

Утверждаю  
Директор ГАПОУ КК КГТК

Ю.В. Юрченко

«15» 06 2020 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края  
«Краснодарский гуманитарно-технологический колледж»

по специальности

44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли технологии продукции общественного питания)

Квалификация: мастер производственного обучения (техник-технолог)

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года и 10 месяцев  
на базе среднего общего образования

ИНСПЕКТОР ОК  
ГАПОУ КК КГТК  
ЮНУСОВА О.С.

КОПИЯ  
ВЕРНА

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли технологии продукции общественного питания), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1386 от 27.10.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 34994 от 28.11.2014 г.); Федерального закона Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ; Закона Краснодарского края от 16 июля 2013 года № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО», зарегистрированного Министерством юстиции 30 июля 2013 г. № 292000; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»; устава колледжа, утвержденного приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 04 августа 2015 № 3803; приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291 « Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные среднего профессионального образования»; санитарно-эпидемиологические правила и нормы 2.4.3.1186-03; приказа Министерство образования и науки Российской Федерации от 03 июня 2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации».

## 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало занятий 1 сентября.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося составляет 54 часа и включает: 36 часов аудиторной нагрузки и 18 часов внеаудиторной нагрузки (консультации, самостоятельная работа обучающихся);

Учебная неделя шестидневная.

Продолжительность занятия – 45 минут с перерывами для отдыха 10 минут и большим перерывом для приема пищи 20 минут.

Занятия проводятся сгруппировано по два часа по одной дисциплине или профессиональному модулю.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрена обязательная промежуточная аттестация.

Определены следующие виды самостоятельной работы обучающихся: выполнение домашнего задания, конспектирование, самостоятельное изучение отдельных тем по дисциплине, решение практических и ситуационных задач, написание докладов и рефератов, участие в исследовательской и экспериментальной работе.

Интенсивность изучения дисциплин в неделю составляет от 2 до 12 часов в зависимости от общего объема часов и распределения дисциплин по курсам и семестрам.

Практика представляет собой вид учебных занятий обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная и производственная практика проводится образовательной организацией при освоении студентами профессиональных компетенции в рамках профессиональных модулей. Практика реализуется в несколько периодов в соответствии с графиком учебного процесса. На 1 курсе предусмотрены 4 недели учебной практики и 4 недели по профилю специальности, на 2 курсе предусмотрены 8 недель учебной практики и 7 недель по профилю специальности, на 3 курсе – 5 недель учебной практики и 7 недель по профилю специальности, на 4 курсе – 4 недели учебной практики, 4 недели по профилю специальности и 8 недель преддипломной практики.

Цели и задачи практики определены в Положении о прохождении учебной и производственной практики согласованным с Советом колледжа, работодателями и утвержденной директором учебного заведения и работодателем. Для качественного проведения практики назначаются руководители практики от учебного заведения и организации соответствующей профилю подготовки обучающихся. Экзамен квалификационный предусмотрен по каждому модулю с учетом прохождения практики. По профессиональному модулю ПМ.05 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер» предусмотрены учебная и

производственная практика, после чего студенты сдают экзамен квалификационный и им присваивается квалификационный разряд. Аттестация по итогам производственной и преддипломной практики проводится на основании результатов подтвержденных документами организаций.

В состав аттестационной комиссии входят представители от организации и учебного заведения. Результаты аттестации фиксируются в протоколе, где отмечается практический опыт по общим и профессиональным компетенциям практиканта, присуждение разряда по рабочей профессии.

Преддипломная практика проводится в соответствии с Положением о преддипломной практике, в котором прописаны общие положения, этапы практики, нормативная база, организация и формы отчетности по практике. Преддипломная практика проводится после освоения ППСЗ на базовых предприятиях и организациях различных организационно - правовых форм собственности на основе прямых договоров и является завершающим этапом обучения. Преддипломная практика проводится для проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора материала по дипломному проектированию.

Консультации в объеме 100 часов в год на учебную группу распределены следующим образом: из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы консультаций: групповые, индивидуальные

Каникулы предусмотрены в количестве 32 недели, в том числе 8 недель в зимний период.

