. 13	Рационы лечебно-профилактического питания	84	16		16	

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Распределение вариативной части по циклам, (час.)				Обоснование
		максимальная нагрузка, час.	аудиторная нагрузка, час.	в том числе		
				на увеличение объема УД, МДК, (час.)	на введение дополнительных УД, МДК, (час.)	
8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
ОП. 14	Бухгалтерский учет в общественном питании	177	26		26	На основании предложений работодателей, с учётом регионального рынка труда
ОП. 15	Кулинарное моделирование	75	14		14	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	60	6	6		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
МДК 04.02	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	129	20		20	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	91	22	22		
<b>Итого:</b>		<b>1296</b>	<b>180</b>	<b>52</b>	<b>128</b>	

#### 1.4. Порядок аттестации обучающихся

1.4.1. При заочной форме обучения осуществляются следующие виды учебной деятельности: обзорные и установочные занятия, лабораторные работы и практические занятия, курсовые работы (проекты), промежуточная аттестация, консультации, производственная (профессиональная) практика, государственная итоговая аттестация.

1.4.2. Текущий контроль по изученным темам дисциплин и МДК проводится с применением фонда оценочных средств (тесты) и в форме отчетов по результатам самостоятельной работы.

1.4.3. Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций обучающихся.

1.4.4. Формами промежуточной аттестации являются: экзамен (Э), экзамен (квалификационный) (Э<sub>кв</sub>), дифференцированный зачет (ДЗ), зачет (З). Форма промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составным частям - междисциплинарным курсам и практикам - отражается в графе 3 настоящего учебного плана.

1.4.5. Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю - экзамен (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен». Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

1.4.6. Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) проводится с целью установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей. ГИА включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Критерии оценок ГИА разрабатываются образовательной организацией. Обязательное требование к выпускной квалификационной работе – соответствие тематики работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательной организацией на основании порядка проведения ГИА выпускников по программам СПО.

Тематика и руководители дипломных работ определяются заранее и доводятся до студентов не позднее 2-х месяцев до начала производственной практики (преддипломной).

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения дипломного проекта. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство дипломной работой.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

<b>Курсы</b>	<b>Лабораторно- экзаменационная сессия</b>	<b>Самостоятельное изучение</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего (по курсам)</b>
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
I курс	6	37	-	-	9	<b>52</b>
II курс	6	37	-	-	9	<b>52</b>
III курс	6	37	-	-	9	<b>52</b>
IV курс	6	27	4	6	-	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>24</b>	<b>138</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>27</b>	<b>199</b>

