

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинар	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39	0	0	0	2	0	11	52
2 курс	32	4	3	0	2	0	11	52
3 курс	25	5	10	0	2	0	10	52
4 курс	26	2	2	4	1	6	2	43
Всего	122	11	15	4	7	6	34	199

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)								
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					всего занятий	в т.ч.		1 сем 17 нед	2 сем 22 нед	3 сем 14 нед 2 нед	4 сем 18 нед 5 нед	5 сем 11 нед 5 нед	6 сем 14 нед 10 нед	7 сем 17 нед 0 нед	8 сем 9 нед 4 нед	
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-,э	99	33	66	30					28	38				
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	э	96	32	64	10					64					
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	-,ДЗ,-,-,э	405	135	270	266					28	38	44	56	68	36
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	102	34	68	48					28	40				
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ***	102	34	68	34									68	
ОП.11	Основы финансовой грамотности	ДЗ***	76	25	51	16									51	
ПМ.00	Профессиональные модули	0/19/6	2393	798	1595	648	20	0	0	252	412	264	266	221	180	
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	Э (к)	648	216	432	130	0	0	0	154	190	88	0	0	0	
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	-,ДЗ,ДЗ*	264	88	176	50					56	76	44			
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	-,ДЗ,ДЗ*	264	88	176	50					56	76	44			
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	-,э	120	40	80	30					42	38				
УП.01	Учебная практика	-,ДЗ	144		108						72	36				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ,ДЗ	72		180						108	72				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	в т.ч.		1 сем 17 нед	2 сем 22 нед	3 сем 14 нед 2 нед	4 сем 18 нед 5 нед	5 сем 11 нед 5 нед	6 сем 14 нед 10 нед	7 сем 17 нед 0 нед	8 сем 9 нед 4 нед
лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
УП.04	Учебная практика	ДЗ****	36		36										36
ПП.04	Производственная практика	ДЗ****	36		36										36
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э (к)	408	136	272	88	0	0	0	56	144	44	28	0	0
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Буфетчик"	ДЗ	84	28	56	36				56					
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии "Официант"	-,Э	141	47	94	58					72	22			
МДК.05.03	Выполнение работ по профессии "Бармен"	-, -, ДЗ	183	61	122	88					72	22	28		
УП.05	Учебная практика	-, -, ДЗ	144		144						36	36	72		
ПП.05	Производственная практика	-, ДЗ	72		180							36	144		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					всего занятий	в т.ч.		1 сем 17 нед	2 сем 22 нед	3 сем 14 нед 2 нед	4 сем 18 нед 5 нед	5 сем 11 нед 5 нед	6 сем 14 нед 10 нед	7 сем 17 нед 0 нед	8 сем 9 нед 4 нед
лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
		Всего	6588	2196	4392	2250	20	612	792	504	648	396	504	612	324
								36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00
ПДП	Преддипломная практика														4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6 нед.
Консультации по 4 часа на человека в год Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы Выполнение дипломной работы с 17.05. по 13.06. (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 14.06. по 27.06. (всего 2 нед.) 1.2. Государственные экзамены: не предусмотрены							дисциплин и МДК	612	792	504	648	396	504	612	324
							учебной практики	0	0	72	72	72	108	0	72
							производственной практики	0	0	0	108	108	252	0	72
							преддипломной практики								144
							экзаменов (в т.ч. экзаменов	0	4	2	2	2	3	0	3
							дифференцированных зачетов	2	8	1	8	2	8	2	8
							зачетов	1	0	1	1	1	1	1	0

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	КАБИНЕТЫ:
1	Русского языка;
2	Литературы;
3	Истории;
4	Обществознания;
5	Географии;
6	Химии;
7	Физики;
8	Биологии;
9	Информатики и ИКТ;
10	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
11	Математики;
12	Иностранного языка;
13	Правового обеспечения профессиональной деятельности;
14	Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
15	Физиологии питания и санитарии;
16	Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
17	Экономики и финансов;
18	Организации и технологии отрасли;
19	Организации обслуживания в организациях общественного питания;
20	Организации и технологии обслуживания в барах;
21	Менеджмента и управления персоналом;
22	Маркетинга;
23	Психологии и этики профессиональной деятельности;
24	Бухгалтерского учёта;
25	Документационного обеспечения управления;
26	Безопасности жизнедеятельности;
27	Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
	Лаборатории:
1	Информационно-коммукационных технологий
2	Технология приготовления пищи
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	Актный зал;
3	Банкетный зал.

