

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ НСО «Куйбышевский политехнический колледж»**

Согласовано



УТВЕРЖДЕНО

Директор

ГБПОУ НСО

«Куйбышевский политехнический колледж»

А.Б. Сафронов



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательного учреждения среднего профессионального образования  
**ГБПОУ НСО «Куйбышевский политехнический колледж»**  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
Год начала подготовки по учебному плану – 2020 г.

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

2023 г.

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативную основу разработки учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Куйбышевский политехнический колледж» составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ (в редакции от 02.марта 2016 г.);
- приказ Минобрнауки России от № 384 от 22.04.2014, утв. Министерством юстиции (№ 33234 от 23.07.2014) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762, зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г. (регистрационный № 70167);
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- устав образовательного учреждения ГБПОУ НСО «Куйбышевский политехнический колледж»;

- локальные акты ГБПОУ НСО «Куйбышевский политехнический колледж», регламентирующие учебно-производственный процесс профессиональной подготовки кадров.

## **1.2. Организация учебного процесса и режима занятий:**

Организация учебного процесса спланирована в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования и рекомендациями Министерства образования и науки Российской Федерации.

- Каждый учебный год для обучающихся очной формы обучения начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом настоящей образовательной программы. Учебный год состоит из двух семестров.

- Продолжительность учебной недели – шестидневная;

- Обязательный объем учебной нагрузки 36 час в неделю, максимальный - 54 часа в неделю включает все виды учебной работы студента в колледже и вне его: учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар, выполнение курсовой работы (проекта), практическая подготовка); самостоятельные работы, факультативные занятия, консультации;

- Учебные занятия проводятся в группах и подгруппах (по иностранному языку, информатике, информационным технологиям в профессиональной деятельности, компьютерной графике) не менее 8 человек в подгруппе.

- Для реализации компетентного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий: деловые игры, диспуты, тренинги, групповые дискуссии, моделирование производственных ситуаций.

- Дисциплина Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях, клубах).

- Одним из видов учебной работы является выполнение курсовой работы (проекта) по дисциплинам профессионального цикла и курсового проекта по одному из профессиональных модулей:

\* МДК 03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» - в 6 семестре. На выполнение курсового проекта отводится 30 часов в рамках изучения дисциплины, ее выполнение сопровождается консультациями. Промежуточная аттестация по МДК проходят в форме экзамена и защиты курсового проекта.

\* МДК 05.01. «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» - в 7 семестре. На выполнение курсового проекта отводится 30 часов в рамках изучения дисциплины, ее выполнение сопровождается консультациями. Промежуточная аттестация по МДК проходят в форме экзамена и защиты курсового проекта.

- Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период получения среднего общего образования в пределах ППСЗ. Формы проведения - групповые и индивидуальные, письменные и устные.

- Продолжительность учебной недели регулируется графиком учебного процесса. Учебные занятия проводятся парами (два академических часа).

- Формы и процедуры текущего контроля знаний (групповые, индивидуальные, устные, письменные, тестирование и др.) проводятся в соответствии с Положением об организации и проведении текущего контроля и промежуточной аттестации в колледже и рабочими программами дисциплин, профессиональных модулей.

- Промежуточная аттестация включает следующие виды: экзамен, дифференцированный зачет, экзамен (квалификационный) и составляет 6 недель, в ходе которой, студенты в каждом учебном году сдают не более 8 экзаменов, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

- Все виды промежуточной аттестации (кроме экзамена) проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля.

• учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная) представляют собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей:

1) ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебная практика – 1 неделя, производственная практика (по профилю специальности) – 2 недели;

2) ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебная практика – 1 неделя, производственная практика (по профилю специальности) – 1 неделя;

3) ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебная практика – 1 неделя, производственная практика (по профилю специальности) – 1 неделя;

4) ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебная практика – 1 неделя, производственная практика (по профилю специальности) – 1 неделя;

5) ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов: учебная практика – 2 недели, производственная практика (по профилю специальности) – 1 неделя;

6) ПМ.06 Организация работы структурного подразделения: учебная практика) – 1 неделя, производственная практика (по профилю специальности) – 2 недели;

7) ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: учебная практика – 9 недель, производственная практика (по профилю специальности) – 4 недели;

• преддипломная практика имеет цели: приобретение практического опыта работы по специальности, проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к государственной итоговой аттестации;

- аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий (организаций).

- Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту квалификационной работы (дипломный проект). Подготовка и защита квалификационной работы проводятся в соответствии с Программой государственной итоговой аттестации.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена формируется в соответствии 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 (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259).;

- В соответствии со спецификой ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания образовательное учреждение реализует технический профиль получаемого профессионального образования.

- На изучение учебных дисциплин (общие, по выбору, дополнительные) общеобразовательного цикла отводится 1404 часа.

- В учебный план включена дополнительная учебная дисциплина Проектная деятельность, в рамках изучения, которой предусматривается выполнение индивидуальных проектов, в любой избранной области деятельности.

- Обучающиеся получают общеобразовательную подготовку в первый год обучения.

- Учебное время, отводимое на теоретическое обучение (39 нед.), используется на изучение общеобразовательных дисциплин с учетом профиля получаемого профессионального образования. Промежуточная аттестация 2 нед., каникулярное время 11 нед..

- Промежуточная аттестация обучающихся учреждений СПО при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

- Время, отводимое на изучение ОБЖ, должно быть не менее 70 часов.

- Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены: русский язык, математика, химия.

## **Программа подготовки специалистов среднего звена**

### **1.4. Формирование вариативной части ППССЗ**

ППССЗ предусмотрены объемы обязательной и вариативной частей, соответственно 3078 часа и 1296 часов.