### 3. План учебного процесса

Индекс	Элементы учебного процесса, учебные дисциплины	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
			максимальная	самостоятельная	обязательная при очной форме обучения	обязательная					3 курс		4 курс		5 курс		6 курс	
						Всего час.	в том числе				обзорно-установочные занятия	лабораторные занятия	обзорно-установочные занятия	лабораторные занятия	обзорно-установочные занятия	лабораторные занятия	обзорно-установочные занятия	лабораторные занятия
							обзорно-установочные занятия, (час.)	лабораторные занятия, (час.)	практические занятия, (час.)	курсовый проект (работы), (час.)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	17	18	20	21	
<b>ОГСЭД 00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>53/7/ДЗ/0Э</b>	801	713	534	<b>88</b>	<b>28</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	
ОГСЭ 01	Основы философии	ДЗ	56	44	48	12	12	0						12				
ОГСЭ 02	История	ДЗ	56	48	48	8	8	0		8								
ОГСЭ 03	Иностранный язык	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	207	159	162	48	0	48			12		12		12		12	
ОГСЭ 04	Физическая культура	З, З, З, ДЗ	324	316	162	8	8	0		2		2		2			2	
ОГСЭ 05	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	З	122	116	80	6	0	6			6							
ОГСЭ 06	Эффективное поведение на рынке труда	З	36	30	34	6	0	6								6		
<b>ЕН 00</b>	<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>	<b>-3/1/ДЗ/2Э</b>	312	262	208	<b>50</b>	<b>32</b>	<b>18</b>		<b>26</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ЕН 01	Математика	Э	72	60	48	12	6	6		6	6							
ЕН 02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	40	32	8	6	2						6	2			
ЕН 03	Химия	Э	192	162	128	30	20	10		20	10							
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>13/21/ДЗ/22Э</b>	3261	2759	2174	<b>502</b>	<b>158</b>	<b>178</b>	<b>28</b>	<b>40</b>	<b>34</b>	<b>38</b>	<b>42</b>	<b>34</b>	<b>52</b>	<b>46</b>	<b>78</b>	
<b>ОП. 00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>13/8/ДЗ/7Э</b>	1482	1258	988	<b>224</b>	<b>54</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	
ОП. 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	111	95	74	16	12	4		12	4							
ОП. 02	Физиология питания	ДЗ	69	59	46	10	6	4		6	4							
ОП. 03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	126	108	84	18	14	4				14	4					
ОП. 04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	126	106	84	20	8	12						8	12			
ОП. 05	Метрология и стандартизация	ДЗ	66	56	44	10	6	4		6	4							
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	60	48	12	8	4								8	4	
ОП. 07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	105	87	70	18	12	6						12	6			
ОП. 08	Охрана труда	ДЗ	54	46	36	8	4	4				4	4					
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	86	68	16	10	6						10	6			
ОП. 10	Основы диетологии	Э	80	68	56	12	8	4				8	4					
ОП. 11	Организация производства предприятий общественного питания	ДЗ	48	40	32	8	4	4				4	4					
ОП. 12	Кухни народов мира	Э	129	117	86	12	6	6				6	6					
ОП. 13	Рационы лечебно-профилактического питания	Э	84	68	56	16	10	6		10	6							
ОП. 14	Бухгалтерский учет в общественном питании	Э	177	151	118	26	10	16				10	16					
ОП. 15	Кулинарное моделирование	ДЗ	75	61	50	14	6	8								6	8	
ОП. 16	Основы предпринимательства	З	58	50	36	8	4	4								4	4	
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-3/13/ДЗ/15Э</b>	1779	1501	1186	<b>278</b>	<b>104</b>	<b>146</b>	<b>28</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>38</b>	<b>26</b>	<b>40</b>	<b>38</b>	<b>74</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Экв</b>	240	202	160	<b>38</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.01.01	Технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	240	202	160	38	16	22		16	22							
УП. 01	Учебная практика	ДЗ				36				36								
ПП. 01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ				108				108								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	17	18	20	21		
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>Экв</b>	240	202	160	<b>38</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	240	202	160	<b>38</b>	<b>16</b>	<b>22</b>				16	22						
УП. 02	Учебная практика	ДЗ				<b>36</b>						36							
ПП. 02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ				<b>108</b>						108							
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>Экв</b>	381	333	254	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	ДЗ, Э	381	333	254	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>32</b>				8	16	8	16				
УП. 03	Учебная практика	ДЗ				<b>36</b>						36							
ПП. 03	Производственная практика (по профилю специальности)	-, ДЗ				<b>216</b>						72		144					
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Экв</b>	423	361	282	<b>62</b>	<b>26</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>12</b>		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	294	252	196	<b>42</b>	<b>18</b>	<b>24</b>						18	24				
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	Э	129	109	86	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>12</b>								8	12		
УП. 04	Учебная практика	ДЗ				<b>36</b>								36					
ПП. 04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ				<b>144</b>										144			
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>Экв</b>	144	110	96	<b>34</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>26</b>		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	144	110	96	<b>34</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>14</b>							8	26		
УП. 05	Учебная практика	-				<b>0</b>													
ПП. 05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ				<b>108</b>										108			
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>Экв</b>	213	181	142	<b>32</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>20</b>		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	213	181	142	<b>32</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>14</b>							12	20		
УП. 06	Учебная практика	-				<b>0</b>													
ПП. 06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ				<b>72</b>										72			
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии 11176 Бармен</b>	<b>Экв</b>	138	112	92	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>16</b>		
МДК.07.01	Технология приготовления напитков	Э	138	112	92	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>16</b>								10	16		
УП. 07	Учебная практика	ДЗ				<b>36</b>										36			
ПП. 07	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ				<b>72</b>										72			
	<b>Итого</b>	<b>63/29/ДЗ/24/Э</b>	4374	3734	2916	<b>640</b>	<b>218</b>	<b>256</b>	<b>28</b>	86	74	72	88	76	84	58	102		
<b>ПДП</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	ДЗ														4 нед.			
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>															6 нед.			
<b>Консультации</b> - на каждого обучающегося по 4 часа в год										<b>3 курс</b>		<b>4 курс</b>		<b>5 курс</b>		<b>6 курс</b>			
<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>										<b>Всего</b>		дисциплин и МДК		160		160		160	
<b>1. Программа базовой подготовки</b>												учебной практики		36		72		36	
<b>1.1. Выпускная квалификационная работа</b>												производственной практики		108		180		144	
<b>1.1.1. Дипломная работа</b>												преддипломной практики						144	
Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 недели)												экзаменов		6		6		4	
Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 недели)												дифференцированных зачетов		6		7		7	
												зачетов		2		1		2	

