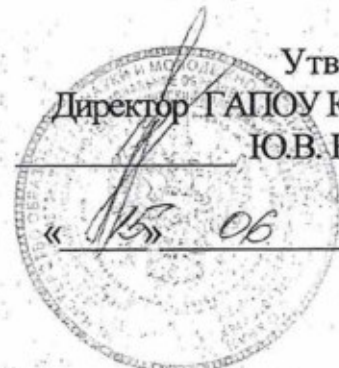


Утверждаю
Директор ГАПОУ КК КГТК
Ю.В. Юрченко



2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена

государственного автономного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края
«Краснодарский гуманитарно-технологический колледж»

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ППСЗ – 3 года и 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

КОПИЯ
ВЕРНА

ИНСПЕКТОР ОК
ГАПОУ КК КГТК
ЮНУСОВА О.С.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.); Федерального закона Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ; Закона Краснодарского края от 16 июля 2013 года № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. № 1578 « О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО», зарегистрированного Министерством юстиции 30 июля 2013 г. № 292000; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. п 464»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; письма Министерства образования и науки Российской Федерации, 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»; письма Министерства образования и науки

Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»; устава колледжа, утвержденного приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 04 августа 2015 № 3803; приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»; санитарно-эпидемиологические правила и нормы 2.4.3.1186-03; приказа Министерство образования и науки Российской Федерации от 03 июня 2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало занятий 1 сентября.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося составляет 54 часа и включает: 36 часов аудиторной нагрузки и 18 часов внеаудиторной нагрузки (консультации, самостоятельная работа обучающихся);

Учебная неделя шестидневная.

Продолжительность занятия – 45 минут с перерывами для отдыха 10 минут и большим перерывом для приема пищи 20 минут.

Занятия проводятся сгруппировано по два часа по одной дисциплине или профессиональному модулю.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрена обязательная промежуточная аттестация.

Определены следующие виды самостоятельной работы обучающихся: выполнение домашнего задания, конспектирование, самостоятельное изучение отдельных тем по дисциплине, решение практических и ситуационных задач, написание докладов и рефератов, участие в исследовательской и экспериментальной работе, выполнение индивидуальных проектов.

Интенсивность изучения дисциплин в неделю составляет от 1 до 10 часов в зависимости от общего объема часов и распределения дисциплин по курсам и семестрам.

Практика представляет собой вид учебных занятий обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная и производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Практика реализуется в несколько периодов в соответствии

с графиком учебного процесса. На втором курсе предусмотрены 7 недель учебной практики и 5 недель по профилю специальности, на 3 курсе – 7 недель учебной практики и 8 недель по профилю специальности, на 4 курсе - 5 недель учебной практики, 8 недель по профилю специальности и 4 недели преддипломной практики.

Цели и задачи практики определены в Положении о прохождении учебной и производственной практики согласованным с Советом колледжа, работодателями и утвержденной директором колледжа и работодателем. Для качественного проведения практики назначаются руководители практики от колледжа и организации соответствующей профилю подготовки обучающихся. Экзамен квалификационный предусмотрен по каждому модулю с учетом прохождения практики. По профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар» предусмотрены учебная и производственная практика, после чего студенты сдают экзамен квалификационный. Аттестация по итогам производственной и преддипломной практики проводится на основании результатов подтвержденных документами организаций.

В состав аттестационной комиссии входят представители от организации и учебного заведения. Результаты аттестации фиксируются в протоколе, где отмечается практический опыт по общим и профессиональным компетенциям практиканта, присуждение разряда по рабочей профессии.

Преддипломная практика проводится в соответствии с Положением о преддипломной практике, в котором прописаны общие положения, этапы практики, нормативная база, организация и формы отчетности по практике. Преддипломная практика проводится после освоения ППССЗ на базовых предприятиях и организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров и является завершающим этапом обучения. Преддипломная практика проводится для проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора материала по дипломному проектированию.

Консультации в объеме 100 часов в год на учебную группу распределены следующим образом: из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы консультаций: групповые, индивидуальные

Каникулы предусмотрены в количестве 34 недели, в том числе 8 недель в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена составлен в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 июня 2017 г. № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 05 марта 2004 г. № 1089».

Общеобразовательный цикл содержит 7 общих учебных дисциплин (Русский язык, Литература, Иностранный язык, История, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Математика (включая алгебру, начала математического анализа, геометрию)), 7 учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей (Химия, Обществознание (вкл. экономику и право), Биология, География, Родная литература, Информатика, Физика) и дополнительную учебную дисциплину (Астрономия). Из них 3 учебных дисциплины изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования (естественнонаучный профиль) – Информатика, Химия, Биология.

