

Тп-120

УТВЕРЖДЕН

Приказом №01-20/168 от «28» мая 2020г.

Директор ГАПОУ КТНХО

С.М. Медведева



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки

государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области

«Колледж технического и художественного образования г.Тольятти»

Квалификация: техник-технолог

Уровень образования: основное общее образование

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

Год начала подготовки по УП – 2020

Приказ об утверждении ФГОС СПО: от 22.04.2014г. №384

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена

1.1.1. Настоящий учебный план образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан в соответствии с требованиями следующих документов:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014г. № 384 с изменениями от 21.10.2019г. (зарегистрирован в Минюсте России «23» июля.2014г. № 33234);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 910н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40269); 4-й и 5-й уровни квалификации.
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от «7» июня 2012г. № 24480) (в редакции приказов Минобрнауки России от 29.12.2014г. №1645, от 31.12.2015г. №1578 и от 29.06.17г. №613);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200) (в редакции приказа Минобрнауки России от 22 января 2014г. № 31);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.06. 2013 N 28785) (в редакции приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 г. №1061);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 N 30306) (в редакции приказов Минобрнауки России от 31.01.2014г. №74 и от 17.11.2017г. №1138);
- Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Порядок заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 06.06.2014г., от 27.04.2015г., от 31.08.2016г.);

- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 14.05.2014г. №518, от 18.11.2015г. № 1350, от 25.11.2016г. № 1477);
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Письмо ФГАУ «ФИРО» об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (протокол №3 от 25.05.2017г. Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО»);
- Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (письмо МОиН СО №16/1846 от 15.06.2018г.);
- Методические рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования (Протокол Координационного совета УМО в системе СПО Самарской обл. от 05.07.2018г.);
- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти»;
- Положение об учебном плане основной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ КТиХО (Приказ № 01-20/248а от 06.07.2015г.) с дополнениями от 11.04.2018г. №01-20/151;

1.2. Организация образовательного процесса и режим занятий

1.2.1. Начало учебного года – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

1.2.2. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ). Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не планируется.

1.2.3. Для всех видов аудиторных занятий продолжительность академического часа составляет 45 минут. Продолжительность учебной недели составляет 5 учебных дней, при прохождении обучающимися практики - 6 учебных дней.

1.2.4. Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе и в период реализации программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала. Консультации фиксируются диспетчером учебной части в расписании и преподавателем в журнале теоретического обучения.

1.2.5. В период обучения на предпоследнем курсе с юношами проводятся учебные сборы (письмо МО РФ от 13.04.1999г. № 16-51-64 ин/16-13).

1.2.6. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

1.2.7. Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе - 2 недели в зимний период.

1.2.8. Для закрепления знаний и формирования умений учебным планом запланированы лабораторные работы и практические занятия, что позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся. Обязательным компонентом при выполнении обучающимися лабораторных работ и практических занятий являются практические задания с использованием персональных компьютеров.

1.2.9. Учебным планом образовательной программы предусмотрено выполнение курсовой работы в 8 семестре по ПМ 06 МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации». Курсовая работа выполняется за счет времени, отведенного на изучение профессионального модуля. При выполнении курсовой работы обучающимся оказываются консультации. Формой контроля выполненной курсовой работы является её защита, которая проходит в соответствии с графиком в рамках консультационных часов и фиксируются диспетчером учебной части в расписании.

1.2.10. Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная практика (9 нед.) и производственная практика (по профилю специальности) – 19 недель.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. Учебная практика организована в учебных цехах и лабораториях колледжа, реализуется при освоении обучающимися профессиональных модулей как концентрированно, так и рассредоточено (путем чередования по дням с теоретическими занятиями) и проводится мастерами производственного обучения или преподавателями дисциплин профессионального цикла. В период проведения учебной практики предусматривается время на подготовку к чемпионатам Worldskills Russia.

Производственная практика (по профилю специальности) предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями. Производственная практика реализуется концентрированно в несколько периодов.

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся. Преддипломная практика проводится непрерывно (4 недели) после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

1.3. Общеобразовательный цикл

1.3.1. Освоение ППССЗ на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В учебный план ППССЗ включен общеобразовательный цикл, состоящий, в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, из общеобразовательных учебных дисциплин (общих и по выбору) из обязательных предметных областей: русский язык и литература, иностранные языки, общественные науки, математика и информатика, естественные науки, физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

В учебный план включен общеобразовательный цикл, состоящий, в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, из общеобразовательных учебных предметов (общих и по выбору) из обязательных предметных областей и дополнительных учебных предметов по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией.