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

<b>Кабинеты:</b>	<b>Лаборатории:</b>
социально-экономических дисциплин;	химии;
иностранного языка;	метрологии и стандартизации;
информационных технологий в профессиональной деятельности;	микробиологии, санитарии и гигиены;
экологических основ природопользования;	<b>Учебный кулинарный цех;</b>
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	<b>Учебный кондитерский цех;</b>
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;	<b>Залы:</b>
<b>Спортивный комплекс:</b>	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
спортивный зал;	актовый зал.
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;	
стрелковый тир (место для стрельбы).	

Зам.директора по УМР \_\_\_\_\_ / И.И. Уренева

СОГЛАСОВАНО:

Председатель предметной (цикловой) комиссии ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ \_\_\_\_\_ / Г.П. Опарина

Председатель методического объединения преподавателей общеобразовательных дисциплин \_\_\_\_\_ / Н.А. Гончарова

**Календарный график аттестаций (набор 2014г.)  
специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Индекс	Элементы учебного процесса, учебные дисциплины	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОГСЭ 01	Основы философии			диф. зачет	
ОГСЭ 02	История	диф. зачет			
ОГСЭ 03	Иностранный язык	диф. зачет	диф. зачет	диф. зачет	диф. зачет
ОГСЭ 04	Физическая культура	зачет	зачет	зачет	диф. зачет
ОГСЭ 05	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	зачет			
ОГСЭ 06	Эффективное поведение на рынке труда			зачет	
ЕН. 01	Математика	экзамен			
ЕН. 02	Экологические основы природопользования			диф. зачет	
ЕН. 03	Химия	экзамен			
ОП. 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	экзамен			
ОП. 02	Физиология питания	диф. зачет			
ОП. 03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		экзамен		
ОП. 04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			диф. зачет	
ОП. 05	Метрология и стандартизация	диф. зачет			
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности				диф. зачет
ОП. 07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			экзамен	
ОП. 08	Охрана труда		диф. зачет		
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности			диф. зачет	
ОП. 10	Основы диетологии		экзамен		
ОП. 11	Организация производства предприятий общественного питания		диф. зачет		
ОП. 12	Кухни народов мира		экзамен		
ОП. 13	Радионы лечебно-профилактического питания	экзамен			
ОП. 14	Бухгалтерский учет в общественном питании		экзамен		
ОП. 15	Кулинарное моделирование				диф. зачет
ОП. 16	Основы предпринимательства				зачет
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	кв. экзамен			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	экзамен			
УП. 01	Учебная практика	диф. зачет			
ПП. 01	Производственная практика (по профилю специальности)	диф. зачет			
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		кв. экзамен		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		экзамен		
УП. 02	Учебная практика		диф. зачет		
ПП. 02	Производственная практика (по профилю специальности)		диф. зачет		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>			кв. экзамен	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		диф. зачет	экзамен	
УП. 03	Учебная практика		диф. зачет		
ПП. 03	Производственная практика (по профилю специальности)				
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				кв. экзамен
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			экзамен	
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции				экзамен
УП. 04	Учебная практика			диф. зачет	
ПП. 04	Производственная практика (по профилю специальности)				диф. зачет
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>				кв. экзамен
МДК.05.01	Технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов				экзамен
УП. 05	Учебная практика				
ПП. 05	Производственная практика (по профилю специальности)				диф. зачет
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>				кв. экзамен
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации				экзамен
УП. 06	Учебная практика				
ПП. 06	Производственная практика (по профилю специальности)				диф. зачет
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии 11176 Бармен</b>				кв. экзамен
МДК.07.01	Технология приготовления напитков				экзамен
УП. 07	Учебная практика				диф. зачет
ПП. 07	Производственная практика (по профилю специальности)				диф. зачет