

1 сентября, 2020

 **УТВЕРЖДАЮ**
Директор ГПОУ ЯО Переславский
колледж им. А. Невского
Е.В. Белова
01 сентября 2020 год

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Образовательный уровень СПО: *базовый*

Квалификация: *техник-технолог*

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения ОПОП: *3 года 10 мес.*

Исходный уровень образования: *основное общее образование*

Профиль получаемого профессионального образования: *естественно-научный*

1 сентября, 2020

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продуктов общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 33234 от 23 июля 2014 г. и на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст.68;
- Устава ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского (Приказ департамента образования ЯО от 01.03.2017г.№ 97/01-03);
- Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования, утверждённых Минобрнауки России департаментом государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования от 29.05.2007г. № 03-1180;
- Письма Минобрнауки России от 17.03.2015г.№06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

1 сентября, 2020

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 « Об утверждении Порядка проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №291, зарегистрированного в Минюсте России 14.06.2013г.№28785 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 25.06.2014г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013г. № 1199 (с изменениями и дополнениями);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 26 декабря 2013 г. № 1408 «Об утверждении примерных программ профессионального обучения водителей транспортных средств соответствующих категорий и подкатегорий».
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 513 от 02.07.2013 г. (ред. от 17.03.2015 г.), «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (зарегистрировано в Минюсте России 8.08.2013 г. № 29322);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14.июня.2013 г. п.23 « Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденных Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015г. № ДЛ-1/05вн;

1 сентября, 2020

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17 мая 2012 года № 413;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 734 от 17 июля 2015 г. «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального, общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013г. № 1015» (с изменениями и дополнениями);
- Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 года № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального, основного общего, среднего общего образования»;
- Примерных программ учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО (одобрены департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 16.04.2008г.);
- «Руководства по соблюдению организациями, осуществляющими образовательную деятельность, законодательства Российской Федерации в сфере образования в части организации и проведения практики обучающихся по основным профессиональным образовательным программам» (утвержденного Рособрнадзором);
- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского;

1 сентября, 2020

- Положения об итоговой государственной аттестации обучающихся ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского;
- Положения об учебной и производственной практике ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало занятий 1 сентября.

Объем обязательной аудиторной нагрузки обучающихся не превышает 36 часов в неделю при максимальной нагрузке 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Продолжительность учебной недели для обучающихся составляет 5 дней. Занятия группируются парами, продолжительность пары 90 минут. Академический час – 45 минут. Контроль успеваемости обучающихся осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского.

Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме не более 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: устные, групповые, индивидуальные. Часы на консультации распределяются по дисциплинам учебного плана. Оценивание знаний обучающихся идет по пятибалльной шкале: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно) и 2 (неудовлетворительно).

На первом курсе предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно п. 1, статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

Практико-ориентированность подготовки выпускников по специальности составляет 61 % от общего объема часов подготовки. Это дает возможность выпускникам быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда.

1 сентября, 2020

Рабочий учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме 30 часов по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в рамках ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся, умений, приобретение первоначального практического опыта. Проводится концентрированно по окончании теоретического обучения в рамках профессиональных модулей. Продолжительность данного вида практики составляет 11 недель.

- ПМ.01 продолжительность УП.01 составляет 2 недели и проводится в 3 и 4 семестрах;
- ПМ.02 продолжительность УП.02 составляет 2 недели и проводится в 4 семестре;
- ПМ.03 продолжительность УП.03 составляет 3 недели и проводится в 5 и 6 семестрах;
- ПМ.04 продолжительность УП.04 составляет 2 недели и проводится в 5 и 6 семестрах;
- ПМ.05 продолжительность УП.05 составляет 2 недели и проводится в 6 семестре.

Практики завершаются дифференцированными зачетами.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, соответствующих профилю подготовки обучающихся. Продолжительность данного вида практики составляет 17 недель.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно по окончании теоретического обучения в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01 продолжительность ПП.01 составляет 2 недели и проводится на 2 курсе в конце 4 семестра;

1 сентября, 2020

- ПМ.02 продолжительность ПП.02 составляет 1 неделю и проводится на 2 курсе в конце 4 семестра;
- ПМ.03 продолжительность ПП.03 составляет 4 недели и проводится на 3 курсе в конце 6 семестра;
- ПМ.04 продолжительность ПП.04 составляет 3 недели и проводится на 3 курсе в конце 6 семестра;
- ПМ.05 продолжительность ПП.05 составляет 2 недели и проводится на 3 курсе в конце 6 семестра и на 4 курсе в конце 8 семестра;
- ПМ.06 продолжительность ПП.06 составляет 2 недели и проводится на 4 курсе в конце 8 семестра;
- ПМ.07 продолжительность ПП.07 составляет 3 недели и проводится на 4 курсе в конце 8 семестра.