Общеобразовательный цикл ППССЗ на базе основного общего образования с естественнонаучным профилем получения среднего общего образования содержит двенадцать учебных предметов: общие учебные предметы (включая индивидуальный проект), предметы по выбору из обязательных предметных областей и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые ПОО.

1.3.2. Изучение учебных предметов общеобразовательного цикла осуществляется на 1 и 2 курсах, умения и знания, полученные обучающимися при освоении предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин циклов ОГСЭ и ЕН, а также отдельных общепрофессиональных дисциплин образовательной программы.

1.3.3. Предмет «Физическая культура» в период реализации среднего общего образования предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий.

1.3.4. Учебные предметы «Информатика», «Химия», «Биология», изучаются углубленно с учетом получаемой специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3.5. Учебным планом ППССЗ предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного из общих учебных предметов. На выполнение индивидуального проекта предусматривается время из расчета 1 час на одного обучающегося (из объема часов, отведенных на консультации).

1.3.6. Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены предусмотрены по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и по профильной дисциплине «Химия», которая изучается с учетом получаемой специальности СПО.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

1.4.1. Вариативная часть ППССЗ (максимальной учебной нагрузки обучающегося - 1296 час., в т.ч. 864 час. – обязательных учебных занятий) распределена по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями профессиональных стандартов 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь и запросами работодателей.

ППССЗ предусматривает включение адаптационных дисциплин «Основы интеллектуального труда», «Психология личности и профессиональное самоопределение», обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Распределение вариативной части ППССЗ по циклам учебного плана представлено в таблице:

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Распределение вариативной части по циклам, (час.)				Обоснование
		максимальная нагрузка, час.	аудиторная нагрузка, час.	в том числе		
				на увеличение объема УД, МДК, (час.)	на введение дополнительных УД, МДК, (час.)	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
ОГСЭ.05	Общие компетенции профессионала (по уровням)	62	62	-	62	получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности/Основы интеллектуального труда	48	32	-	32	
ОП.14	Основы предпринимательства/Психология личности и профессиональное самоопределение	48	32	-	32	
ОП 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	12	8	8	-	на основании предложений работодателей
ОП 04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	120	72	72	-	на основании предложений работодателей
ОП 07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	48	32	32	-	на основании предложений работодателей
ОП 10	Организация производства предприятий общественного питания	84	56	-	56	на основании предложений работодателей
ОП 11	Особенности приготовления блюд национальной кухни	54	36	-	36	на основании предложений работодателей
ОП 12	Калькуляция и бухгалтерский учет в общественном питании	144	96	-	96	на основании предложений работодателей
ОП 13	Кулинарное моделирование	48	32	-	32	

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
ПМ. 01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	78	52	52	-	предложения работодателей, требования ПС, подготовка студентов к выполнению требований конкурса WorldSkills по компетенции Поварское дело
ПМ.04 МДК 04.02	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	129	86	-	86	
ПМ. 07	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 11176 Бармен	421	268	268	-	
	Всего	1296	864	432	432	

1.5. Порядок аттестации обучающихся

1.5.1. Текущий контроль проводится по изученным темам дисциплин и МДК в форме опросов, контрольных работ, отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением фонда оценочных средств (тесты), накопительных систем оценивания и других интерактивных форм. Текущий контроль по выполненным лабораторным и практическим работам проводится в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним. Оценочные материалы текущего контроля разрабатываются преподавателями заблаговременно по каждой дисциплине, МДК (если темы МДК преподают разные преподаватели, то по каждой теме МДК), по каждому виду работ на практике, согласуются и одобряются на заседании методического объединения, утверждаются заместителем директора по УМР и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

1.5.2. Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций обучающихся. Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации устанавливает администрация образовательной организации. Оценочные материалы на учебную группу по каждому показателю оценки результата освоения каждой ПК, разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения заблаговременно, согласуются и одобряются на заседании методического объединения, утверждаются заместителем директора по УМР и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

1.5.3. Формами промежуточной аттестации являются: экзамен (в т.ч. по профессиональному модулю) (Э), дифференцированный зачет (ДЗ), зачет (З). Форма промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составным частям - междисциплинарным курсам и практикам - отражается в графе 3 настоящего учебного плана.

1.5.4. Экзамен по профессиональному модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен». Экзамен по профессиональному модулю проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

1.5.5. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамены рассредоточены в семестре и чередуются с днями учебных занятий. Экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы (время на подготовку к экзамену не выделяется).