1.4. Формирование вариативной части ППСЗ

Часы вариативной части были использованы с учетом сопоставления единиц ФГОС СПО, профессиональных стандартов и компетенций WorldSkills Кондитерское дело, Поварское дело, а также требований работодателей на увеличение часов общепрофессиональных дисциплин – 340 часов, в том числе на введение новых дисциплин по запросу работодателей – Товароведение продовольственных товаров – 64 часа, Оборудование предприятий общественного питания – 86 часов, Организация обслуживания – 42 часа, на увеличение часов профессиональных модулей - 56 часов, а также на увеличение часов практики (учебная практика – 252 часа, производственная практика – 180 часов) и 36 часов на ведение новой дисциплины ОГСЭ.05 Кубановедение (рекомендации Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края). Раздел основ финансовой грамотности рассматривается в учебной дисциплине ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности. Вариативная часть использована, с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение вариативной части происходило при участии работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и на основании анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЕДа, общероссийского классификатора занятий ОКЗ, единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих (ЕТКС).

В обсуждении обоснования распределения вариативной части на заседании круглого стола принимали участие Зав. производством ресторана «Люкс Платан» Н.В. Томашевская, Су-шеф ООО «Алком» ресторан «Ривьера» К.Г. Мигунов, Шеф-повар ООО «Старый город» С.А. Хачатуров.

Распределение вариативной части ППСЗ по циклам

Название учебных дисциплин	Максимальная учебная нагрузка, час	Обязательная аудиторная нагрузка, час	В том числе лабораторные и практические работы, час	Самостоятельная работа
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	54 (0+54)	36 (0+36)	18 (0+18)	18 (0+18)
Профессиональный цикл	4170 (3144+1026)	3260 (2432+828)	978 (636+342)	910 (712+198)
Общепрофессиональные дисциплины	1134 (624+510)	756 (416+340)	374 (88+286)	378 (208+170)
Профессиональные модули	1596 (1512+84)	1064 (1008+56)	604 (548+56)	532 (504+28)
Учебная практика	684=432+252	432+252		
Производственная практика	756=576+180	576+180		

Распределение вариативной части ППСЗ по дисциплинам, профессиональным модулям

Название дисциплины, профессиональных модулей	Объем образовательной нагрузки	Теоретическое обучение	Практические занятия	Практика
1	2	3	4	5
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	36	18	18	
ОГСЭ.06 Кубановедение	36	18	18	
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины	340	54	286	
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	8	0	8	
ОП.02 Физиология питания	8	0	8	
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	28	0	28	
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	44	0	44	
ОП.05 Метрология и стандартизация	8	0	8	
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	28	8	20	
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	18	0	18	
ОП.10 Товароведение продовольственных товаров	64	10	54	
ОП.11 Оборудование предприятий общественного питания	86	26	60	
ОП.12 Организация обслуживания	48	10	38	
ПМ.00 Профессиональные модули	488	0	56	432
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	80	0	8	72
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	8	0	8	
УП.01 Учебная практика	36			36
ПП.01 Производственная практика	36			36
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	80	0	8	72
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	8	0	8	
УП.02 Учебная практика	36			36
ПП.02 Производственная практика	36			36
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	8	0	8	0
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	8	0	8	

1	2	3	4	5
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	44	0	8	36
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	8	0	8	-
УП.04 Учебная практика	36			36
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	80	0	8	72
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	8	0	8	
ПП.05 Производственная практика	72			72
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	44	0	8	36
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	8	0	8	
УП.06 Учебная практика	36			36
ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар	152	0	8	144
МДК.07.01 Технология приготовления кулинарной продукции	4	0	4	
МДК.07.02 Технология приготовления кондитерской продукции	4	0	4	
УП.07 Учебная практика	108			108
ПП.07 Производственная практика	36			36
Всего:	864	72	360	432

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрена обязательная промежуточная аттестация:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла, кроме «физической культуры», форма аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет) или Э (экзамен); предусмотрены четыре обязательных экзамена – по русскому языку, литературе, математике (включая алгебру, начала математического анализа, геометрию) и физике;
- по дисциплине «физическая культура» предусмотрена форма промежуточной аттестации в каждом семестре – З (зачет), а в последнем семестре – ДЗ (дифференцированный зачет);
- по дисциплинам циклов (общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, общепрофессионального цикла) формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);
- по междисциплинарным курсам – ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);

- по междисциплинарным курсам МДК.07.01 Технология приготовления кондитерской продукции – комплексный экзамен;
- по профессиональным модулям – Э (кв) (экзамен квалификационный);
- по учебной и производственной практикам – ДЗ (дифференцированный зачет).