Практики завершаются дифференцированным зачетом.

Преддипломная практика направлена на углубление обучающимися первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Продолжительность преддипломной практики составляет 4 недели, практика проводится концентрированно по окончании теоретического обучения и промежуточной аттестации на 4 курсе обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся включает зачет, дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен (З – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет, ДЗк – комплексный дифференцированный зачет, Э – экзамен, Эк – комплексный экзамен, Экв – экзамен квалификационный). При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный) или квалификационный экзамен. Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится в счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, МДК и практики. Промежуточная аттестация во время обу-

1 сентября, 2020

чения проводится в период сессий. Продолжительность сессии составляет: 2 семестр – 2 недели; 3 семестр - 1 неделя; 4 семестр – 1 неделя; 6 семестр - 1 неделя; 8 семестр – 2 недели.

Комплексный экзамен проводится:

в 3 семестре по МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции».

Комплексный дифференцированный зачет проводится:

-в 4 семестре по ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве и ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья;

-в 4 семестре по УП.01 и УП.02;

- в 4 семестре по ПП.01 и ПП.02;

-в 6 семестре по УП.03 и УП.04;

-в 6 семестре по ПП.03 и ПП.04.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенной в разделе «требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен (не освоен)». По результату освоения ПМ.07 обучающимся вручается свидетельство об уровне квалификации по профессии 16775 Повар. В качестве внешних экспертов к работе в аттестационной комиссии по приёму экзамена (квалификационного) по профессиональным модулям привлекаются представители работодателя.

1 сентября, 2020

С целью оптимизации (сокращения) количества форм промежуточной аттестации в учебном году предусматривается использование различных форм текущего контроля, рейтинговых или накопительных систем оценивания знаний обучающихся.

1.3. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть ОПОП составляет 30% от общего объема времени, отведенного на освоение основной профессиональной образовательной программы. В соответствии с ФГОС СПО вариативная часть составляет 1296 часов максимальной нагрузки, в том числе 864 часов обязательных учебных занятий.

Вариативная часть использована на введение новых элементов в ОПОП и на дополнение обязательных элементов, перечисленных ФГОС. Часы вариативной части использованы следующим образом:

- введены новые дисциплины и МДК в циклы, в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности колледжа:

Профессиональный цикл

Общепрофессиональные дисциплины

ОП.10 «Основы бизнес планирования в отрасли»,

ОП.11 «Товароведение продовольственных товаров»,

ОП.12 «Основы курсового и дипломного проектирования»,

ОП.13 «Эффективное поведение на рынке труда»,

- увеличен объем времени отведенный на:

Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины в объеме 6 час.

1 сентября, 2020

Математические и естественнонаучные дисциплины в объеме 53 час.

Общепрофессиональные дисциплины в объеме 417 час.

Профессиональные модули в объеме 388 час.

1.4. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется с учётом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики специальности, которой овладевают обучающиеся.

В соответствии с Рекомендациями, специальность 19.02.10 технология продукции общественного питания относится к естественно-научному профилю. Общеобразовательная подготовка осуществляется на протяжении первого курса обучения.

Содержание общеобразовательных предметов по русскому языку, литературе, иностранному языку, математике, физике, химии, биологии, обществознанию, физической культуре, информатике, основам безопасности жизнедеятельности разработано на основе примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию

1 сентября, 2020

(протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

В период обучения с юношами в рамках учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» проводятся учебные сборы в количестве 40 часов.

Для подгрупп девушек 70 процентов учебного времени предмета «Основы безопасности жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Занятия по предмету «Иностранный язык», проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Лабораторные и практические занятия по предметам «Физика», «Химия», «Биология», «Информатика», проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Знания и умения обучающихся, полученные в ходе общеобразовательной подготовки, углубляются и расширяются при изучении дисциплин профессионального цикла образовательной программы.

По предмету «Математика» учебным планом предусмотрено 78 часов на исследовательские и лабораторные работы, что обуславливается естественно-научным профилем. По предмету «ОБЖ» учебным планом предусмотрено 40 часов на практические работы, что обуславливается техническим профилем и необходимостью проведения учебных сборов.

Учебный предмет «Астрономия» введен за счет перераспределения учебных часов из учебной программы по физике на основании Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 июня 2017 года № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089».