1.5.6. Оценку всех ОК указанных в ФГОС по каждой дисциплине, профессиональному модулю осуществляют все преподаватели дисциплин, разделов и тем МДК, мастерами производственного обучения по каждому виду учебной деятельности в процессе освоения ППССЗ в форме наблюдения и оценки (интерпретации) на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении самостоятельной работы, на учебной и производственной практике, при курсовом проектировании, при дипломном проектировании, при участии в общественной, спортивной, проектно-исследовательской деятельности колледжа, при соблюдении обучающимся внутреннего распорядка колледжа.

1.5.7. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами организаций, где была организована практика.

1.5.8. Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) проводится с целью установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей. Формой ГИА по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР). ВКР выполняется в виде дипломного проекта. ГИА включает подготовку (4 недели) и защиту (2 недели) дипломного проекта. Обязательное требование к ВКР – соответствие тематики работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются образовательной организацией на основании порядка проведения ГИА выпускников по программам СПО. Критерии оценок ГИА разрабатываются образовательной организацией.

Основными этапами выполнения дипломного проекта являются:

- выбор темы, получение задания на выполнение проекта;
- подбор и изучение литературы;
- составление плана работы;
- составление календарного плана выполнения проекта;
- разработка проекта;
- представление проекта научному руководителю, получение отзыва и устранение указанных в нем замечаний;
- рецензирование проекта.

Тематика и руководители дипломного проектирования определяются заранее не позднее октября месяца четвертого курса и доводятся до студентов не позднее 2-х месяцев до начала производственной практики (преддипломной).

Темы дипломных проектов определяются ведущими преподавателями по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседании методического объединения, утверждаются директором колледжа.

Подготовка ВКР сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения дипломного проекта. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство дипломным проектом.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов 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.

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				
1 курс	39	0	0	0	2	-	11	52
2 курс	35	1	4	0	2	-	10	52
3 курс	26	5	8	0	2		11	52
4 курс	20	3	7	4	1	6	2	43
Всего	120	9	19	4	7	6	34	199

