

4. Перечень кабинетов и лабораторий

Кабинеты:

Профессионального обучения
Социально-экономических дисциплин
Физиологии питания
Организации и технологии обслуживания в барах

Лаборатории :

Микробиологии, санитарии и гигиены
Технологии кулинарного и кондитерского производства

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет, актовый зал

5. Пояснения к учебному плану

Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

Зачеты, предусмотренные учебном планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотренные учебным планом зачеты являются дифференцированными.

Количество запланированных экзаменов – 4, в т.ч. по семестрам: в 1-м – 1; во 2-м – 1, в 3-м – 1, в 4-м – 1.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу в год. Форма консультаций индивидуальная (устная или письменная).

Для социализации и профессиональной адаптации обучающихся в учебный план включена дисциплина «Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации».

Прохождение учебной и производственной практики организовано на базе предприятий-социальных партнеров техникума.









Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена по завершению освоения профессиональных модулей. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд или класс, категория по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Планируемый уровень квалификации по профессиям: 16399 Официант 3 разряда, 4 разряда, 16472 Пекарь 2 разряда, 3 разряда.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
Старший методист
Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН
Председатель ПЦК ЭУиК
Председатель ПЦК ИПиС
Старший мастер

Разработал:
заведующий отделением
методист

 О.С. Курносова
 А.В. Котлярова
 Е.А. Флоря
 И.В. Нагорнова
 К.С. Кондрашова
 Е.Н. Самолова
 С.В. Рахматуллаева
 Н.И. Шипицына

О.С. Курносова

А.В. Котлярова

Е.А. Флоря

И.В. Нагорнова

К.С. Кондрашова

Е.Н. Самолова

С.В. Рахматуллаева

Н.И. Шипицына

3. План учебного процесса

ОП-26-1

Индекс	Курсы, дисциплины, модули	Экзамены, зачеты по курсам	Общее кол - во часов	в т.ч. лекции	в т.ч. ЛПЗ	График изучения дисциплин, модулей											
						1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр		
						ВСЕГО	лекции	практ.	ВСЕГО	лекции	практ.	ВСЕГО	лекции	практ.	ВСЕГО	лекции	практ.
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		296	92	204	64	24	40	84	18	66	68	26	42	80	24	56
ОП.01	Введение в профессию и основы социально - психологической адаптации	ДЗ/ ДЗ	36	16	20	18	8	10				18	8	10			
ОП.02	Общая физическая подготовка	ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ	60		60	10		10	20		20	10		10	20		20
ОП.03	Физиология питания	ДЗ	22	10	12							22	10	12			
ОП.04	Информационные технологии в профессии	ДЗ	26	6	20				26	6	20						
ОП.05	Психология общения	ДЗ	18	8	10	18	8	10									
ОП.06	Техническое оснащение и охрана труда	ДЗ	26	12	14										26	12	14
ОП.07	Оснащение рабочего места и охрана труда	ДЗ/ДЗ	18	8	10	18	8	10									
ОП.08	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	18	8	10							18	8	10			
ОП.09	Профессиональная этика и этикет	ДЗ	20	6	14				20	6	14						
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ/ДЗ	52	18	34				18	6	12				34	12	22
ПП.00	Профессиональный цикл		2440	188	2252	500	44	456	720	50	670	500	44	456	720	50	670
ПМ.01	Выполнение работ по профессии 16399 Официант (3 разряда)		500	44	456	500	44	456									
МДК.01.01	Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта	экзамен	140	44	96	140	44	96									
УП.01	Учебная практика	ДЗ	216		216	216		216									
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	144		144	144		144									
ПМ.01.КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ															
ПМ.02	Выполнение работ по профессии 16399 Официант (4 разряда)		720	50	670				720	50	670						
МДК.02.01	Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	экзамен	180	50	130				180	50	130						
УП.02	Учебная практика	ДЗ	216		216				216		216						
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	324		324				324		324						
ПМ.02.КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ															
ПМ.03	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь (2 разряда)		500	44	456							500	44	456			
МДК.03.01	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	экзамен	140	44	96							140	44	96			
УП.03	Учебная практика	ДЗ	216		216							216		216			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144		144							144		144			
ПМ.03.КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ	720	50	670												
ПМ.04	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь (3 разряда)		180	50	130										720	50	670
МДК 04.01	Технологии производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий	экзамен	216		216										180	50	130
УП.04	Учебная практика	ДЗ	324		324										216		216
ПП.04	Производственная практика	ДЗ													324		324
ПМ.04.КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ															
	Итого часов		2736	280	2456	564	68	496	804	68	736	568	70	498	800	74	726
К.00	Групповые и индивидуальные консультации		100														
	Всего часов		2836	280	2456	564	68	496	804	68	736	568	70	498	800	74	726