1 сентября, 2020

В соответствии с требованиями ФГОС СОО введен учебный предмет «Учебный проект».

В соответствии с требованиями ФГОС СОО введен учебный предмет «Родной язык (русский)».

Обязательных экзаменов по общеобразовательным предметам два: 2-й семестр – «Русский язык», «Математика».

Два экзамена даются на выбор обучающихся в соответствии с профилем специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания («Химия» и «Обществознание»).

1.5. Государственная (итоговая) аттестация

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы), соответствующей по тематике содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Государственный экзамен не проводится. На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели, на защиту - 2 недели. Фонды оценочных средств для государственной (итоговой) аттестации утверждаются директором после предварительного заключения работодателей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются ГПОУ ЯО Переславским колледжем им. А. Невского на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1 сентября, 2020

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной 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.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдаётся документ установленного образца – *диплома* - и присваивается квалификация *техник-технолог*.

Итоговая аттестация по профессиям рабочих производится по окончании соответствующих профессиональных модулей и включает в себя выполнение итоговых практических квалификационных работ, предусматривающих сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию по профессиям рабочих, образовательным учреждением выдаётся документ установленного образца – *свидетельства (сертификата)* - и присваиваются квалификации:

- повар 3-4 разряда.

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласие с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа (п.6 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 05 ноября 2013г.).

1 сентября, 2020

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и МДК	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
			По профилю специальности	Преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	32	4	3		2		11	52
III курс	26	7	8		1		10	52
IV курс	23		6	4	2	6	2	43
ИТОГО	120	11	17	4	7	6	34	199

3. Календарный график учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь					Декабрь				Январь					Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь					Июль				
	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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46					
I																		=	=																																
II																		У	::	=	=																У	У	У	8	8	8	8	::	=	=	=				
III																У	У	=	=												У	У	У	У	У	У	8	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=				
IV																		=	=								8	8	8	8	8	::	::	Х	Х	Х	Х	И	И	И	И	И	И	И	Ш	Ш					

Обозначения

Теоретическое обучение	Экзаменационная сессия	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Производственная практика преддипломная	Подготовка к ГИА	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
	::	У	8	Х	И	Ш	=

1 сентября, 2020

4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Индекс	Наименование практики	Проф. модуль	Количество недель	Количество часов	Семестр проведения
1.	УП.00	Учебная практика		11	396	
1.1	УП.01	Учебная практика	ПМ.01	1	36	III
				1	36	IV
1.2	УП.02	Учебная практика	ПМ.02	2	72	IV
1.3	УП.03	Учебная практика	ПМ.03	1	36	V
				2	72	VI
1.4	УП.04	Учебная практика	ПМ.04	1	36	V
				1	36	VI
1.5	УП.05	Учебная практика	ПМ.05	2	72	VI
2.	ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)		17	612	
2.1	ПП.01	Производственная практика	ПМ.01	2	72	IV
2.2	ПП.02	Производственная практика	ПМ.02	1	36	IV
2.3	ПП.03	Производственная практика	ПМ.03	4	144	VI
2.4	ПП.04	Производственная практика	ПМ.04	3	108	VI
2.5	ПП.05	Производственная практика	ПМ.05	1	36	VI
				1	36	VIII
2.6	ПП.06	Производственная практика	ПМ.06	2	72	VIII
2.7	ПП.07	Производственная практика	ПМ.07	3	108	VIII
		ИТОГО		28	1008	
3	ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)		4	144	VIII
		ИТОГО		32	1152	

1 сентября, 2020

5. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, учебных предметов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам в семестрах (час. в семестр)							
		Экзамены	Зачеты	Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Всего занятий	в т.ч.			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
							Теоретические занятия	Лаб. и практ. занятия	Курсовых работ	17 нед.	22 нед.	16 нед.	23 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	12 нед.
ОУП.00.	Общеобразовательные учебные предметы	4Э	11ДЗ	2106	702	1404	808	596	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУП.О.00	Общие учебные предметы	2Э	7ДЗ	1326	442	884	495	389	0	404	480	0	0	0	0	0	0
ОУПБ.01	Русский язык	Э		117	39	78	56	22	0	34	44						
ОУПБ.02	Литература		ДЗ	176	59	117	117	0	0	51	66						
ОУПБ.03	Родной язык (русский)		ДЗ	59	20	39	27	12	0	17	22						
ОУПБ.04	Иностранный язык		ДЗ	175	58	117	7	110	0	51	66						
ОУПБ.05	Математика	Э		285	95	190	112	78	0	102	88						
ОУПБ.06	История		ДЗ	175	58	117	117	0	0	51	66						
ОУПБ.07	Физическая культура		ДЗ	175	58	117	0	117	0	51	66						
ОУПБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ	105	35	70	30	40	0	30	40						
ОУПБ.09	Астрономия		ДЗ	59	20	39	29	10	0	17	22						
ОУДБ.00	Учебные предметы по	2Э	1ДЗ	514	172	342	205	137	0	140	202	0	0	0	0	0	0

