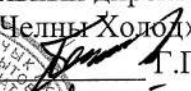
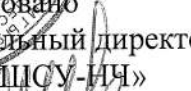


Согласовано
Генеральный директор
ОАО «Челны Холод»

Г.Г. Шакирзянов
«24» августа 20__ г

Утверждаю
Директор ЧПОУ
«Торгово-технологический колледж»

Т.Т. Авдеева
«24» августа 20__ г № 169

Согласовано
Генеральный директор
АО «АШСУ-НЧ»

С.Х. Салимгараева
«24» августа 20__ г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
Частного профессионального образовательного учреждения
«Торгово-технологический колледж»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования –
естественнонаучный

Начало подготовки 2019г., гр. ТХ-9-19, ТХ-9-21

1. Пояснительная записка

Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) среднего профессионального образования (далее – СПО) Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж» (далее - ЧПОУ «Торгово-технологический колледж») разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014г., зарегистр. Министерством юстиции России (№ 33234 от 23 июля 2014г.), письма Департамента профессионального образования Минобрнауки России «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО» от 20.10.2010г. №12-696, базисного учебного плана по ОПОП СПО и «Рекомендациями 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» Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г № 06-259; Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 29.10.2013г. №1199); на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования; приказа Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; приказа Минтруда России от 01.12.2015 N 910н "Об утверждении профессионального стандарта «Бармен»; письма ДПО Минобрнауки России «Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования..» от 25.05.2017г.; «Методических рекомендаций по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования» от 20.06.2017г №ТС-194/08; Информационно-методического письма ФРАУ «ФИРО» от 11.10.2017г №01-00-05/925 (Разъяснения по формированию общеобразовательного цикла ОПОП СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин).

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год устанавливается с 1 сентября, заканчивается – в соответствии с графиком учебного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения (в том числе в период реализации программы среднего общего образования) составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению ППССЗ.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения (в том числе в период реализации программы среднего общего образования) составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций групповые и распределение часов определяется решением учебной части.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней, продолжительность учебных занятий составляет 1 час 30 мин (академический час 45 мин).

При освоении ППССЗ для лиц, обучающихся на базе основного общего образования общий объем каникулярного времени по общеобразовательному циклу в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. Приполучения СПО по ППССЗ базовой подготовки составляет 23 недели каникулярного времени.

При выполнении лабораторно-практических работ, учебной и производственной практик группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Предусмотрено выполнение курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» в 6 семестре как вид учебной работы, которая реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.

На основании приказа Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866), освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей должно завершаться военными сборами, которые проводятся в каникулярное время. Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы для подгрупп девушек используется на освоение основ медицинских знаний.

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний обучающихся: дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э). Порядок организации и проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяется внутренним Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации. Изучение дисциплин завершается определенной формой итогового контроля усвоения программного материала: экзаменом или дифференцированным зачетом. Для текущего контроля знаний используются контрольные работы, защита лабораторно-практических работ, тестирование, письменный, устный опрос, накопительные формы.

Формой промежуточной аттестации по физической культуре в 1 семестре является зачет, во 2 семестре дифференцированный зачет, которые не учитываются при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году.

При реализации ППССЗ СПО предусматриваются виды практик: учебная практика и практика производственная (по профилю специальности и преддипломная) практика. Формы и порядок регламентируется внутренним Положением об учебной и производственной практике, утвержденным директором колледжа. Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводятся после освоения междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная практика в объеме 504 часов (14 недель) и производственная практика в объеме 504 часов (14 недель), всего 1008 часов (28 недель) в соответствии с ФГОС. Учебная практика и производственная практика реализуются концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, таких как ООО «Школьное питание», столовые школ и детских садов, кафе и рестораны города. Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Итоговой формой контроля по производственной практике является дифференцированный зачет. По учебной практике формой контроля является «зачет» за счет использования форм текущего контроля, рейтинговых и/или накопительных систем оценивания. Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

По завершению изучения профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусматривается освоение профессии 11176 Бармен, присваивается квалификация бармен 4(5) разряда. В состав профессионального модуля входит один междисциплинарный курс МДК.07.01 Технология барного дела. По завершению изучения профессионального модуля ПМ.08 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусматривается освоение профессии 16675 Повар, присваивается квалификация повар 4 разряда. В состав профессионального модуля входит один междисциплинарный курс МДК.08.01 Технология кулинарного дела. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части (МДК) и практик.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности производственная (преддипломная) практика установлена в количестве 4 недель. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении преддипломной практики составляет 36 часов в неделю.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачетов. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены. Два экзамена – «русский язык» и «математика», являются обязательными, один – проводится по выбору колледжа – «биология» с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования. В сессию выводятся три экзамена, с промежутком в два дня. Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени отведенного на изучение дисциплин.

