

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: 01.09.2017 – 30.06.2021

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), зарегистрировано в Минюсте РФ 30 июля 2013 г. № 29200;
- 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 (полного) 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.

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	37	4	0	-	1		10	52
IV курс	15	2	12	4	2	6	2	43
Всего	120	12	16	4	7	6	34	199

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
ОД.00	Общеобразовательный цикл	3/8/3	2106	702	1404	725	679	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык	Э	117	39	78	0	78	0	34	44	0	0	0	0	0	0
ОДБ.02	Литература	ДЗ	176	59	117	117	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ/ДЗ	117	39	78	0	78	0	34	44	0	0	0	0	0	0
ОДБ.04	История	ДЗ	175	58	117	117	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ	175	58	117	117	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.06	Химия	Э	117	39	78	56	22	0	34	44	0	0	0	0	0	0
ОДБ.07	Биология	ДЗ	117	39	78	66	12	0	34	44	0	0	0	0	0	0
ОДБ.08	Физическая культура	3/3	176	59	117	8	109	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	105	35	70	62	8	0	17	53	0	0	0	0	0	0
ОДП.01	Математика (профильный)	Э	435	145	290	0	290	0	136	154	0	0	0	0	0	0
ОДП.02	Физика	ДЗ	253	84	169	137	32	0	68	101	0	0	0	0	0	0
ОДП.03	Информатика и ИКТ (профильный)	ДЗ	143	48	95	45	50	0	51	44	0	0	0	0	0	0
	Всего часов по циклам ОПОП без практики	12/24/19	4374	1458	2916	1340	1576	60	0	0	396	720	468	812	396	166
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, 3/ДЗ, ДЗ	202	40	162	0	162	0	0	0	22	40	26	36	24	14
ОГСЭ.04	Физическая культура	3/3, 3/3, 3/3	324	162	162	2	160	0	0	0	22	40	26	36	24	14
ОГСЭ.05*	<i>Введение в специальность: общие компетенции профессионала</i>	-/З	108	36	72	50	22	0	0	0	0	32	40	0	0	0
ОГСЭ.06*	<i>Этика делового общения</i>	-/З	48	16	32	20	12	0	0	0	0	0	0	0	32	0
ОГСЭ.07*	<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	1064	2128	1053	1075	60	0	0	187	425	328	740	208	138
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1/7/5	1166	373	793	443	300	30	0	0	110	114	100	173	208	58
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	52	32	20	0	0	0	0	0	0	52	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	173	115	28	30	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	46	22
ОП.10*	<i>Основы предпринимательства</i>	З	54	18	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ОП11*	<i>Техническое оснащение производства</i>	/Э	225	75	150	80	70	0	0	0	0	50	100	0	0	0
ОП12*	<i>Калькуляция и учет</i>	Э	75	25	50	10	40	0	0	0	0	0	0	50	0	0
ОП 13*	<i>Организация обслуживания</i>	ДЗ	64	22	42	22	20	0	0	0	0	0	0	0	42	0
ПМ.00	Профессиональные модули без практики	0/10/13	2026	691	1335	610	775	30	0	0	77	311	228	567	268	70
ПМ.00	Профессиональные модули с практикой	0/10/13	3034	691	2393	610	775	30	0	0	257	491	372	567	52	526

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	62	0	72
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	0	0	72
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	62	144	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			72	0	0		0	0	0	0	72		0	0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			144	0	0		0	0	0	0	0	0	144	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	257	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	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	108	0	42
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	108	0	150
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	225	75	150	40	110	0	0	0	0	0	0	108	0	42
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	30	0	0	0	0	0	78	72	38
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения с практикой	0/1/2	390	94	296	56	132	30	0	0	0	0	0	78	72	146
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	282	94	188	56	132	30	0	0	0	0	0	78	52	28
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	812	396	166		
	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									дисциплин и МДК		612	792	396	648	468	864	396	166
Государственная итоговая аттестация									учебн. практики		0	0	108	108	144	0	0	72
1.Программа базовой подготовки									произв. практики		0	0	72	72	0	0	216	216
1.1 Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с 19.05.21г. по 14.06.21г. (всего 4 нед.)									преддипл. практ.									144
Защита дипломного проекта (работы) с 16.06.21г. по 29.06.21г. (всего 2 нед.)									экзаменов		0	3	4	4	1	5	4	2
1.2 Государственные экзамены - нет.									дифф. зачетов		0	8	4	6	3	5	3	3
									зачетов(без физической культуры)		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

