

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Ногинский колледж»
Л.В. Кузина
20 10 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Московской области

"Ногинский колледж"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:

естественнонаучный

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативная база реализации реализации ШССЗ ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения с Московской области "Ногинский колледж" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистр. Министерством юстиции (рег.№ 33234 от 23 июля 2014г.), Типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования, утвержденного постановлением Правительства РФ № 543 от 18.07.2008г., Санитарно-эпидемиологических требований к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования СанПин № 2.4.3.1186-03 от 28.01.2003г., утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ, Постановления правительства РФ "Об утверждении СанПин № 2.4.3. 2841-11 "Изменения №3 к СанПин№ 2.4.3.1186-03 от 28.01.2003г." Санитарно Реализация среднего (полного) общего образования осуществляется в соответствии с "Санитарно-эпидемиологических требований к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования", утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ, Рекомендаций ФИРО по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального/специальности среднего профессионального образования. Рекомендаций по реализации среднего(полного) общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования" (письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 г. № 12-696), Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17 мая 2012 г. N 413 г. Москва "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; письмо Минобрнауки РФ от 19.12.2014 № 06-1225 «О рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»; приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»; приказом от 14 июня 2013 г. № 464 « Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 N 31, от 15.12.2014 N 1580); приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»; приказом Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»; письмом Минобрнауки России, 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

техникума.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий с 1 сентября.

Продолжительность учебной недели - пятидневная.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП.

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

Занятия группируются парами.

При проведении лабораторных и практических занятий учебная группа может разбиваться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Проведение курсовых работ предусмотрено после изучения теоретического объема учебной дисциплины.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе повседневной учебной работы и проводится в пределах обычных организационных форм занятия. Он заключается в систематическом наблюдении за работой группы в целом и каждого обучающегося в отдельности, проверке знаний, умений, навыков, компетенций, сочетаемой с изучением нового материала, его закреплении (практическим применением, в т.ч. при выполнении лабораторных и практических работ). Формы текущего контроля определяются рабочими программами дисциплин, профессиональных модулей, календарно-тематическими и поурочными планами преподавателей.

Шкала оценок при текущем контроле: "5"- отлично, "4" - хорошо, "3" - удовлетворительно, "2" - неудовлетворительно.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в т.ч. в период реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Дисциплина "Физическая культура" ППССЗ в соответствии с ФГОС предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы. (1неделя в каникулярный период на предпоследнем курсе обучения)

При реализации ППССЗ предусматриваются два вида практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практика по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в несколько этапов, и рассредоточенно в соответствии с графиком учебного процесса.

На промежуточную аттестацию отводится 7 недель (с учетом 2 недель на 1 курсе - общеобразовательные дисциплины)

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не должно превышать 8, а количество зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре)

По дисциплинам, по которым не предусматриваются экзамены, завершающими формами контроля являются: зачет или дифференцированный зачет. Зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины.

Итоговая государственная аттестация проходит в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта).

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

1. 3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена сформирован в соответствии с Разъяснениями ФИРО по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ППССЗ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) среднего (полного) общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования и «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (Утверждены приказом Министерства образования России от 09.03.2004 №1312 в редакции приказа Министерства образования и науки России от 20.08.2008 №241, от 30.08.2010 №889, приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «О порядке и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»)

Теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2007. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889)

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего (полного) общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводят по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла, которая выбирается обучающимся или образовательным учреждением. По русскому языку и математике – в письменной форме, по профильной дисциплине – в устной.

1.4. Формирование вариативной части ШССЗ

Вариативная часть циклов ОПОП составляет 864 часов распределена следующим образом:

1. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл -56 часов
на введение дисциплин:

Русский язык и культура
речи – 56 час

2. Математический и общий естественнонаучный цикл – 6 часов
Химия – 6 час.

3. Общепрофессиональные дисциплины – 230 часов
на увеличение объема времени общепрофессиональных дисциплин – 230 ч.
на введение дисциплин:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 16 час.

Физиология питания – 4 час.

Организация хранения и контроль запасов и сырья – 18 час

Предпринимательство и малый бизнес - 36 час.