Предусмотрено выполнение индивидуальных проектов обучающимися под руководством преподавателя в пределах объема часов, установленных на консультации.

Государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС по специальности составляет 6 недель.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования, формируемых на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования и «Методических рекомендаций по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования» от 20.06.2017г №ТС-194/08.

Общеобразовательный цикл учебного плана, сформирован и исходит из того, что в соответствии с ФГОС нормативный срок освоения ППССЗ по специальности СПО при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при

обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Учебное время, отводимое на теоретическое обучение, используется на изучение базовых и профильных общеобразовательных дисциплин в соответствии с Рекомендациями, 2015, учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования. Время, отводимое на изучение ОБЖ составляет не менее 70 часов.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются рабочие учебные программы, разработанные на основе примерных общеобразовательных программ для специальностей СПО, рекомендованных для использования в учреждении СПО Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России ФГАУ «ФИРО» от 21.07.2015г. и Уточнениями рекомендаций Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» от 25 мая 2017 г.

Вариативная часть ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания из 864 часов в объеме 310 часов использована на введение профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по профессии Повар; 554 часа в соответствии с потребностями работодателей - предприятием ОАО «Челны Холод», потребностями и возможностями обучающихся и спецификой деятельности колледжа использована для введения дополнительного профессионального модуля (в т.ч. МДК, УП, ПП): ПМ.09 «Организация процесса приготовления и приготовление мороженого». Обоснование распределения объема часов вариативной части циклов ППССЗ приведено в таблице 1.

Таблица 1 - Распределение объема часов вариативной части

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. |
|--------------|--|--|-------------------------------------|
| ПМ.00 | Профессиональные модули | | |
| ПМ.08 | Выполнение работ по профессии «Повар» | 465 | 310 |
| | Вариативная часть | 831 | 554 |
| ПМ.08 | В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление мороженого» обучающийся должен: иметь практический опыт: – обработки и подготовки сырья для приготовления мороженого; – подготовки и приготовления смесей для мороженого; – приготовления вафель для мороженого; – приготовления мороженого различных видов; – приготовления мягкого мороженого уметь: – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления мороженого; – изготавливать вафли для мороженого; – использовать различные технологии приготовления мороженого; – проводить расчеты для приготовления мороженого; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мороженого; – выбирать различные способы и приемы приготовления мороженого; – выбирать температурный режим при хранении мороженого; – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. | 831 | 554 |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию и ассортимент мороженого; – виды сырья, условия хранения и требования к качеству различных видов сырья и мороженого; – методы организации производства мороженого; – требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления мороженого; – технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления смесей для мороженого; – технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления мороженого; – классификацию вафель и основные требования к вафельной продукции; – технологию изготовления вафельного теста; – технологию изготовления изделий из вафельного теста для мороженого ; – методы и варианты комбинирования различных способов приготовления мороженого; – варианты подбора наполнителей при приготовлении мороженого; – ассортимент вкусовых добавок для мороженого и варианты их использования; – технологию приготовления основных видов мороженого; – технологию приготовления любительских видов мороженого, – технологию приготовления мягкого мороженого; – требования к безопасности приготовления, хранения и упаковки мороженого; – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой продукции; – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции. | | |
|--|---|--|--|

Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения ППСЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов для дисциплин и профессиональных модулей непосредственно после завершения освоения дисциплин и профессиональных модулей. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится не более 2 недель (72 часа) в году, в последний год обучения 1 неделя (36 часов). При рассредоточенном изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей допустимо сгруппировать 2 экзамена в рамках одной календарной недели, при этом предусматривается не менее 2 дней между ними на самостоятельную подготовку к экзаменам или на проведение консультаций.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). В соответствии с ФГОС по специальности на подготовку выпускной квалификационной работы установлено 4 недели, на защиту выпускной квалификационной работы - 2 недели. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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

По окончании обучения выпускники получают диплом государственного образца среднего профессионального образования очной формы обучения с получением среднего общего образования с присвоением уровня квалификации: "Техник-технолог".