УП 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1 сентября, 2020

	выбору из обязательных предметных областей																
ОУПУ.10	Информатика		ДЗ	150	50	100	34	66	0	34	66						
ОУПУ.11	Химия	Э		209	70	139	78	61	0	51	88						
ОУПБ.12	Обществознание (включая экономику и право)	Э		155	52	103	93	10	0	55	48						
ОУП.Д.00	Дополнительные учебные предметы	0Э	3ДЗ	266	88	178	108	70	0	68	110	0	0	0	0	0	0
ОУПБ.13	Физика		ДЗ	142	47	95	56	39	0	51	44						
ОУПБ.14	Экология		ДЗ	66	22	44	44	0	0		44						
ОУПБ.15	Учебный проект		ДЗ	58	19	39	8	31	0	17	22						
ОГСЭ.00	Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины	0Э	4ДЗ	639	213	426	106	320	0	0	0	60	170	60	44	68	24
ОГСЭ.01	Основы философии		ДЗ	64	13	51	51	0	0			51					
ОГСЭ.02	История		ДЗ	64	13	51	51	0	0			51					
ОГСЭ.03	Иностранный язык		ДЗ	187	25	162	2	160	0			30	34	30	22	34	12
ОГСЭ.04	Физическая культура		ДЗ	324	162	162	2	160	0			30	34	30	22	34	12
ЕН.00	Математические и общие естественнонаучные дисциплины	1Э	2ДЗ	391	130	261	152	109	0	0	0	165	51	45	0	0	0
ЕН.01	Математика	Э		135	45	90	45	45	0			90					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		ДЗ	67	22	45	45		0				45				
ЕН.03	Химия		ДЗ	189	63	126	62	64	0			75	51				
П.00	Профессиональный цикл	1эк/1Э/7Экв	19ДЗ/5ДЗк	4352	1115	3237	1094	2113	30	0	0	351	607	507	820	544	408
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1Э	10ДЗ/1ДЗк	1249	416	833	443	390	0	0	0	135	255	195	99	119	30
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		ДЗк	96	32	64	47	17	0			30	34				
ОП.02	Физиология питания		ДЗ	96	32	64	47	17	0			30	34				

УП 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1 сентября, 2020

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		ДЗк	96	32	64	32	32	0			30	34				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		ДЗ	153	51	102	34	68	0				102				
ОП.05	Метрология и стандартизация		ДЗ	77	26	51	34	17	0				51				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ	65	22	43	28	15	0					43			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		ДЗ	136	45	91	27	64	0					60	31		
ОП.08	Охрана труда		ДЗ	67	22	45	15	30	0			45					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ	102	34	68	48	20	0						68		
ОП.10	Основы бизнес планирования в отрасли	Э		172	57	115	69	46	0							85	30
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров		ДЗ	90	30	60	30	30	0					60			
ОП.12	Основы курсового и дипломного проектирования		ДЗ	48	16	32	16	16	0					32			
ОП.13	Эффективное поведение на рынке труда		ДЗ	51	17	34	16	18	0							34	
ПМ.00	Профессиональные модули	1Эк/7 Экв	9ДЗ/4ДЗк	3103	697	2404	651	1723	30	0	0	216	352	312	721	425	378
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1Эк/1 Экв	1ДЗк	338	65	273	64	209	0	0	0	126	147	0	0	0	0
МДК.01.01	МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Эк		194	65	129	64	65	0			90	39				
УП.01	Учебная практика		ДЗк	72	0	72	0	72	0			36	36				
ПП.01	Производственная			72	0	72	0	72	0				72				