Метрология и стандартизация – 10 час.

Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 8 час

Правовые основы профессиональной деятельности – 12 час

Психология и этика профессиональной деятельности – 36 час.

Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
– 54 час

Профессиональная система автоматизации предприятий общественного

питания UCS –StoreHous -36 час

3. Профессиональные модули - 572 часа

на увеличение объема времени профессиональных модулей -572 часа

ИТОГО: 864 часа

Обоснование вариативной части ППССЗ см. ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

1. 5. Порядок аттестации обучающихся

Формами проведения промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются – зачет, дифференцированный зачет, экзамен в соответствии с учебным планом и программой промежуточной аттестации. Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

В соответствии с рекомендациями ФИРО завершающим этапом промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам являются экзамены: русский язык и математика являются обязательными, один экзамен – с учётом профиля специальности – по праву и экономике. Для специальностей технического профиля знание базовых дисциплин «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия», «Информатика» и «Физика» являются необходимыми для овладения общепрофессиональными дисциплинами и модулями.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. По выбору ОУ возможно проведение промежуточной аттестации по отдельным элементам программы форма аттестации по учебной и/или производственной практике - ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет). Не рекомендуется проводить промежуточную аттестацию по составным элементам профессионального модуля (МДК или учебной и производственной практике), если объем обязательной аудиторной нагрузки по ним составляет не менее 36 часов. Если модуль содержит несколько МДК, возможно проведение квалификационного экзамена по всем МДК в составе этого модуля, после учебной и производственной практик. При этом рекомендуется учитывать результаты текущих форм контроля по каждому из МДК, использовать накопительные системы оценивания.

При освоении программ междисциплинарных курсов на последнем курсе изучения формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт. При освоении программ профессиональных модулей на последнем курсе формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППССЗ) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. 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 СПО.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса

ПЕРЕЧЕНЬ ДИСЦИПЛИН, ВЫНОСИМЫХ НА ЭКЗАМЕНЫ

1	Русский язык и литература
КУРС	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия

	Физика
2 КУРС	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ПМ.08 МДК.08.01 Технология приготовления простых и основных полуфабрикатов
	ПМ.08 МДК.08.05 Технология приготовления простых и основных хлебулочных мучных кондитерских изделий
3 КУРС	Химия
	ПМ.02 МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	ПМ.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	ПМ.04. МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебулочных, мучных кондитерских изделий
4 КУРС	ПМ.05.МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПМ.06. МДК.06.01 Управление структурным подразделением

Экзамены квалификационные по ПМ

2 КУРС	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
3 курс	ПМ.02. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	ПМ.03. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	ПМ.04 Организация процесса приготовления сложных хлебулочных мучных кондитерских изделий
4 курс	ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
	ПМ.07 Выполнение работы по профессии рабочего «Повар»
	ПМ.08 Организация приготовления и приготовление простой и основной кулинарной продукции
	ПМ.09 Организация приготовления и приготовление блюд зарубежной кухни
	ПМ.10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Форма и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением техникума о ГИА, Программой итоговой аттестации по специальности, утверждённым директором и согласованной с председателем комиссии. Программа ГИА доводится до сведения студентов за 6 месяцев до начала ГИА. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР). Обязательное требование - соответствие тематики ВКР 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 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.

1. 6. Проведение консультаций

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часа на каждого обучающегося на каждый год, в т.ч. в период реализации среднего (полного) общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются решением методических комиссий.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОНСУЛЬТАЦИЙ

№ п/п	Дисциплина, ПМ, МДК	курс				ИТОГ О
		1	2	3	4	
п/п	Общеобразовательный цикл					
1	Русский язык и литература	7				7
2	Иностранный язык	7				7
3	История	7				7
4	Физическая культура	7				7
5	ОБЖ	7				7
6	Химия	8				8
7	Обществознание (вкл. экономику и право)	7				7
8	Биология	7				7
9	География	7				7
10	Экология	7				7
11	Математика : алгебра, начала математического анализа, геометрия	9				9
12	Информатика	10				10
13	Физика	10				10
	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					