3. Плани учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)															
										Объемات				1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
														1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.	
														17 нед.	18-19 нед.	22 нед.	18-19 нед.	16 нед.	18-19 нед.	24 нед.	18-19 нед.	16 нед.	18-19 нед.	23 нед.	18-19 нед.	17 нед.	18-19 нед.	17 нед.	18-19 нед.
1	2	3								4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17						
ОУП.00	Общеобразовательный цикл	03/11/ДЗ/ЗЭ								2106	702	1404	719	685	0														
	Общие учебные предметы	03/8/ДЗ/ЗЭ								1263	421	842	407	435															
ОУП.01	Русский язык		Э							108	34	74	62	12		34	14	40	20										
ОУП.02	Литература		ДЗ							162	52	110	94	16		50	22	60	30										
ОУП.03	Иностранный язык		ДЗ							157	50	107	0	107		51	22	56	28										
ОУП.04	История		ДЗ							171	54	117	109	8		51	22	66	32										
ОУП.05	Математика	ДЗ	Э							318	106	212	54	158		84	42	128	64										
ОУП.06	Астрономия		ДЗ							54	18	36	30	6				36	18										
ОУП.07	Физическая культура	ДЗ	ДЗ							171	55	116	4	112		50	23	66	32										
ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ								104	34	70	54	16		70	34												
*	Индивидуальный проект									18	18						8	10											
	Предметы по выбору из обязательных предметных областей	03/2/ДЗ/ЛЭ								738	246	492	250	242															
ОУП.09	Информатика		ДЗ							258	86	172	70	102		84	52	88	34										
ОУП.10	Химия		Э							300	100	200	110	90		86	50	114	50										
ОУП.11	Биология			ДЗ						180	60	120	70	50				70	44	50	16								
	Дополнительные предметы по выбору обучающихся	03/1/ДЗ/0Э								105	35	70	62	8															
ОУП.12	Введение в профессию /Физика в профессии		ДЗ							105	35	70	62	8		34	17	36	18										
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	63/5/ДЗ/ЛЭ								771	257	514	75	439	0														
ОГСЭ.01	Основы философии						ДЗ			56	8	48	24	24											48	8			
ОГСЭ.02	История			ДЗ						56	8	48	14	34				48	8										
ОГСЭ.03	Иностранный язык							Э		225	63	162	0	162				32	18	38	16	22	13	30	0	24	8	16	8
ОГСЭ.04	Физическая культура			З	З	З	З	ДЗ		24	162	162	6	156				32	32	38	38	22	22	30	30	40	40		
ОГСЭ.05	Общие компетенции профессионала (по уровням)	З		З		ДЗ				62	0	62	7	55		18			18			26							
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности/Основы интеллектуального труда		ДЗ							48	16	32	24	8			32	16											
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	03/2/ДЗ/ЛЭ								312	104	208	120	88	0														
ЕН.01	Математика			ДЗ						72	24	48	28	20				48	24										
ЕН.02	Экологические основы природопользования				ДЗ					72	24	48	38	10					48	24									
ЕН.03	Химия				Э					168	56	112	54	58				32	16	80	40								
П.00	Профессиональный учебный цикл	03/24/ДЗ/16Э								4443	1097	3346	1052	2274	20														
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	03/10/ДЗ/ЗЭ								1170	390	780	434	346	0														
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			Э						72	24	48	26	22				48	24										
ОП.02	Физиология питания									72	24	48	38	10				48	24										
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья				ДЗ					72	24	48	26	22					48	24									
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной				Э					180	60	120	24	96				48	24	72	36								
ОП.05	Метрология и стандартизация				ДЗ					66	22	44	30	14					44	22									
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности					ДЗ				54	18	36	18	18									36	18					
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга					Э				120	40	80	30	50							80	40							
ОП.08	Охрана труда				ДЗ					54	18	36	24	12					36	18									
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности						ДЗ			102	34	68	48	20									68	34					
ОП.10	Организация производства предприятий общественного питания					ДЗ				84	28	56	44	12					56	28									
ОП.11	Особенности приготовления блюд национальной кухни						ДЗ			54	18	36	30	6									36	18					
ОП.12	Калькуляция и бухгалтерский учет в общественном питании							ДЗ		144	48	96	74	22									54	27	42	21			
ОП.13	Кулинарное моделирование							ДЗ		48	16	32	22	10											32	16			
ОП.14	Основы предпринимательства/Психология личности и профессиональное самоопределение							ДЗ		48	16	32	0	32											32	16			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ПМ.00	Профессиональные модули	03/14/Д/13Э	3273	707	2566	618	1928	20								
ПМ.01.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	438	86	352	70	282	0								
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной	Э	258	86	172	70	102						172	86		
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	0	72	0	72						72			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108	0	108	0	108						108			
ПМ.02.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э	414	90	324	72	252	0								
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной	Э	270	90	180	72	108								130	25
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36	0	36	0	36									36
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108	0	108	0	108									108
ПМ.03.	Организация процесса приготовления и приготовление	Э	471	97	374	46	328	0								
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	291	97	194	46	148						74	37	120	60
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72	0	72	0	72							72		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108	0	108	0	108							108		
ПМ.04.	Организация процесса приготовления и приготовление	Э	501	119	382	160	222	0								
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	228	76	152	104	48							60	30	60
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции		129	43	86	56	30								70	35
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	0	36	0	36								36	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108	0	108	0	108									108
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление	Э	267	53	214	50	164	0								
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих	Э	159	53	106	50	56							106	53	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36	0	36	0	36							36		
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72	0	72	0	72							72		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э	264	64	200	54	126	20								
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	192	64	128	54	54	20							98	49
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36	0	36	0	36									36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36	0	36	0	36									36
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 11176 Бармен	Э	774	198	576	166	410									
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд и мучных изделий	Э	306	102	204	54	150					124	62	80	40	
МДК.07.02	Технология приготовления напитков	Э	288	96	192	112	80					96	48	96	48	
УП.07	Учебная практика	ДЗ	36	0	36	0	36						36			
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	144	0	144	0	144						144			
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	ДЗ	144	0	144	0	144									144
Итого	63/42/Д/21Э		7632	2160	5472	1966	3486	20	612	306	792	396	576	288	864	342
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216											
Консультации - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.									1 сем		2 сем		3 сем		4 сем	
Государственная итоговая аттестация									612		792		576		684	
I. Программа базовой подготовки									0		0		0		36	
I.1. Выпускная квалификационная работа (дипломный проект)									0		0		0		144	
I.1.1. Дипломный проект									0		3		1		5	
Выполнение дипломного проекта - с 18 мая по 11 июня (всего 4 недели)									3		8		3		7	
Защита дипломного проекта - с 15 июня по 28 июня (всего 2 недели)									1		0		2		1	
									1		0		2		1	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Кабинеты:

русского языка и литературы;
истории и обществознания;
математики;
химии и биологии;
социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Залы:

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

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 (в любой модификации, включая
электронный) или место для стрельбы.

Зам.директора по УМР



/ И.И. Уренева

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель методического объединения «ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ»



/ Г.П. Опарина

Руководитель методического объединения преподавателей общеобразовательных дисциплин



/ Н.А. Гончарова