Расчет практикоориентированности учебного плана

При выделении времени на лабораторные и практические занятия следует соблюдать параметры практикоориентированности (в %), вычисляемые по формуле:

$$\text{ПрО} = \frac{\text{ЛПЗ} + \text{КР} + (\text{УП} + \text{ПП}) + \text{ПДП}}{\text{УН}_{\text{обяз}} + (\text{УП} + \text{ПП}) + \text{ПДП}} \times 100\% = \frac{1462 + 30 + (504 + 504) + 144}{2916 + (504 + 504) + 144} \times 100\% = 65\%$$

где,

- ПрО – практикоориентированность;
- ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах);
- КР – объем часов на курсовую работу (проект);
- УП – объем учебной практики (в часах);
- ПП – объем производственной практики (по профилю специальности) (в часах);
- ПДП – объем производственной практики (преддипломной);
- УН_{обяз} – суммарный объем обязательной учебной нагрузки (в часах);

Диапазон допустимых значений практикоориентированности для ППСЗСПО базовой подготовки – 50–65%.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|--------------|--|------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|------------|
| | | | по профилю специальности | преддипломная (для СПО) | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| I курс | 39 | - | - | - | 2 | - | 11 | 52 |
| II курс | 29 | 5,5 | 5 | - | 2 | - | 10,5 | 52 |
| III курс | 30 | 4,5 | 5 | - | 2 | - | 10,5 | 52 |
| IV курс | 22 | 4 | 4 | 4 | 1 | 6 | 2 | 43 |
| Всего | 120 | 14 | 14 | 4 | 7 | 6 | 34 | 199 |


3. План учебного процесса

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам ¹ (час.в семестр) | | | | | | | |
|----------------|--|--------------------------------|-------------------------------------|---|----------------------------------|---------------------------|-------------------------|---|-----------|-----------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|--------|---------|--|
| | | | Максимальная | | | | Обязательная аудиторная | | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | |
| | | | всего занятий | в т.ч. семинаров, уроков и занятий в г.п. | подрушак (лаб. и практ. занятия) | курсовых работ (проектов) | всего занятий | в т.ч. лекций, потоков (лекций, семинаров, уроков и занятий в г.п.) | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем. | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | | | |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | 0/10/3 | 2106 | 1404 | 748 | 656 | | | | | | | | | | | | |
| | Общеобразовательные учебные дисциплины | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУДБ.01 | Русский язык | -Э | 117 | 78 | 53 | 25 | | 42 | 36 | | | | | | | | | |
| ОУДБ.02 | Литература | -ДЗ | 175 | 117 | 90 | 27 | | 51 | 66 | | | | | | | | | |
| ОУДБ.03 | Иностранный язык | -ДЗ | 176 | 117 | | 117 | | 51 | 66 | | | | | | | | | |
| ОУДБ.04 | Математика | -Э | 234 | 156 | 46 | 110 | | 78 | 78 | | | | | | | | | |
| ОУДБ.05 | История | -ДЗ | 176 | 117 | 97 | 20 | | 51 | 66 | | | | | | | | | |
| ОУДБ.06 | Физкультура | 3,ДЗ | 176 | 117 | | 117 | | 51 | 66 | | | | | | | | | |
| ОУДБ.07 | ОБЖ | -ДЗ | 105 | 70 | 48 | 22 | | 30 | 40 | | | | | | | | | |
| ОУДБ.08 | Астрономия | -ДЗ | 54 | 36 | 32 | 4 | | 36 | | | | | | | | | | |
| ОУДП.09 | Информатика (профильная) | -ДЗ | 150 | 100 | 44 | 56 | | 51 | 49 | | | | | | | | | |
| ОУДБ.10 | Физика | -ДЗ | 145 | 97 | 37 | 60 | | 51 | 46 | | | | | | | | | |
| ОУДП.11 | Химия (профильная) | -ДЗ | 162 | 108 | 72 | 36 | | | 108 | | | | | | | | | |
| ОУДБ.12 | Обществознание(вкл.экономiku и право) | ДЗ | 108 | 72 | 62 | 6 | | 72 | | | | | | | | | | |
| ОУДП.13 | Биология (профильная) | -Э | 108 | 72 | 56 | 16 | | 40 | 32 | | | | | | | | | |
| ОУДБ.14 | География | -ДЗ | 108 | 72 | 60 | 12 | | 48 | 24 | | | | | | | | | |
| ОУДБ.15 | Экология | ДЗ | 54 | 36 | 28 | 8 | | 36 | | | | | | | | | | |
| ОУДБ.16 | Родной язык | ДЗ | 58 | 39 | 19 | 20 | | | 39 | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 0/5/0 | 630 | 420 | 98 | 322 | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | ДЗ | 57 | 48 | 48 | | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.02 | История | Э | 57 | 48 | 48 | | | 48 | | | | 48 | | | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | -ДБ,-ДВ,-ДЗ | 192 | 162 | | 162 | | | | 32 | 26 | 32 | 28 | 20 | 24 | | | |