13	Основы философии				6	6
14	История		4			4
15	Иностранный язык		6	14	12	32
16	Русский язык и культура речи		6			6
17	Физическая культура		8	8	8	24
	Математический и общий естественнонаучный цикл					
18	Математика		8			8
19	Экологические основы природопользования		4			4
20	Химия		6			6
	Профессиональный цикл					
	Общепрофессиональные дисциплины					
21	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		6			6
22	Физиология питания		4			4
23	Организация хранения и контроль запасов и сырья		6			6
24	Информационные технологии профессиональной деятельности	в		8		8
25	Метрология, стандартизация		4			4
26	Правовые основы профессиональной деятельности			10		10
27	Основы экономики менеджмента и маркетинга				12	12
28	Охрана труда		4			4
29	Психология и этика профессиональной деятельности				6	6
30	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции			14		14
31	Профессиональная система автоматизации предприятий общественного питания UCS –StoreHous				6	6
	Профессиональные модули					

32	ПМ.01. МДК.01.01Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		6			6
33	ПМ.02.МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		6			6
34	ПМ.03 МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			22		22
35	ПМ.04 МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			24		24
36	ПМ.05 МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов				10	10
37	ПМ.06 МДК.06.01 Управление структурным подразделением				12	12
38	ПМ.08 МДК.08.01Технология приготовления простых и основных полуфабрикатов		4			4
39	ПМ.08 МДК.08.02Технология приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции		6			6
40	ПМ.08 МДК.08.03Технология приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции		6			6
41	ПМ.08 МДК.08.04Технология приготовления сладких блюд и напитков		2			2
42	ПМ.08 МДК.08.05Технология приготовления простых и основных хлебобулочных мучных кондитерских		6			6

	изделий					
43	ПМ.09.МДК.09.01 Технология приготовления блюд зарубежной кухни				12	12
44	ПМ.10 МДК.10.01 Технология обслуживания на предприятиях общественного питания				16	16
	итого	100	100	100	100	400

Вариативная часть, отведенная на освоение образовательной программы распределяется следующим образом

№ п/п	Наименование учебных дисциплин, МДК	ФГОС	Вариативная часть	Общее количество часов	Обоснование
ОГСЭ		420	56	476	
1.	Русский язык и культура речи	-	56	56	Выпускник должен обладать компетенциями: строить и анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности
Математический и общий естественнонаучный цикл		208	6	214	
2	Химия		6	134	Для получения дополнительных умений и знаний
Общепрофессиональные дисциплины		416	230	646	
3	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-	16	52	Для получения дополнительных умений и знаний
4	Физиология питания		4	40	Для получения дополнительных умений и знаний
5	Организация хранения и контроль запасов и сырья		18	76	Для получения дополнительных умений и знаний

6	Предпринимательство и малый бизнес		36	36	Для получения дополнительных умений и знаний
7	Метрология и стандартизация		10	46	Для получения дополнительных умений и знаний
8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8	58	Для получения дополнительных умений и знаний
9	Правовые основы профессиональной деятельности		12	52	Для получения дополнительных умений и знаний
10	Психология и этика профессиональной деятельности		36	36	Для освоения дополнительных компетенций
11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции		54	54	Для освоения дополнительных компетенций
12	Профессиональная система автоматизации предприятий общественного питания UCS –StoreHous		36	36	По согласованию с работодателями
Профессиональные модули		1008	572	1580	
13	ПМ.08 МДК.08.01 Теоретические основы технологии приготовления пищи		46	46	По согласованию с работодателями
14.	ПМ.08 МДК.08.02 Технология приготовления простых и основных полуфабрикатов		44	44	По согласованию с работодателями
15	ПМ.08 МДК.08.03 Технология приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции		52	52	По согласованию с работодателями
16	ПМ.08 МДК.08.04 Технология приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции		50	50	По согласованию с работодателями
17	ПМ.08 МДК.08.05 Технология приготовления сладких блюд и напитков		24	24	По согласованию с работодателями
18	ПМ.08 МДК.08.06 Технология приготовления простых и основных		72	72	По согласованию с работодателями