### 1.3. Формирование вариативной части ППССЗ

Часы вариативной части были использованы с учетом сопоставления единиц ФГОС СПО, профессиональных стандартов и стандартов WorldSkills по компетенциям Кондитерское дело, Поварское дело, а также требований работодателей на увеличение часов общепрофессиональных дисциплин - 382 часа, в том числе на введение новых дисциплин по запросу работодателей – Химия – 100 часов, Контроль качества продукции и услуг – 60 часов, Оборудование предприятий общественного питания – 120 часов, Организация обслуживания – 96 часов, на увеличение часов профессиональных модулей - 266 часов, а также на увеличение часов практики (учебная практика – 396 часов, производственная практика – 252 часа). Вариативная часть использована, с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Распределение вариативной части происходило при участии работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и на основании анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЕДа, общероссийского классификатора занятий ОКЗ, единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих (ЕТКС).

В обсуждении обоснования распределения вариативной части на заседании круглого стола принимали участие заместитель директора ГБПОУ КК «Краснодарский монтажный техникум» Ж.Г. Рувина, Су-шеф ООО «Алком» ресторан «Ривьера» К.Г. Мигунов, Шеф-повар ООО «Старый город» С.А. Хачатуров.

Распределение вариативной части ППССЗ по циклам

| Название учебных дисциплин             | Максимальная учебная нагрузка, час | Обязательная аудиторная нагрузка, час | В том числе лабораторные и практические работы, час | Самостоятельная работа   |
|--|------------------------------------|---------------------------------------|---|--------------------------|
| <b>Профессиональный цикл</b>           | <b>5982</b>                        | <b>4504</b><br>(3208+1296)            | <b>1420</b><br>(1030+390)                           | <b>178</b><br>(1154+324) |
| <i>Общепрофессиональные дисциплины</i> | 1929                               | 1286<br>(904+382)                     | 496<br>(346+150)                                    | 643<br>(452+191)         |
| <i>Профессиональные модули</i>         | 2505                               | 1670<br>(1404+266)                    | 924<br>(684+240)                                    | 835<br>(702+133)         |
| <i>Учебная практика</i>                | 756                                | 360+396                               |   |                          |
| <i>Производственная практика</i>       | 792                                | 540+252                               |   |                          |

**Распределение вариативной части ППССЗ по дисциплинам, профессиональным модулям**

| Название дисциплины, профессиональных модулей   | Объем образовательной нагрузки | Теоретическое обучение | Практические занятия | Практика   |
|---|--------------------------------|------------------------|----------------------|------------|
| 1   | 2                              | 3                      | 4                    | 5          |
| <b>ОП.00</b> <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>   | <b>382</b>                     | <b>232</b>             | <b>150</b>           |            |
| ОП.02 Общая и профессиональная психология   | 6                              | 6                      | 0                    |            |
| ОП.12 Химия   | 100                            | 40                     | 60                   |            |
| ОП.13 Контроль качества продукции и услуг   | 60                             | 40                     | 20                   |            |
| ОП.14 Организация обслуживания  | 96                             | 56                     | 40                   |            |
| ОП.15 Оборудование предприятий общественного питания  | 120                            | 90                     | 30                   |            |
| <b>ПМ.00</b> <b>Профессиональные модули</b>   | <b>914</b>                     | <b>26</b>              | <b>240</b>           | <b>648</b> |
| <b>ПМ.01</b> <b>Организация учебно-производственного процесса</b>   | <b>110</b>                     | <b>26</b>              | <b>12</b>            | <b>72</b>  |
| МДК.01.01 Методика профессионального обучения (по отраслям)   | 38                             | 26                     | 12                   |            |
| УП.01 Учебная практика  | 36                             |                        |                      | 36         |
| ПП.01 Производственная практика   | 36                             |                        |                      | 36         |
| <b>ПМ.02</b> <b>Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности</b>   | <b>92</b>                      | <b>0</b>               | <b>20</b>            | <b>72</b>  |
| МДК.02.01 Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности                              | 20                             | 0                      | 20                   |            |
| УП.02 Учебная практика  | 36                             |                        |                      | 36         |
| ПП.02 Производственная практика   | 36                             |                        |                      | 36         |
| <b>ПМ.03</b> <b>Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)</b> | <b>120</b>                     | <b>0</b>               | <b>48</b>            | <b>72</b>  |
| МДК.03.01 Теоретические и прикладные аспекты методической работы мастера производственного обучения   | 48                             | 0                      | 48                   |            |
| УП.03 Учебная практика  | 36                             |                        |                      | 36         |
| ПП.03 Производственная практика   | 36                             |                        |                      | 36         |
| <b>ПМ.04</b> <b>Участие в организации технологического процесса</b>   | <b>236</b>                     | <b>0</b>               | <b>92</b>            | <b>144</b> |
| МДК.04.01 Организация технологического процесса (по отраслям)   | 92                             | 0                      | 92                   |            |
| УП.04 Учебная практика  | 72                             |                        |                      | 72         |

