

НЕКОММЕРЧЕСКОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор
НЧУ ПО «Колледж управления и
экономики»



Т.В. Огнева

Приказ от «28» мая 2020 г. № 87-сз

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
Некоммерческого частного учреждения профессионального образования
«Колледж управления и экономики»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: **Техник-технолог**

Форма обучения – **очная**

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

Срок начала подготовки – 2020 год

1 курс	2020 - 2021	Учебная группа ТП-120
2 курс	2021 - 2022	Учебная группа ТП-220
3 курс	2022 - 2023	Учебная группа ТП-320
4 курс	2023 - 2024	Учебная группа ТП-420

1 Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ППССЗ

Учебный план ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Некоммерческого частного учреждения профессионального образовательного «Колледж управления и экономики» (далее – НЧУПО «Колледж управления и экономики») разработан на основе нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г., в редакции от 29.07.2017 г.;
- Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23.07.2014 г., рег. № 33234);
- Приказ Минобрнауки России № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013 г., с изменениями на 15 декабря 2014 г. №1580 (далее - Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования (в редакции от 25.11.2016 года № 1477);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480), с изменениями на 29.06.2017 г. (МОиН РФ Приказ №613 от 29.06.2017 «О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 №413»);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), ред. 17.11.2017 Приказ № 1138;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785), в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 N 1061;
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в редакции от 31.08.2016 N 1129);
- Примерная основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 09.02.03 Программирование в компьютерных системах;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016 г. №2/16-з);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 N 19993);
- Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. №06-259 Рекомендации по организации получения среднего общего образования (далее - СОО) в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и

получаемой профессии или специальности СПО (с учетом изменений), с уточнениями, одобренными научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО» Протокол №3 от 25 мая 2017 г.;

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. № 06-174 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;
- Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования Самарской области (сопроводительное письмо МОиНСО от 15.06.18 №16-1846);
- Методические рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования в Самарской области, утвержденный Координационным советом учебно-методических объединений в системе СПО Самарской области (протокол от 05.07.2018 г.);
- Устав НЧУПО «Колледж управления и экономики»;
- Локальные акты НЧУПО «Колледж управления и экономики», регламентирующие образовательный процесс.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1 Учебный план ППСЗ составлен совместно с работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, сформированных приобретаемым практическим опытом, умениями и знаниями. Четко сформированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

1.2.2 Занятия очной формы обучения начинаются 1 сентября и организуются семестрами. У студентов заочной формы обучения занятия начинаются 1 октября.

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 профессиональной образовательной программы.

1.2.4 Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

1.2.5 Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю.

1.2.6 Продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней.

1.2.7 Занятия организуются парами по 45 минут с перерывом 5 минут. Перерывы между парами предусмотрены в объеме 10 мин. На обед отводится 30 минут.

1.2.8 Консультации для обучающихся очной формы обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год. Консультации проводятся групповые.

1.2.9 В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Общий объем каникулярного времени при очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

4.2.10. Для промежуточной аттестации на первом курсе отводится 2 недели. На последующих курсах промежуточная аттестация проводится рассредоточено.

4.2.11. По учебному плану ППССЗ предусматривается выполнение индивидуального проекта и 2 курсовых работ по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и ПМ.06 Организация работы структурного подразделения. Выполнение индивидуального проекта реализуется в пределах времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся при изучении учебной дисциплины.

Выполнение курсовых работ реализуется в пределах времени, отведенного на изучение МДК. При выполнении курсовой работы, для обучающихся проводятся групповые консультации.

4.2.12. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

4.2.13. По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» отводится 68 часов (приказ Министерство образования и науки РФ от 20.01.2008г. № 241).

4.2.14. Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы. Практикоориентированность учебных дисциплин и МДК профессиональных модулей ППССЗ с учетом общеобразовательной подготовки составляет 59 %, без учета общеобразовательной подготовки – 64,6%.

4.2.15. В процессе реализации образовательной программы предусмотрены следующие виды практики: учебная, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная).

Учебная и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Производственная практика планируется в соответствии с Положением об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы СПО, приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности. Практика завершается дифференцированным зачетом освоенных общих профессиональных компетенций.

Объем времени на прохождение практики распределен следующим образом:

1. Учебная практика -1 неделя на 2 курсе в 3 семестре, 1 неделя на 2 курсе в 4 семестре, 2 недели на 3 курсе в 6 семестре, 4 недели на 4 курсе в 7 семестре, 2 недели на 4 курсе в 8 семестре.
2. Производственная практика (по профилю специальности) – 3 недели на 2 курсе в 3 семестре, 3 недели на 2 курсе в 4 семестре, 2 недели на 3 курсе в 5 семестре, 5 недель на 3 курсе в 6 семестре, 4 недели на 4 курсе в 7 семестре, 3 недели на 4 курсе в 8 семестре.
3. Производственная практика (преддипломная) - 4 недели.