Экзамены квалификационные проводятся в последнем семестре освоения программ профессиональных модулей и представляют собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды контрольно-оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются колледжем, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей. Формы и процедуры промежуточного контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются учебным заведением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Текущий контроль знаний осуществляется на каждом учебном занятии, формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, классная контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, зачет по теме, по производственной практике.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в виде экзамена квалификационного, которую проводит экзаменационная комиссия.

Формы и методы контроля по результатам освоения общих и профессиональных компетенций разработаны и представлены в программах профессиональных модулей.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение. Предусмотрено обязательное выполнение одной курсовой работы по междисциплинарному курсу МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выполнение и защита дипломной работы является обязательным заключительным этапом обучения обучающегося и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;
- определение степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки специалистов среднего звена.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

1.6. Другое

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

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 (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	27	7=4+3в.ч.*	5=4+1в.ч.*		2		11	52
III курс	26	7=5+2в.ч.*	8=6+2в.ч.*		1		10	52
IV курс	16	5=3+2в.ч.*	8=6+2в.ч.*	4	2	6	2	43
Всего	108	19	21	4	7	6	34	199

* - недели добавлены из вариативной части (12 недель – 432 часа вариативной части)

3. План учебного процесса 19.02.10 Технология производства общественного питания

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 11 нед./ 5 нед.	4 сем. 16 нед./ 7 нед.	5 сем. 11 нед./ 6 нед.	6 сем. 15 нед./ 9 нед.	7 сем. 10 нед./ 6 нед.	8 сем. 6 нед./ 7 нед.
лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	курсовых работ (проектов)														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
0.00	Общеобразовательный цикл	10 дз/4 э	2106	702	1404	833		612	792						
ОДБ.01	Базовые дисциплины														
ОДБ.01.01 (о)	Русский язык	-, э	117	39	78	30		34	44 э						
ОДБ.01.02 (о)	Литература	-, э	176	59	117	40		51	66 э						
ОДБ.01.03 (о)	Иностранный язык	-, дз	175	58	117	117		51	66дз						
ОДБ.01.04 (о)	Математика (включая алгебру, начала математического анализа, геометрию)	-, э	234	78	156	70		68	88 э						
ОДБ.01.05 (о)	История	-, дз	175	58	117	40		51	66дз						
ОДБ.01.06 (о)	Физическая культура	з, дз	175	58	117	117		51	66						
ОДБ.01.07 (о)	Основы безопасности жизнедеятельности	-, дз	105	35	70	42		34	36дз						
ОДБ.01.08 (в)	Физика	-, дз	146	49	97	50		51	46дз						
ОДБ.01.09 (в)	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, дз	162	54	108	44		51	57дз						
ОДБ.01.10 (в)	География	-, дз	108	36	72	36		34	38дз						
ОДБ.01.11 (в)	Родная литература	дз	54	18	36	18			36дз						
ОДБ.01.12 (д)	Астрономия	-, дз	59	20	39	19		17	22дз						
ОДП.02	Профильные дисциплины														
ОДП.02.01 (в)	Информатика	-, дз	150	50	100	100		51	49дз						
ОДП.02.02 (в)	Химия	-, дз	162	54	108	54		34	74дз						
ОДП.02.03 (в)	Биология	-, э	108	36	72	36		34	38э						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4 дз/0 э	684	228	456	354									
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	57	9	48	8								48 дз	
ОГСЭ.02	История	дз	57	9	48	8				48 дз					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, -, дз	192	30	162	162				22	32	22	54	20	12 дз
ОГСЭ.04	Физическая культура	з, з, з, з, з, дз	324	162	162	158				22	32	22	54	20	12
ОГСЭ.05	Кубановедение	дз	54	18	36	18				36 дз					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	3 дз/0 э	312	104	208	104									
ЕН.01	Математика	дз	90	30	60	40				60 дз					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз	54	18	36	8									36 дз
ЕН.03	Химия	дз	168	56	112	56					112 дз				
П.00	Профессиональный цикл	23 дз/11 э/7 э(кв)	4170	910	3260	978	30								
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	9 дз/3 э	1134	378	756	374									
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	э	66	22	44	10				44 э					
ОП.02	Физиология питания	э	66	22	44	10				44 э					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	дз	96	32	64	28					64 дз				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз	120	40	80	52					80 дз				