| 1  | 2           | 3          | 4          | 5          |
|--|-------------|------------|------------|------------|
| ПП.04 Производственная практика  | 72          |            |            | 72         |
| <b>ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер</b> | <b>356</b>  | <b>0</b>   | <b>68</b>  | <b>288</b> |
| МДК.05.01 Технология кулинарного производства                                  | 30          | 0          | 30         |            |
| МДК.05.02 Технология кондитерского производства                                | 38          | 0          | 38         |            |
| УП.05 Учебная практика   | 216         |            |            | 216        |
| ПП.05 Производственная практика  | 72          |            |            | 72         |
| <b>Всего:</b>  | <b>1296</b> | <b>258</b> | <b>390</b> | <b>648</b> |

#### 1.4. Порядок аттестации обучающихся

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрена обязательная промежуточная аттестация:

- по дисциплине «физическая культура» предусмотрена форма промежуточной аттестации в 1,3,5,7 семестре – З (зачет), а в 2,4,6,8 семестре – ДЗ (дифференцированный зачет);
- по дисциплинам циклов: общего гуманитарного и социально-экономического, естественнонаучного и общепрофессионального формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);
- по междисциплинарным курсам – Э (экзамен);
- по профессиональным модулям – Э(к) (экзамен квалификационный);
- по учебной и производственной практикам – ДЗ (дифференцированный зачет),

Экзамены квалификационные проводятся в последнем семестре освоения программ профессиональных модулей и представляют собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды контрольно-оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются колледжем, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей. Формы и процедуры промежуточного контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются учебным заведением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Текущий контроль знаний осуществляется на каждом учебном занятии, формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, классная контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, зачет по теме, по производственной практике.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в виде экзамена квалификационного, которую проводит экзаменационная комиссия.

Формы и методы контроля по результатам освоения общих и профессиональных компетенций разработаны и представлены в программах профессиональных модулей.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение. Предусмотрено обязательное выполнение 2-х курсовых работ по междисциплинарным курсам МДК.01.01 Методика профессионального обучения (по отраслям) и МДК.04.01 Организация технологического процесса (по отраслям).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выполнение и защита дипломной работы является обязательным заключительным этапом обучения обучающегося и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по профессии и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;
- определение степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки специалистов среднего звена.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

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 | Всего |
|--------------|--|------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----------|-------|
|              |  |                  | по профилю специальности  | преддипломная (для СПО) |                          |                                     |          |       |
| I курс       | 32   | 1+3*             | 2+2*                      |                         | 2                        |                                     | 10       | 52    |
| II курс      | 25   | 5+3*             | 5+2*                      |                         | 2                        |                                     | 10       | 52    |
| III курс     | 28   | 2+3*             | 6+1*                      |                         | 2                        |                                     | 10       | 52    |
| IV курс      | 18   | 2+2*             | 2+2*                      | 8                       | 1                        | 6                                   | 2        | 43    |
| <b>Всего</b> | 103  | 10+11*           | 15+7*                     | 8                       | 7                        | 6                                   | 32       | 199   |

\* - недели добавлены из вариативной части (18 недель – 648 часов вариативной части)

**План учебного процесса 44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли технологии продукции общественного питания)**