1.3 Общеобразовательный цикл

1.3.1. Общеобразовательный цикл ППССЗ СПО формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

4.3.2. Колледж в соответствии со спецификой ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по дисциплинам общеобразовательного цикла в рамках профильного обучения реализует естественно-научный профиль.

4.3.3. Срок реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в колледже составляет 39 недель. Срок обучения по основной образовательной программе СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы.

4.3.4. На первом курсе во 2 семестре предусмотрено 3 экзамена по общеобразовательным предметам: Русский язык, Математика, Химия.

4.3.5. Продолжение освоения ФГОС среднего (полного) общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов как ОГСЭ, ЕН, а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

1.4 Формирование вариативной части ППССЗ

4.4.1. Вариативная часть в объеме 1296 часов использована:

- на введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей;
- на увеличение обязательной части ПМ.00 в соответствии с потребностями работодателей.

4.4.2. Распределение вариативной части УП ППССЗ по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС, часов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
	Всего	В том числе	
		На увеличение объема обязательных дисциплин/МДК	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
ОГСЭ.00	193		193
ОП.00	722	15	707
ПМ.00	381	381	
Вариативная часть (ВЧ)	1296	396	900

4.4.3. Конкретизация введенных дисциплин с обоснованием представлена в таблице:

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Кол-во часов обязательной учебной нагрузки по УП ППССЗ	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ОГСЭ	Обязательная часть	152	-
ОГСЭ.05	Общие компетенции профессионала (по уровням)	56	В результате освоения дисциплины обучающийся должен получить и проанализировать опыт: - практической деятельности в сфере работы с информацией; - анализировать опыт практической деятельности в сфере

			самоорганизации и самоуправления: - анализировать опыт практической деятельности в сфере коммуникации. Обоснование: - освоенные навыки дополняют и расширяют умения, формируемые в процессе выполнения компетентностно-ориентированных заданий
ОГСЭ.06	Рынок труда и профессиональная карьера	32	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: -давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; -аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; -составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями; -применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; -оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»; -корректно отвечать на неудобные вопросы работодателя; -задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; -объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; -анализировать \ формулировать запрос для профессионального роста в заданном /определенном направлении; -давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно-правовыми актами. Обоснование: - осуществление эффективного трудоустройства и планирования профессиональной карьеры.
ОГСЭ.07	Деловое общение	50	Уметь: - предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности, психологически правильно ставить беседу; - применять в профессиональной

			деятельности приемы делового и управленческого общения; - соблюдать этические нормы поведения. Знать: - психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности; - психологию труда и профессиональной деятельности; - психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы решения конфликтных ситуаций; - основы профессиональной этики, речевой этики, Обоснование: - формирование у обучающихся представления о психологии как науки; - приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков в области психологии и этики профессиональных отношений; - подготовка обучающихся к использованию приобретенных ими навыков в будущей трудовой деятельности.
ОП	Обязательная часть	462	-
ОП.10	Основы предпринимательства	32	Уметь: – создать свое дело. Знать: – виды и формы предпринимательства; – особенности функционирования фирм и предприятий различных организационно-правовых форм; – нормативные акты РФ, которые регламентируют предпринимательскую деятельность; – особенности регистрации предприятий и фирм различных форм хозяйствования. Обоснование: - полученные знания помогут студентам в организации собственной деятельности, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОП.11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	110	Уметь: - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий форм и методов обслуживания;

			- проводить анализ взаимосвязи залов и производственных помещений; - оснащение залов; - распознавать ассортимент столовой посуды приборов и белья; - оформлять заявки на столовую посуду и приборы; - составлять акт на бой, лом, порчу, утрату посуды и приборов; - составлять и оформлять различные виды меню и карты вин; - осуществлять подготовку столовой посуды приборов и белья; - выполнять несложные виды сервировки и оформления столов; - принимать заказ на обслуживание банкетов; - рассчитывать количество столов, посуды, приборов и белья. Знать: - основные понятия; - термины и определения в области организации обслуживания; - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; - методы, формы, средства обслуживания; - виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; - правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; - характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания; - общие правила сервировки и оформление столов; - особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; - порядок предоставления услуг; - организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях; - требования к обслуживающему персоналу. Обоснование: Изучение обучающимися данной дисциплины позволит обучающимся освоить теоретические знания и получить практические навыки оказания услуг в предприятиях общественного питания различных организационных форм.
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном	54	Уметь: - ориентироваться в ведении учета и

