

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уральский промышленный техникум»

г. Красновишерска Пермского края



Утверждаю:

Директор ГБПОУ «УПТ»

А.П.Швецов

2020 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок обучения: 01.09.2019 – 30.06.2023

Квалификация: **Техник - технолог.**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок обучения: **3 года 10 месяцев**

На базе: **основного общего образования**

Профиль получаемого профессионального образования – **технологический**

Приказ об утверждении ФГОС - № 384 от 22.04.2014

Рассмотрен на заседании МО педагогов
ГБПОУ «УПТ» протокол № 09 от 29.06.2020

Заместитель директора по учебной работе _____ Л.И.Кичигина

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации образовательной программы СПО

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Уральский промышленный техникум» г. Красновишерска Пермского края по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки разработан на основе:

- Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384 по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания; зарегистрированного в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. [приказом](#) Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464);
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г., («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»), «Разъяснений по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования»;
- приказа Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», вносящего поправки в БУП-2004;
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18 апреля 2013 г., зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г. Регистрационный № 28785;
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 968 от 16 августа 2013 г., зарегистрировано в Минюсте России 1 ноября 2013 г. N 30306;
- Устава образовательного учреждения.

Работа учреждения организуется в режиме шестидневной недели при 45 — минутной продолжительности уроков, уроки сгруппированы парами. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

При проведении лабораторных работ, практических занятий, занятий учебной практики предусматривается деление группы на подгруппы по 10 — 15 человек.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчёта:

- теоретическое обучение - 39 нед.
- промежуточная аттестация - 2 нед.
- каникулярное время - 11 нед.

В период обучения с юношами согласно приказа Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации №96/134 от 24 февраля 2010 года в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» проводятся учебные сборы. Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Вариативная часть ФГОС в количестве **864 часа** распределена следующим образом:

- **397 часов** на увеличение часов профессиональных модулей для более качественной подготовки по профессии (**в цикл ПМ.00**):

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - 56 ч:

- тема 1.1 «Состав и строение сырья для сложной кулинарной продукции»-8 часов;
- тема 1.2. «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» – 22 часа;
- тема 1.4 «Оценка качества и безопасности полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» – 18 часов;
- тема 1.5 «Приготовление и хранение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» – 8 часов.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - 46 часов:

- тема 1.1 «Товароведная характеристика сырья для приготовления холодной сложной кулинарной продукции» - 8 часов;
- тема 1.3 «Последовательность технологических операций приготовления холодной сложной кулинарной продукции» – 28 часа;
- тема 1.4 «Организация рабочего места и методы подачи холодной сложной кулинарной продукции» - 6 часов;
- тема 1.5 «Особенности приготовления и методы подачи холодной сложной кулинарной продукции: блюд Северного Урала» - 4 часа.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции- 60 часов:

- тема 1.3 «Последовательность технологических операций при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супы, соусы»– 10 часов;
- тема 1.4 «Организация рабочего места и методы подачи сложной горячей кулинарной продукции: супы, соусы»- 6 часа;
- тема 2.2 «Последовательность технологических операций при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: овощных блюд, блюд из круп бобовых и макаронных изделий» - 8 часов;

тема 2.3 «Последовательность технологических операций при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: рыбных блюд» – 10 часов;

тема 2.4 «Последовательность технологических операций при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса и субпродуктов» - 8 часов;

тема 2.5 «Последовательность технологических операций при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из птицы, дичи» – 8 часов;

тема 2.6 «Последовательность технологических операций при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции и методов подачи: блюд национальной кухни Северного Урала из рыбы, мяса диких животных и дичи, обитающих в Красновишерском районе» - 10 часов.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 80 часов:

тема 1.1 «Товароведная характеристика сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 22 часов;

тема 1.3 «Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» – 8 часов;

тема 1.4 «Последовательность технологических операций при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 32 часов;

тема 1.5 «Организация рабочего места и методы подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» – 8 часов;

тема 1.6 «Последовательность технологических операций при приготовлении и методы подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Северного Урала» - 10 часов.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - 36 часов:

тема 1.1 «Товароведная характеристика сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов» - 30 часов;

тема 1.3 «Последовательность технологических операций при приготовлении сложных холодных десертов» – 4 часа;

тема 1.4 «Последовательность технологических операций при приготовлении сложных горячих десертов» - 2 часа;

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения - 32 часа:

тема 1.1 "Организация предприятия в условиях рынка и его материально-техническая база" – 32 часа;

тема 2.1 «Себестоимость, цена, прибыль и рентабельность» - 2 часа.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих с практикой - 87 часов:

МДК 07.02 "12901 Кондитер" – 87 часов.