| Индекс         | Наименование циклов, 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         |                  | IV курс          |                 |       |
|                |  |                                |                                     |                        | всего занятий           | в т. ч.     | 1 сем. 12/4 нед.   | 2 сем. 20/4 нед. | 3 сем. 12/4 нед. | 4 сем. 13/11 нед. | 5 сем. 12/4 нед. | 6 сем. 16/8 нед. | 7 сем. 13/4 нед. | 8 сем. 5/4 нед. |       |
| 1              | 2  | 3                              | 4                                   | 5                      | 6                       | 7           | 8  | 9                | 10               | 11                | 12               | 13               | 14               | 15              | 16    |
| <b>ОГСЭ.00</b> | <b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>               | <b>5дз /0э</b>                 | <b>942</b>                          | <b>314</b>             | <b>628</b>              | <b>538</b>  |  |                  |                  |                   |                  |                  |                  |                 |       |
| ОГСЭ.01        | Основы философии   | дз                             | 57                                  | 9                      | 48                      | 8           |  |                  |                  | 48 дз             |                  |                  |                  |                 |       |
| ОГСЭ.02        | Психология общения   | дз                             | 57                                  | 9                      | 48                      | 42          |  | 48 дз            |                  |                   |                  |                  |                  |                 |       |
| ОГСЭ.03        | История  | дз                             | 57                                  | 9                      | 48                      | 8           |  |                  | 48 дз            |                   |                  |                  |                  |                 |       |
| ОГСЭ.04        | Иностранный язык   | -, -, -, дз, -, -, -, дз       | 285                                 | 43                     | 242                     | 242         |  | 24               | 40               | 24                | 50 дз            | 36               | 32               | 26              | 10 дз |
| ОГСЭ.05        | Физическая культура  | з, дз,э,дз,з,дз,з,дз           | 484                                 | 242                    | 242                     | 238         |  | 24               | 40               | 24                | 50               | 36               | 32               | 26              | 10    |
| <b>ЕН.00</b>   | <b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>                  | <b>2дз/0э</b>                  | <b>186</b>                          | <b>62</b>              | <b>124</b>              | <b>100</b>  |  |                  |                  |                   |                  |                  |                  |                 |       |
| ЕН.01          | Математика   | дз                             | 72                                  | 24                     | 48                      | 30          |  | 48 дз            |                  |                   |                  |                  |                  |                 |       |
| ЕН.02          | Информатика и ИКТ в профессиональной деятельности                      | дз                             | 114                                 | 38                     | 76                      | 70          |  |                  | 76 дз            |                   |                  |                  |                  |                 |       |
| <b>ОП.00</b>   | <b>Профессиональный цикл</b>   | <b>33дз/18э/5э(кв)</b>         | <b>5982</b>                         | <b>1478</b>            | <b>4504</b>             | <b>1420</b> | <b>60</b>  |                  |                  |                   |                  |                  |                  |                 |       |
| <b>ОП.00</b>   | <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>                                 | <b>11дз/6э</b>                 | <b>1929</b>                         | <b>643</b>             | <b>1286</b>             | <b>496</b>  |  |                  |                  |                   |                  |                  |                  |                 |       |
| ОП.01          | Общая и профессиональная педагогика                                    | дз, э                          | 192                                 | 64                     | 128                     | 50          |  |                  |                  |                   | 56 дз            | 72 э             |                  |                 |       |
| ОП.02          | Общая и профессиональная психология                                    | -, э                           | 162                                 | 54                     | 108                     | 40          |  | 48               | 60 э             |                   |                  |                  |                  |                 |       |
| ОП.03          | Возрастная анатомия, физиология и гигиена                              | э                              | 72                                  | 24                     | 48                      | 10          |  | 48 э             |                  |                   |                  |                  |                  |                 |       |
| ОП.04          | Правовое обеспечение профессиональной деятельности                     | дз                             | 78                                  | 26                     | 52                      | 20          |  |                  |                  |                   |                  |                  |                  | 52 дз           |       |
| ОП.05          | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве              | дз                             | 90                                  | 30                     | 60                      | 30          |  |                  | 60 дз            |                   |                  |                  |                  |                 |       |
| ОП.06          | Физиология питания   | дз                             | 90                                  | 30                     | 60                      | 30          |  |                  | 60 дз            |                   |                  |                  |                  |                 |       |

