*Приложение 2*

**Распределение**

**учебных часов на освоение дуального обучения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Наименование  учебной  дисциплины, МДК, ПМ, практики | Учебная нагрузка в соответствии с ФГОС | | Учебная нагрузка по дуальному обучению | | | | | | Всего |
| Всего  часов | Лабор.-практич. занятия | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| теория | Практич.  занятия | теория | Практич.  занятия | теория | Практич.  занятия |
| ОП 01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 33 | 16 | 17 | 14/**2** |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Физиология питания | 33 |  | 25 | 8 |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 70 | 28 | 42 | **28** |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 104 | 80 |  |  | 18 | 46 | 6 | 34 |  |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | 32 | 6 |  |  | 26 | 6 |  |  |  |
| ОП.06 | Правовые основы в профессиональной деятельности | 68 | 28 |  |  |  |  | 28 | 40 |  |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 68 | 28 |  |  |  |  | 28 | 40 |  |
| ОП.08 | Охрана труда | 78 | 30 | **16/8** | **10/8** | **16/8** | **4/8** |  |  |  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | 68 | 44 |  |  | 20/**4** | 40/**4** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО по ОП | **554** | **260** | **100/8** | **32/38** | **80/12** | **96/12** | 62 | 114 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 150 | 46 | 104 | **46** |  |  |  |  |  |
| МДК 02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 292 | 104 | 188 | **104** |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 456 | 200 |  |  | 256 | **200** |  |  |  |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 434 | 200 |  |  | 174 | **60** | 60 | **140** |  |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 130 | 60 |  |  |  |  | 70 | **60** |  |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | 114 | 20 |  |  |  |  |  | **20** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО по МДК | 1576 | 630 | 292 | **150** |  | **260** |  | **220** | **630** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Учебная практика ПМ 07 | 360 |  |  | **216** |  | **144** |  |  |  |
|  | Производственная практика ПМ 01 | 72 |  |  | **72** |  |  |  |  |  |
|  | Производственная практика ПМ.02 | 180 |  |  | **180** |  |  |  |  |  |
|  | Производственная практика ПМ.03 | 144 |  |  |  |  | **144** |  |  |  |
|  | Производственная практика ПМ.04 | 126 |  |  |  |  | **72** |  | **54** |  |
|  | Производственная практика ПМ.05 | 72 |  |  |  |  |  |  | **72** |  |
|  | Производственная практика ПМ.06 | 36 |  |  |  |  |  |  | **36** |  |
|  | Преддипломная практика | **144** |  |  |  |  |  |  | **144** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО по практике |  |  |  | **468** |  | **360** |  | **306** | **1134** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ВСЕГО |  |  | **22** | **656** | **14** | **630** |  | **526** | **1876** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Расчет коэффициента дуальности**

**1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ФГОС СПО, включая все виды практики: 3420ч.**

**2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на предприятии/организации: 36 ч.**

**3. Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики): 1876ч.**

**4. Коэффициент дуальности\*: 55,9%**

**(\*Коэффициент дуальности рассчитывается по формуле: ([строка 2] + [строка 3])\***100% / [строка 1], где строка 2 - Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на предприятии/организации; строка 3 - Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики); строка 1 - Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ФГОС СПО, включая все виды практики