На дисциплины в цикле ОГСЭ.00 -140 часов:

«Введение в профессию: общие компетенции профессионала» - 72 часа: 10 часов для изучения программы по энергосбережению и повышению энергетической эффективности и 62 часа для освоения обучающимися дополнительной общей компетенции.

«Этика делового общения» - 32 часа, в связи с тем, что выпускник учебного заведения, работающий в сфере обслуживания, должен быть не только квалифицированным работником, но специалистом, владеющим технологией эффективно взаимодействия с клиентами, приемами деловой культуры, деловой речью.

«История, литература, культура родного края» -36 часов. Специалисты сферы общественного питания обязаны уделять внимание особенностям национальных традиций, региональным традициям культуры и в том числе традициям питания.

В цикле ЕН.00 -20 часов:

Химия -20 часов для изучения строения органических веществ.

В цикле ОП.00 - 327 часов:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 12 часов,

Основы экономики, менеджмента и маркетинга -37 часов;

Калькуляция и учет - 50 часов;

Организация обслуживания- 42 часа;

Техническое оснащение производства -150 часов.

Практикоориентированность основной профессиональной образовательной программы составляет- 61 %.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объёме 100 часов на учебную группу (4 часа на каждого обучающегося) на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные.

Практическое обучение представлено производственным обучением и производственной практикой. Практика является обязательным разделом ОПОП. 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 практика проводится при освоении, обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения в группах по 12-15 человек в цехах и лабораториях ОУ. Учебная практика (производственное обучение) проводится в 1 или 2 смены в зависимости от формы организации деятельности мастеров, обучающихся, а так же количества лабораторий и рабочих мест в них.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций соответствует профилю подготовки обучающихся. Контроль за прохождением обучающимися производственной практики возлагается на преподавателей спецдисциплин или мастеров производственного обучения. Во время практики обучающиеся оформляют дневники с приложениями производственной практики.

Преддипломная практика проводится в соответствии с Положением о преддипломной практике, в которой прописаны общие положения, этапы практики, нормативная база, организация и формы отчетности по практике.

Формы промежуточной аттестации приняты:

- «З»-зачет,
- «ДЗ»- дифференцированный зачет,
- «Э»-экзамен,
- «Эк»-экзамен квалификационный по модулю.

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.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- > входной контроль;
- > текущий контроль;
- > промежуточный контроль;
- > итоговый контроль.

Формы итоговой аттестации.

Оценка качества подготовки выпускников осуществляются в двух основных направлениях:

Оценка уровня освоения дисциплин;

Оценка компетенций обучающихся.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положениями о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся, об итоговой аттестации.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы и праздничные дни	Всего (по курсам)
			по профилю профессии	Преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39			-	2		11	52
II курс	29	6	4	-	2		11	52
III курс	29	4	8	-	1		10	52
IV курс	23	2	4	4	2	6	2	43
Всего	120	12	16	4	7	6	34	199

Сводные данные по бюджету времени (в неделях). График учебного процесса

Курс	сентябрь				октябрь			ноябрь				декабрь				январь			февраль			март				апрель			май				июнь				июль			август					Обучение по дисциплинам и МДК	Промежут. аттест. нед.	практика			ГИА		Каникулы, нед.	Всего нед.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	неделя	часов			в учебной практике (по профилю произв.)	в преддипломной подготовке к ГИА	Защита ДП	Каникулы, нед.			
1									1	7							А	К	К																									3	1404	2				1	5		
2									1	1	У	У	У	Т	Т		А	К	К																									2	1116	2	4	6		1	5		
3					У	У	У	У	1	2							1/2 А	К	К		Т	Т	Т	Т	Т	Т																	2	1116	1	4	8		1	5			
4									1	2							А	К	К																									2	756	2	2	4	4	2	4		
																													Итого	120	439	7	12	16	4	4	2	3	4	199													

Условные обозначения

Теоретическое обучение

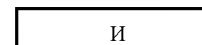
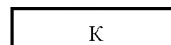
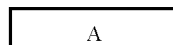
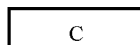
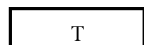
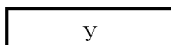
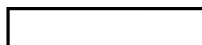
Учебная практика