| 1            | 2  | 3                      | 4           | 5          | 6           | 7          | 8         | 9     | 10    | 11   | 12           | 13   | 14    | 15           | 16           |
|--------------|--|------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-----------|-------|-------|------|--------------|------|-------|--------------|--------------|
| ЭП.07        | Организация хранения и контроль запасов и сырья  | дз                     | 114         | 38         | 76          | 32         |           |       | 76 дз |      |              |      |       |              |              |
| ЭП.08        | Метрология и стандартизация  | -, дз                  | 99          | 33         | 66          | 20         |           |       |       |      |              |      |       | 26           | 40 дз        |
| ЭП.09        | Основы экономики, менеджмента и маркетинга   | дз, -, э               | 288         | 96         | 192         | 60         |           |       |       |      |              |      | 48 дз | 104          | 40 э         |
| ЭП.10        | Охрана труда   | дз                     | 78          | 26         | 52          | 18         |           |       |       |      |              |      |       |              | 52 дз        |
| ЭП.11        | Безопасность жизнедеятельности   | -, дз                  | 102         | 34         | 68          | 48         |           |       |       |      |              | 36   | 32 дз |              |              |
| ЭП.12        | Химия  | э                      | 150         | 50         | 100         | 60         |           |       | 100 э |      |              |      |       |              |              |
| ЭП.13        | Контроль качества продукции и услуг  | дз                     | 90          | 30         | 60          | 20         |           |       | 60 дз |      |              |      |       |              |              |
| ЭП.14        | Организация обслуживания   | дз                     | 144         | 48         | 96          | 40         |           |       |       |      |              |      | 96 дз |              |              |
| ЭП.15        | Оборудование предприятий общественного питания   | э                      | 180         | 60         | 120         | 30         |           | 120 э |       |      |              |      |       |              |              |
| <b>ИМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>   | <b>22дз/12э/5э(кв)</b> | <b>4053</b> | <b>835</b> | <b>3218</b> | <b>924</b> | <b>60</b> |       |       |      |              |      |       |              |              |
| <b>ИМ.01</b> | <b>Организация учебно-производственного процесса</b>   | <b>Э(кв)</b>           | <b>417</b>  | <b>91</b>  | <b>326</b>  | <b>54</b>  | <b>30</b> |       |       |      |              |      |       |              | <b>Э(кв)</b> |
| МДК.01.01    | Методика профессионального обучения (по отраслям)  | дз, дз, э              | 273         | 91         | 182         | 54         | 30        |       |       |      |              |      | 64 дз | 78 дз        | 40 э         |
| УП.01        | Учебная практика   | дз                     | 72          |            | 72          |            |           |       |       |      |              |      |       | 72 дз        |              |
| ПП.01        | Производственная практика  | дз                     | 72          |            | 72          |            |           |       |       |      |              |      |       |              | 72 дз        |
| <b>ИМ.02</b> | <b>Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности</b>   | <b>Э(кв)</b>           | <b>444</b>  | <b>100</b> | <b>344</b>  | <b>100</b> |           |       |       |      | <b>Э(кв)</b> |      |       |              |              |
| МДК.02.01    | Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности                           | э, э                   | 300         | 100        | 200         | 100        |           |       |       | 96 э | 104 э        |      |       |              |              |
| УП.02        | Учебная практика   | дз                     | 72          |            | 72          |            |           |       |       |      | 72 дз        |      |       |              |              |
| ПП.02        | Производственная практика  | дз                     | 72          |            | 72          |            |           |       |       |      | 72 дз        |      |       |              |              |
| <b>ИМ.03</b> | <b>Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)</b> | <b>Э(кв)</b>           | <b>432</b>  | <b>96</b>  | <b>336</b>  | <b>90</b>  |           |       |       |      |              |      |       | <b>Э(кв)</b> |              |
| МДК.03.01    | Теоретические и прикладные аспекты методической работы мастера производственного обучения  | э, э                   | 288         | 96         | 192         | 90         |           |       |       |      |              | 96 э | 96 э  |              |              |