ОП.05	Метрология и стандартизация	дз	66	22	44	16				44 дз					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	96	32	64	20							64 дз		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, дз	153	51	102	30						42	60 дз		
ОП.08	Охрана труда	дз	72	24	48	8							48 дз		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	дз	102	34	68	48						68 дз			
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	дз	96	32	64	54					64 дз				
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания	-, э	129	43	86	60				22	64 э				
ОП.12	Организация обслуживания	дз	72	24	48	38					48 дз				
ПМ.00	Профессиональные модули	14 дз/8 э/7 э(кв)	3036	532	2504	604	30								
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э (кв)	366	74	292	74								Э (кв)	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-, дз	222	74	148	74						88	60 дз		
УП.01	Учебная практика		72		72							72			
ПП.01	Производственная практика	дз	72		72								72 дз		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э (кв)	330	62	268	60							Э (кв)		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	э, э	186	62	124	60						44	80 э		
УП.02	Учебная практика	дз	72		72							72			
ПП.02	Производственная практика		72		72								72 дз		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э (кв)	297	63	234	60							Э (кв)		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	э, дз	189	63	126	60						66	60 дз		
УП.03	Учебная практика	дз	36		36								36		
ПП.03	Производственная практика		72		72								72 дз		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	Э (кв)	366	74	292	74									Э (кв)
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	э, э	222	74	148	74								100 э	48 э
УП.04	Учебная практика	дз	72		72									72 дз	
ПП.04	Производственная практика	дз	72		72										72 дз
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э (кв)	366	74	292	74									Э (кв)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	э, э	222	74	148	74								100 э	48 э
УП.05	Учебная практика	дз	36		36										36
ПП.05	Производственная практика		108		108										108 дз
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э (кв)	378	66	312	60	30								Э (кв)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	дз, э	198	66	132	60	30							72 дз	60 э
УП.06	Учебная практика	дз	72		72									72 дз	
ПП.06	Производственная практика	дз, дз	108		108									72 дз	36 дз
ПМ.07	Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар	Э (кв)	933	119	814	202							Э (кв)		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	-, Э к., -, Э к.	198	66	132	110				32	48 Э к.	22	30 Э к.		
МДК.07.02	Технология приготовления кондитерской продукции	-, Э к., -, Э к.	159	53	106	92				22	32 Э к.	22	30 Э к.		
УП.07	Учебная практика	дз	324		324					144	108 дз	72			
ПП.07	Производственная практика	дз	252		252					36	144		72 дз		
	Всего	40дз/15э/7э(кв)	7272	1944	5328	2323	30	612	792	576	828	612	864	576	468
ПДП	Преддипломная практика														
ГИА	Государственная итоговая аттестация														
<p>Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год</p> <p>Государственная итоговая аттестация</p> <p>1. Программа базовой подготовки</p> <p>1.1. Дипломная работа (проект)</p> <p>Выполнение дипломной работы (проекта) с <u>20.05</u> по <u>15.06</u> (всего 4 недели)</p> <p>Защита дипломной работы с <u>17.06.</u> по <u>29.06</u> (всего 2 недели)</p>						Всего	дисциплин и МДК	612	792	396	576	396	540	360	216
							учебной практики			144	108	216	36	144	36
							производственная практики (практика по профилю специальности)			36	144		288	72	216
							производственная практики (преддипломная практика)								144
							экзаменов, в т.ч. квалификационных	0	4	2	2	0	2 + 4 кв.	2	3 + 3 кв.
							дифф. зачетов	1	9	4	6	1	9	5	5
							зачетов								

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО
19.02.10 Технология продукции общественного питания**


№	Наименование
КАБИНЕТЫ	
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка (лингвфонные кабинеты)
3	Обществознания и истории
4	Химии и биологии
5	Безопасности жизнедеятельности, ОБЖ и охраны труда
6	Математики
7	Физики
8	Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
9	Социально-экономических дисциплин
10	Экологических основ природопользования
11	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
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
3	Стрелковый тир (электронный)
ЗАЛЫ	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

Согласовано

Заместитель директора по УР

Заместитель директора по НМР

Заведующая кафедрой сервиса и общественного питания


Словцова Г.А.
Тутынина Н.И.
Толстихина Е.И.