Производственная практика

Промежуточная аттестация

Каникулярное время

Государственная (итоговая) аттестация



по профилю специальности

преддипломная

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 по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в том числе			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						лекций	лпз, вкл. семинары	курс. работ (пр.)	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	Общеобразовательный цикл	3/1/10	2106	702	1404	688	716		612	792	0	0	0	0	0	0
	<i>Общие учебные предметы</i>		1626	541	1085	511	574		457	628	0	0	0	0	0	0
ОУП.01	Русский язык и литература. Русский язык	-Э	117	39	78	8	70		34	44	0	0	0	0	0	0
ОУП.01	Русский язык и литература. Литература	-ДЗ	176	59	117	62	55		51	66	0	0	0	0	0	0
ОУП.02	Иностранный язык	-ДЗ	175	58	117	0	117		47	70	0	0	0	0	0	0
ОУП.03	Математика	Э	234	78	156	76	80		78	78	0	0	0	0	0	0
ОУП.04	История	-ДЗ	175	58	117	117	0		51	66	0	0	0	0	0	0
ОУП.05	Физическая культура	3,3	175	58	117	0	117		51	66	0	0	0	0	0	0
ОУП.06	ОБЖ	-ДЗ	105	35	70	35	35		34	36	0	0	0	0	0	0
ОУП.07	Физика	-ДЗ	145	48	97	60	37		34	63	0	0	0	0	0	0
ОУП.08	Обществознание (вкл. экономику и право)	-ДЗ	162	54	108	77	31		45	63	0	0	0	0	0	0
ОУП.09.01	География	-ДЗ	108	36	72	50	22		32	40	0	0	0	0	0	0
ОУП.09.02	Экология	3	54	18	36	26	10		0	36	0	0	0	0	0	0
	<i>Профильные общеобразовательные учебные предметы</i>		426	143	283	151	132		119	164	0	0	0	0	0	0
ОУП.10	Информатика	ДЗ,Э	156	53	103	23	80		51	52	0	0	0	0	0	0
ОУП.11	Химия	Э	162	54	108	78	30		68	40	0	0	0	0	0	0
ОУП.12	Биология	Э	108	36	72	50	22		0	72	0	0	0	0	0	0
	<i>Дополнительные общеобразовательные учебные предметы</i>		54	18	36	26	10		36	0	0	0	0	0	0	0
ДУП.13	Астрономия	ДЗ	54	18	36	26	10		36	0	0	0	0	0	0	0

	Всего часов по циклам ОПОП без практики	12/24/19	4374	145 8	2916	134 0	157 6	60	0	0	396	720	468	648	432	252
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	11/5/0	840	280	560	158	402	0	0	0	44	160	140	72	116	28
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	52	4	48	48	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	52	4	48	48	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-/ДЗ, З/ДЗ, З/ДЗ	202	40	162	0	162	0	0	0	22	40	26	36	24	14
ОГСЭ.04	Физическая культура	З/З, З/З, З/З	324	162	162	2	160	0	0	0	22	36	30	36	24	14
ОГСЭ.05*	<i>Введение в специальность: общие компетенции профессионала</i>	-/З	54	18	36	20	16	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ОГСЭ.05*	<i>Основы проектной деятельности</i>	ДЗ	54	18	36	26	16	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ОГСЭ.07*	<i>Этика делового общения</i>	-/З	48	16	32	20	12	0	0	0	0	0	0	0	32	0
ОГСЭ.08*	<i>История, литература, культура родного края</i>	З	54	18	36	18	18	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	0/2/1	342	114	228	129	99	0	0	0	165	63	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	50	17	33	0	33	0	0	0	33	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	49	16	33	33	0	0	0	0	33	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	-/Э	243	81	162	96	66	0	0	0	99	63	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	1/17/18	3192	106 4	2128	105 3	107 5	60	0	0	187	425	328	576	316	224
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1/7/5	1166	373	793	443	300	30	0	0	110	114	100	123	310	36
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	66	22	44	34	10	0	0	0	44	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	Э	50	17	33	25	8	0	0	0	33	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	ДЗ	49	16	33	25	8	0	0	0	33	0	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	22	10	0	0	0	0	32	0	0	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	48	16	32	22	10	0	0	0	0	0	0	32	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	40	8	0	0	0	0	0	0	0	48	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	215	72	143	115	28	0	0	0	0	0	0	71	72	0
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	28	4	0	0	0	0	32	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48	0	0	0	0	0	0	0	68	0
ОП.10*	<i>Основы предпринимательства</i>	З	54	18	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ОП.11*	<i>Техническое оснащение производства</i>	ГЭ	225	75	150	80	70	30	0	0	0	50	100	0	0	0