| 1  | 2  | 3                        | 4    | 5    | 6    | 7    | 8            | 9   | 10     | 11     | 12     | 13    | 14     | 15     | 16    |     |
|--|--|--------------------------|------|------|------|------|--------------|---|--------|--------|--------|-------|--------|--------|-------|-----|
| УП.03  | Учебная практика   | дз                       | 72   |      | 72   |      |              |   |        |        |        |       | 72 дз  |        |       |     |
| ПП.03  | Производственная практика  | дз                       | 72   |      | 72   |      |              |   |        |        |        |       | 72 дз  |        |       |     |
| <b>ИМ.04</b>   | <b>Участие в организации технологического процесса</b>                   | Э(кв)                    | 1092 | 244  | 848  | 220  | 30           |   |        |        |        |       |        |        | Э(кв) |     |
| МДК.04.01  | Организация технологического процесса (по отраслям)                      | дз, э, дз, э, дз, э      | 732  | 244  | 488  | 220  | 30           |   |        | 72 дз  | 104 э  | 72 дз | 96 э   | 104 дз | 40 э  |     |
| УП.04  | Учебная практика   | дз, дз                   | 144  |      | 144  |      |              |   |        |        | 72 дз  |       |        | 72 дз  |       |     |
| ПП.04  | Производственная практика  | дз, дз, дз               | 216  |      | 216  |      |              |   |        |        | 72 дз  |       | 72 дз  |        | 72 дз |     |
| <b>ИМ.05</b>   | <b>Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер</b> | Э(кв)                    | 1668 | 304  | 1364 | 460  |              |   |        |        |        |       | Э(кв)  |        |       |     |
| МДК.05.01  | Технология кулинарного производства                                      | -, эк., эк., эк., -, эк. | 585  | 195  | 390  | 300  |              | 48  | 60 эк. | 96 эк. | 78 эк. | 60    | 48 эк. |        |       |     |
| МДК.05.02  | Технология кондитерского производства                                    | -, эк., эк., эк., -, эк. | 327  | 109  | 218  | 160  |              | 24  | 40 эк. | 72 эк. | 26 эк. | 24    | 32 эк. |        |       |     |
| УП.05  | Учебная практика   | дз, дз, дз               | 396  |      | 396  |      |              | 144 дз  |        | 144 дз |        |       | 108 дз |        |       |     |
| ПП.05  | Производственная практика  | дз, дз, -, дз            | 360  |      | 360  |      |              |   | 144 дз |        | 108 дз | 36    | 72 дз  |        |       |     |
| <b>Всего</b>   |  | 40дз/18э/5э(кв)          | 7110 | 1854 | 5256 | 2058 | 60           | 576   | 864    | 576    | 864    | 576   | 864    | 612    | 324   |     |
| <b>ДП</b>  | <b>Преддипломная практика</b>  |                          |      |      |      |      |              |   |        |        |        |       |        |        | 8     |     |
| <b>ИА</b>  | <b>Государственная итоговая аттестация</b>                               |                          |      |      |      |      |              |   |        |        |        |       |        |        | 6     |     |
| <p>Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год</p> <p>Государственная итоговая аттестация</p> <p>1. Программа базовой подготовки</p> <p>1.1. Дипломная работа (проект)</p> <p>Выполнение дипломной работы (проекта) с <u>20.05</u> по <u>15.06</u> (всего 4 недели)</p> <p>Защита дипломной работы с <u>17.06</u> по <u>29.06</u> (всего 2 недели)</p> |  |                          |      |      |      |      | <b>Всего</b> | дисциплин и МДК   | 432    | 720    | 432    | 468   | 432    | 576    | 468   | 180 |
|  |  |                          |      |      |      |      |              | учебной практики  | 144    |        | 144    | 144   | 108    | 72     | 144   |     |
|  |  |                          |      |      |      |      |              | производственная практики (практика по профилю специальности) |        | 144    |        | 252   | 36     | 216    |       | 144 |
|  |  |                          |      |      |      |      |              | производственная практики (преддипломная практика)            |        |        |        |       |        |        |       | 288 |
|  |  |                          |      |      |      |      |              | экзаменов, в т.ч. квалификационных                            | 2      | 3      | 2      | 3+    | 2      | 3+     | 0     | 3+  |
|  |  |                          |      |      |      |      |              | дифф. зачетов   | 3      | 7      | 3      | 7     | 2      | 8      | 6     | 4   |
|  |  |                          |      |      |      |      |              | зачетов   |        |        |        |       |        |        |       |     |

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности  
44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли технологии продукции общественного питания)**

| №                          | Наименование   |
|----------------------------|--|
| <b>КАБИНЕТЫ</b>            |  |
| 1                          | Гуманитарных и социально-экономических дисциплин                       |
| 2                          | Иностранного языка   |
| 3                          | Педагогики и психологии  |
| 4                          | Методики профессионального обучения (по отраслям)                      |
| 5                          | Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства |
| <b>ЛАБОРАТОРИИ</b>         |  |
| 1                          | Информатики и информационно-коммуникационных технологий                |
| 2                          | Организации технологического процесса (по отраслям)                    |
| 3                          | Химии  |
| 4                          | Микробиологии, санитарии и гигиены                                     |
| <b>МАСТЕРСКИЕ</b>          |  |
| 1                          | Учебная мастерская по кулинарному и кондитерскому производству         |
| 2                          | Студии технического творчества   |
| <b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС</b> |  |
| 1                          | Спортивный зал   |
| 2                          | Открытый стадион   |
| 3                          | Стрелковый тир (электронный)   |
| <b>ЗАЛЫ</b>                |  |
| 1                          | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет                    |
| 2                          | Актный зал   |

**Согласовано**

Заместитель директора по УР

Заместитель директора по НМР

Заведующая кафедрой сервиса и общественного питания

Словцова Г.А.

Тутынина Н.И.

Толстихина Е.И.