УП 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1 сентября, 2020

	практика (по профилю специальности)																
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1Эк/1Экв	1ДЗк	329	74	255	82	173	0	0	0	90	165	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Эк		221	74	147	82	65	0			90	57				
УП.02	Учебная практика			72	0	72	0	72	0				72				
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		ДЗк	36	0	36	0	36	0				36				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1Экв	1ДЗ/1ДЗк	568	105	463	88	345	30	0	0	0	0	156	307	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		ДЗ	316	105	211	88	93	30					120	91		
УП.03	Учебная практика			108	0	108	0	108	0					36	72		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)		ДЗк	144	0	144	0	144	0						144		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1Экв	1ДЗ/1ДЗк	543	121	422	116	306	0	0	0	0	40	156	226	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулоч-		ДЗ	363	121	242	116	126	0				40	120	82		

УП 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1 сентября, 2020

	ных, мучных кондитерских изделий																	
УП.04	Учебная практика		ДЗк	72	0	72	0	72	0						36	36		
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)			108	0	108	0	108	0							108		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1Экв	3ДЗ	609	155	454	128	326	0	0	0	0	0	0	188	170	96	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		ДЗ	465	155	310	128	182	0						80	170	60	
УП.05	Учебная практика		ДЗ	72	0	72	0	72	0						72			
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)		ДЗ	72	0	72	0	72	0						36			36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1Экв	2ДЗ	245	58	187	69	118	0	0	0	0	0	0	0	0	85	102
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		ДЗ	173	58	115	69	46	0							85	30	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)		ДЗ	72	0	72	0	72	0									72
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1Экв	2ДЗ	471	121	350	104	246	0	0	0	0	0	0	0	0	170	180
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»		ДЗ	363	121	242	104	138	0							170	72	
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)		ДЗ	108	0	108	0	108	0									108
	Всего	6Э/1Э к/7Экв		7488	2160	5328	2160	3138	30	612	792	576	828	612	864	612	432	

УП 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1 сентября, 2020

		/																
		36ДЗ/ 5ДЗк																
ПДП	Производственная практика (преддипломная)			144		144		144										144
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация			216		216												216
ПА	Промежуточная аттестация			252		252				72	36	36		36				72
	Практика (всего)			1008	0	1008	0	0	0	0	0	36	216	72	468	0		216
УП	Учебная практика									0	0	36	108	72	180	0		0
ПП	Производственная практика									0	0	0	108	0	288	0		216
	ИТОГО:			8100	2160	5940	2160	3282	30	612	864	612	864	612	900	612		864
	Всего часов в неделю									36		36						
Консультации на учебную группу не более 4 часов на 1 обучающегося в год						Всего			Дисциплин и МДК	612	792	540	612	540	396	612		216
Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме дипломного проекта: всего 6 недель: -выполнение дипломного проекта - 4 недели. -защита дипломной работы (проекта) - 2 недели.									Учебной практики	0	0	36	108	72	180	0	0	
									Производственной практики	0	0	0	108	0	288	0	216	
									Преддипломной практики	0	144							
									Экзаменов	0	4	2	2	0	2	0	4	
									Дифференцированных зачетов	0	11	1	8	4	8	1	8	
									Зачетов	0								

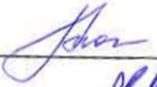
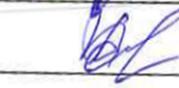
1 сентября, 2020

6. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности

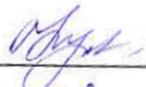
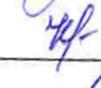
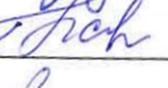
п/п	Наименование
1	Кабинеты
1.1	Социально-экономических дисциплин
1.2	Иностранного языка
1.3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
1.4	Экологических основ природопользования
1.5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
1.6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2	Лаборатории
2.1	Химии
2.2	Метрологии и стандартизации
2.3	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Учебный кулинарный цех
4	Учебный кондитерский цех
5	Спортивный комплекс
5.1	Спортивный зал
5.2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
5.3	Место для стрельбы
5.4	Тренажерный зал
6	Залы
6.1	Библиотека
6.2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
6.3	Мультимедийный центр
6.4	Актный зал
7	Методический фонд

1 сентября, 2020

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР _____  О.Ю. Ахапкина
Заместитель директора по УПР _____  Н.К. Чернышова
Заместитель директора по НМР _____  А.В. Стоян
Заместитель директора по ТО _____  Л.В. Тюрина

Заведующие кафедрами:

«Фундаментальных дисциплин» _____  И.А. Кулябина
«Физического воспитания» _____  Л.И. Крючкова
«Информационных систем» _____  С.Ю. Малыгина
«Экономических дисциплин и права» _____  Н.В. Соловьева
«Технологических дисциплин» _____  М.В. Расторгуева
«Механических дисциплин и автоматизации
технологических процессов» _____  В.С. Алешин
«Сервиса и дизайна» _____  К.А. Михеева