ОП12*	Калькуляция и учет	Э	75	25	50	10	40	0	0	0	0	0	0	0	50	0
ОП13*	Организация обслуживания	ДЗ	64	22	42	22	20	0	0	0	0	0	0	20	72	0
ПМ.00	Профессиональные модули без практики	0/10/13	2026	691	1335	610	775	30	0	0	77	311	228	381	150	188
ПМ.00	Профессиональные модули с практикой	0/10/13	3034	691	2393	610	775	30	0	0	257	491	372	669	150	404
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции без практики	0/1/2	130	64	66	48	18	0	0	0	0	66	0	0	0	0
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с практикой	0/1/2	238	64	174	48	18	0	0	0	0	174	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	130	64	66	48	18	0	0	0	0	66	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ			36	0	0		0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	-			72	0	0		0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции без практики	0/2/2	298	116	132	100	32	0	0	0	0	46	24	62	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции с практикой	0/2/2	442	116	276	100	32	0	0	0	0	46	96	134	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	298	116	132	100	32	0	0	0	0	46	24	62	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ			36	0	0		0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			108	0	0		0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции без практики	0/2/2	399	133	266	86	150	0	0	0	0	0	204	62	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции с практикой	0/2/2	615	133	482	86	150	0	0	0	0	0	276	206	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной кулинарной продукции	Э	399	133	266	86	150	0	0	0	0	0	204	62	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ			36	0	0		0	0	0	0	72		0	0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			180	0	0		0	0	0	0	0	144	0	0

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий без практики	0/1/2	385	128	257	88	139	0	0	0	0	0	0	257	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с практикой	0/1/2	457	128	329	88	139	0	0	0	0	0	0	329	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	385	128	257	88	139	0	0	0	0	0	0	257	0	0
УП.04	Учебная практика					0	0		0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			72	0	0		0	0	0	0	0	72		0
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов без практики	0/1/2	225	75	150	40	110	0	0	0	0	0	0	0	0	150
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов с практикой	0/1/2	333	75	258	40	110	0	0	0	0	0	0	0	0	258
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	225	75	150	40	110	0	0	0	0	0	0	0	0	150
УП.05	Учебная практика	ДЗ			36	0	0		0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	-			72	0	0		0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения без практики	0/1/2	282	94	188	56	132	0	0	0	0	0	0	0	0	38
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения с практикой	0/1/2	390	94	296	56	132	30	0	0	0	0	0	0	150	146
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	282	94	188	56	132	30	0	0	0	0	0	0	150	38
УП.06	Учебная практика	ДЗ			36	0	0		0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	-			72	0	0		0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих без практики	0/1/2	357	81	276	187	89	0	0	0	77	199	0	0	0	0
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих с практикой	0/1/3	609	81	528	140	94	0	0	0	257	271	0	0	0	0
МДК.07.01	16675 Повар	Э	227	38	189	140	49	0	0	0	77	112	0	0	0	0

УП.07.01	Учебная практика	ДЗ			108	0	0		0	0	108		0	0	0	0
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	-			72	0	0		0	0	72	0	0	0	0	0
МДК.07.02	12901 Кондитер	Э	130	43	87	47	40				0	87	0	0	0	0
УП.07.02	Учебная практика	-			72							72				
	Всего без практики	15/32/22	6480	2160	4320	2065	2255	60	612	792	396	648	468	576	576	252
	Часов в неделю								36	36	36	36	36	36	36	36
ПДП.00	Преддипломная практика															4 нед
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация															
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы															4 нед
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы															2 нед
Консультации – 4 часа на 1 об-ся в год									612	792	396	648	468	648	504	252
Государственная итоговая аттестация																
1.Программа базовой подготовки																
1.1 Дипломный проект (работа)																
Выполнение дипломного проекта (работы) с 19.05.23г. по 14.06.23г. (всего 4 нед.)									0	0	108	108	144	0	0	72
Защита дипломного проекта (работы) с 16.06.23г. по 29.06.23г. (всего 2 нед.)									0	0	72	72	0	288	0	144
1.2 Государственные экзамены - нет.																144
									0	3	4	4	1	5	4	2
									0	8	4	6	3	5	3	3
									1	0	0	0	2	0	3	1

* - дисциплина вариативной части ОПОП

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

№	Наименование
Кабинеты	
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Экологических основ природопользования
5.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7.	Русского языка и литературы
8.	Истории и философии
9.	Математики
10.	Физики
Лаборатории	
11.	Химии
12.	Микробиологии, санитарии и гигиены
13.	Учебный кулинарный цех
14.	Учебный кондитерский цех