| ОГСЭ.04 | Физическая культура | - , ДЗ-, ДЗ-, ДЗ | 324 | 162 | 2 | 160 | | | 32 | 26 | 32 | 28 | 20 | 24 |
|--------------|--|------------------|--------------|-------------|------------|------------|-----------|----|-----|-----|-----------|-----------|----|----|
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | 0/3/0 | 312 | 208 | 104 | 104 | | | | | | | | |
| ЕН.01 | Математика | ДЗ | 72 | 48 | 24 | 24 | | | 48 | | | | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | ДЗ | 48 | 32 | 30 | 2 | | | 32 | | | | | |
| ЕН.03 | Химия | - , -, ДЗ | 192 | 128 | 50 | 78 | | | | 52 | 48 | 28 | | |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 0/21/14 | 2 601 | 1734 | 968 | 736 | 30 | | | | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 0/4/5 | 624 | 416 | 252 | 164 | | | | | | | | |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | Э | 87 | 58 | 42 | 16 | | 58 | | | | | | |
| ОП.02 | Физиология питания | Э | 48 | 32 | 20 | 12 | | 32 | | | | | | |
| ОП.03 * | Организация хранения и контроль запасов и сырья * | Э | 48 | 32 | 22 | 10 | | | 32 | | | | | |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | - , ДЗ | 90 | 60 | 20 | 40 | | | | | 32 | 28 | | |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | Э | 48 | 32 | 22 | 10 | | | | | 32 | | | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | ДЗ | 72 | 48 | 40 | 8 | | | | | | | | 48 |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | - , ДЗ | 81 | 54 | 44 | 10 | | | | | | | 30 | 24 |
| ОП.08 | Охрана труда | Э | 48 | 32 | 24 | 8 | | | | | 32 | | | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | - , ДЗ | 102 | 68 | 20 | 48 | | | | | | 28 | 40 | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 0/17/9 | 1977 | 1318 | 716 | 572 | 30 | | | | | | | |
| ПМ.01 | Организация процесса приготовления и приговление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 0/2/1 | 344 | 229 | 119 | 110 | | 41 | 112 | 117 | | | | |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | - , ДЗ | 344 | 229 | 119 | 110 | | 41 | 45 | 143 | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | - | | 72 | | | | | | 72 | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | ДЗ | | 72 | | | | | | 72 | | | | |
| ПМ.02 | Организация процесса приготовления и приговление сложной холодной кулинарной продукции | 0/2/1 | 343 | 229 | 121 | 108 | | | 112 | 117 | | | | |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | - , ДЗ | 343 | 229 | 121 | 108 | | | 112 | 117 | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | - | | 72 | | | | | | 72 | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | ДЗ | | 72 | | | | | | 72 | | | | |
| ПМ.03 | Организация процесса приготовления и приговление сложной горячей кулинарной продукции | 0/2/1 | 159 | 106 | 29 | 47 | 30 | | | | 64 | 42 | | |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | - , ДЗ | 159 | 106 | 29 | 47 | 30 | | | | 64 | 42 | | |
| УП.03 | Учебная практика | - | | 90 | | | | | | | | 90 | | |
| ПП.03 | Производственная практика | ДЗ | | 90 | | | | | | | | 90 | | |
| ПМ.04 | Организация процесса приготовления и приговление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 0/2/1 | 135 | 90 | 48 | 42 | | | | | 48 | 42 | | |

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания

| № | Наименование |
|----------|--|
| 1 | Кабинеты : |
| | русского языка и литературы |
| | иностранного языка |
| | истории |
| | обществознания |
| | естествознания |
| | географии |
| | основ безопасности жизнедеятельности |
| | математики |
| | информатики и икт |
| | социально-экономических дисциплин |
| | иностранного языка |
| | информационных технологий в профессиональной деятельности |
| | экологических основ природопользования |
| | технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства |
| | безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 2 | Лаборатории: |
| | химии |
| | метрологии и стандартизации |
| | микробиологии, санитарии и гигиены |
| 3 | Учебный кулинарный цех |
| 4 | Учебный кондитерский цех |
| 5 | Спортивный комплекс: |
| | спортивный зал |
| | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| | стрелковый тир |
| 6 | Залы: |
| | библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет |
| | актовый зал |

Согласовано
 заместитель директора по УПР

 Р.М. Мутыгуллина