	питании		составлении калькуляции; - производить расчёт потребного сырья для блюд и кулинарных изделий; Знать: - порядок пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий; - расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из ово - щей, рыбы, мяса и птицы; - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; - порядок расчёта продажных цен на продукцию общественного питания; - документальное оформление хозяйственных операций. Обоснование: в результате изучения дисциплины обучающийся получит следующие навыки: - планирования основных показателей производства. - планирования выполнения работ исполнителями. - ведения утверждённой учётно-отчетной документации.
ОП.13	Технология приготовления блюд национальной кухни	184	Уметь: – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной национальной горячей кулинарной продукции и кондитерских изделий; – принимать организационные решения по процессам приготовления сложной национальной горячей кулинарной продукции и кондитерских изделий; – выбирать вид теста и способы формовки национальных сдобных хлебобулочных изделий; – определять режимы выпечки реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении национальной сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

			– применять коммуникативные умения; Знать: – ассортимент блюд национальной кухни; – ассортимент сложной национальной горячей кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий; – методы организации производства сложной национальной горячей кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий; – требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных национальных блюд; – основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных национальных блюд и кондитерских изделий; – основные критерии оценки качества готовой сложной национальной горячей кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий; – варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении национальных блюд из овощей и грибов; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; – правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; – основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; – технологию приготовления сложных супов (национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы, хлебобулочных и кондитерских изделий; – гарниры, заправки, соусы для сложных национальных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – органолептические способы определения степени готовности и
--	--	--	--

			качества сложной горячей национальной кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий; – варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд; – варианты национального оформления блюд; – требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий; – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции и кондитерских изделий; Обоснование: Освоение дисциплины позволит сформировать следующие профессиональные компетенции: – организация технологического процесса приготовления национальной сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – приготовление национальной сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировка и оформление сложной национальной горячей кулинарной продукции; – контроль безопасности готовой сложной национальной горячей кулинарной продукции; – организация приготовления национальных сложных мучных кондитерских изделий. – организация приготовления мелкоштучных кондитерских изделий
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	82	Уметь: - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; - работать с нормативно-правовой базой; - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями

			нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; - идентифицировать продукцию и услуги - общественного питания, распознавать - их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; Знать: - цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; - основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; - способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения. Обоснование: Изучение дисциплины способствует к параллельному освоению ПМ.04 и ПМ.06
--	--	--	--

1.5 Порядок аттестации обучающихся

1.5.1 Промежуточная аттестация

Каждая изучаемая дисциплина предусматривает промежуточную аттестацию в виде: экзамена, дифференцированного зачета, зачета. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8; количество зачетов и дифференцированных зачетов не превышает - 10; в указанное количество не входят зачеты по физической культуре и практике. Каждый экзамен и дифференцированный зачет завершается оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно»; каждый зачет завершается формулировкой: «зачтено», «не зачтено».

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию (сессию), составляет 7 недель:

1 курс - 2 семестр - 2 недели;

На последующих курсах промежуточная аттестация проводится рассредоточено.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки; в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины или профессионального модуля. Предусмотрено выполнение 2 курсовых работ по ПМ.03 и ПМ.06. Выполнение данного вида учебной работы по учебной дисциплине реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

1.5.2 Государственная итоговая аттестация

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях, оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Государственная итоговая аттестация включает подготовку в объеме 144

часов и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект) в объеме 72 часов. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождения 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.

1.6 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

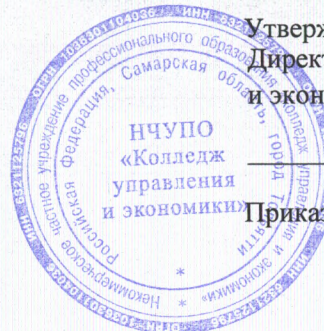
№	Наименование
	Кабинеты
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Экологических основ природопользования
5.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
1.	Химии
2.	Метрологии и стандартизации
3.	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы
4.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
5.	Актный зал

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

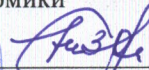
Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	41						11	52
II курс	32	2	6	0	2	0	10	52
III курс	30	2	7	0	2	0	11	52
IV курс	19	4	7	4	1	6	2	43
Всего	122	8	20	4	5	6	34	199

[illegible]

Некоммерческое частное учреждение профессионального образования
"Колледж управления и экономики"



Утверждаю
Директор НЧУПО "Колледж управления
и экономики"

 Т.В. Огнева

Приказ № 87-сг от "28" мая 2020 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы подготовки специалистов среднего звена
специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Некоммерческого частного учреждения профессионального образования
"Колледж управления и экономики"

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

На базе: основного общего образования

4. Календарный график 2020-2021 учебный год

[illegible]

каникулы

4. Календарный график 2021-2022 учебный год

[illegible]

=	каникулы	уп	учебная практика
..	пром. аттестация	пп	производственная практика

4. Календарный график 2022-2023 учебный год

[illegible]

=	каникулы	уп	учебная практика
∴	пром. аттестация	пп	производственная практика

4. Календарный график 2023-2024 учебный год

[illegible]

☐ каникулы

пром. аттестация

УП учебная практика

III производственная практика

Подготовка к Государственной (итоговая) аттестация

III Преддипломная практика