	хлебобулочных мучных кондитерских изделий				
19	ПМ.09.МДК.09.01 Технология приготовления блюд зарубежной кухни		124	124	По согласованию с работодателями
20	ПМ.10 МДК.10.01 Технология обслуживания на предприятиях общественного питания		160	160	По согласованию с работодателями
	Итого:	2052	684	2736	

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и консультациям	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация и консультации	Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
			по профилю профессии/специальности	Преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	7	8	9	10
I курс	39				2		52	11
II курс	25		13	2	2		52	10
III курс	31			8	2		52	11
IV курс	25	4		5	1	6	43	2
Всего	120	4	13	15	7	6	199	34

3. План учебного процесса

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)											
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная			1 курс	II курс			III курс			IV курс					
					Всего занятий	лекций	лаб. и прак. занятия		в т.ч. (проектов)	2	3	4	5	6	7	8				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17				
О.00	Общеобразовательные дисциплины	З/10	2106	702	1404	1062	343	0	612	792	0	0	0	0	0	0				
	Общие дисциплины																			
ОУД.01	Русский язык и литература	-,Э	293	98	195	195			78	117	0	0								
ОУД.02	Иностранный язык	-,ДЗ	176	59	117		117		47	70	0	0								
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э	234	78	156	156			64	92	0	0								
ОУД.04	История	-,ДЗ	175	58	117	117			48	69	0	0								
ОУД.05	Физическая культура	,ДЗ	175	58	117	2	115		48	69	0	0								
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	105	35	70	70			38	32	0	0								

ОГСЭ.02	История	ДЗ	71	23	48	38	10		0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	236	74	162		162		0	0	22	28	26	36	28	22
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,ДЗ,ДЗ	324	162	162	10	152		0	0	22	28	26	36	28	22
ОГСЭ.05	<i>Русский язык и культура речи (е)</i>	ДЗ	83	27	56	28	28		0	0	0	56	0	0	0	0
ОГСЭ.06	<i>Эффективное поведение на рынке труда(е)</i>	ДЗ	50	14	36	18	18		0	0	0	0	0	0	0	36
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1/-/2	309	95	214	104	110	0	0	0	0	32	0	134	48	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	68	20	48	28	20		0	0	0	0	0	0	48	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	47	15	32	16	16		0	0	0	32	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	Э	194	60	134	60	74		0	0	0	0	0	134	0	0
П.00	Профессиональный цикл	21/-/17	4243	1045	3198	952	1178	60	0	0	352	350	338	520	352	278
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1/-/11	948	302	646	286	360	0	0	0	136	180	78	122	100	30
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	77	25	52	26	26		0	0	28	24	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	59	19	40	20	20		0	0	40	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	109	35	74	38	36		0	0	32	42	0	0	0	0

ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	216	46	170	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	144	46	98	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72							72	0					
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)	300	72	228	68	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	228	72	156	68	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72											72		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э(к)	492	124	368	104	136	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	384	124	260	104	136	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108		108											108	0	0

Перечень

кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.
Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир

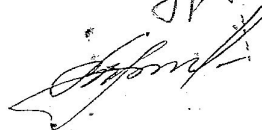
Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Директор «Ногинского колледжа»

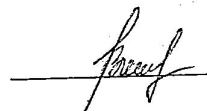
Заместитель директора по учебной работе

 Л.В. Кузина

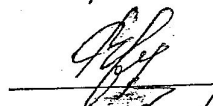
 В.В. Красулина

ПРЕДСЕДАТЕЛИ ПРЕДМЕТНЫХ ЦИКЛОВЫХ КОМИССИЙ

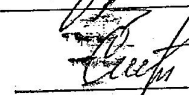
Математических и общих
естественнонаучных дисциплин

 Вопросова Л.А.

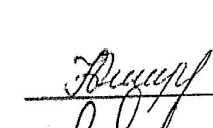
Общих гуманитарных и социально-
экономических дисциплин

 Грушина Л.Н.

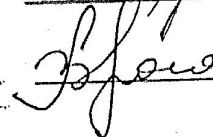
Бухгалтерско – экономических дисциплин

 Смирнова Т.В.

Товароведно- коммерческих и сервисных
дисциплин

 Аширова Ю.А.

Технологических дисциплин

 Власюк Л.И.