- Вариативная часть ППССЗ направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

- Вариативная часть ППССЗ использована на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и ПМ обязательной части, и введение новых дисциплин и МДК.

- Объем вариативной части ППССЗ составляет 1296 часов (при 54 часах максимальной недельной нагрузки для обучающихся), 864 часа аудиторной нагрузки.

- Часы вариативной части распределены следующим образом:

На дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования - введены новые дисциплины:

<b>Индекс</b>	<b>Название дисциплины</b>	<b>Максимальная учебная</b>	<b>Обязательная учебная</b>
---------------	----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

		<b>нагрузка</b>	<b>нагрузка</b>
<b>ОГСЭ</b>	<b>Обязательные дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла</b>	<b>146</b>	<b>104</b>
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	75	56
ОГСЭ.06	Социальная психология	71	48
	<b>Профессиональная подготовка</b>	<b>324</b>	<b>216</b>
<b>ОП</b>	<b>Обязательные дисциплины общепрофессионального цикла</b>	<b>324</b>	<b>216</b>
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания	88	62
ОП.10	Организация производства	81	54
ОП.11	Организация обслуживания	99	66
ОП.12	Мировая кухня	56	34
<b>Итого</b>		<b>470</b>	<b>320</b>

На углубление подготовки содержания обязательной части:

<b>Обязательные дисциплины общепрофессионального цикла</b>			
<b>ОГСЭ</b>	<b>Обязательные дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла</b>	<b>43</b>	<b>22</b>
ОГСЭ.04	Физическая культура	15	8
ОГСЭ.03	Иностранный язык	28	14
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>	<b>66</b>	<b>28</b>
ЕН.03	Химия	66	28
	<b>Профессиональная подготовка</b>	<b>717</b>	<b>494</b>
<b>ОП</b>	<b>Обязательные дисциплины общепрофессионального цикла</b>	<b>302</b>	<b>150</b>
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	118	70
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	52	20
ОП.05	Метрология, стандартизация	32	20
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	100	40
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>415</b>	<b>344</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса и приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>57</b>	<b>50</b>
МДК01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	57	50
<b>ПМ 02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>37</b>	<b>30</b>
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	37	30
<b>ПМ 03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>105</b>	<b>90</b>



МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	105	90
<b>ПМ 04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>105</b>	<b>84</b>
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	105	84
<b>ПМ 05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов</b>	<b>106</b>	<b>86</b>
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	106	86
<b>ПМ 06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>5</b>	<b>4</b>
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации	5	4
<b>Итого</b>		<b>826</b>	<b>544</b>
<b>Всего</b>		<b>1296</b>	<b>864</b>

Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением по согласованию с работодателем МУ «Центр бухгалтерского-материально-технического и информационного обеспечения Куйбышевского района», отдел питания.

### 1.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения учебных дисциплин и ПМ проводится как в процессе текущего контроля, так и в процессе промежуточной и государственной итоговой аттестации.

- Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента по отдельной дисциплине, МДК, учебной и производственной практике, профессиональному модулю.

- Учебным планом предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации:

- \* дифференцированный зачет/комплексный дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, МДК, учебной и производственной практике;

- \* экзамен по отдельной дисциплине или МДК;

- \* квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

- Проведение зачета, дифференцированного зачета осуществляется за счет часов, отводимых на изучение дисциплины или МДК.

### **1.5. Порядок аттестации обучающихся**

Оценка качества освоения учебных дисциплин и ПМ проводится как в процессе текущего контроля, так и в процессе промежуточной и государственной итоговой аттестации.

- Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента по отдельной дисциплине, МДК, учебной и производственной практике (практике по профилю специальности), профессиональному модулю.

- Учебным планом предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации:

- \* дифференцированный зачет/комплексный дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, МДК, учебной и производственной практике;

- \* экзамен по отдельной дисциплине или МДК;

- \* квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

- Проведение зачета, дифференцированного зачета осуществляется за счет часов, отводимых на изучение дисциплины или МДК.

- Промежуточная аттестация (Э) по дисциплинам профессионального цикла (общепрофессиональные дисциплины, МДК):

- Промежуточная аттестация по общеобразовательной подготовке проводится по дисциплинам: «Русский язык», «Математика» в письменной форме и «Химия» в устной форме во 2 семестре.

- Организация хранения и контроль запасов сырья, МДК 07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд массового спроса - 3 семестр;

- МДК 07.02 Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий массового спроса - 4 семестр;

- МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции - 5 семестр;

•МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 6 семестр.

• В рамках промежуточной аттестации по каждому профессиональному модулю (ПМ.00) по завершению практической подготовки и освоения МДК в режиме междисциплинарного экзамена проводится квалификационный экзамен Э(к), направленный на оценку сформированности у обучающегося профессиональных компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, который проводится в последний день производственной практики с выездом на предприятие.

• Квалификационный экзамен может предусматривать выполнение:

\* Комплексного практического задания, предусматривающего проверку сформированности всех профессиональных компетенций в рамках освоения профессионального модуля;

\* Выполнение проектного задания, предусматривающего проверку сформированности всех профессиональных компетенций в рамках освоения профессионального модуля.

• Для проведения квалификационных экзаменов по профессиональным модулям используются Фонды оценочных средств.

• При освоении ПМ 07 проводится квалификационный экзамен Э (кв.), при успешной сдачи которого, студенту присваивается 2 квалификационный разряд по рабочим профессиям: 12901 Кондитер, 16675 Повар.

• Реализация образовательных программ среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией (далее- ГИА), которая является обязательной.

• ГИА проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей и включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломного проекта. На ее организацию и проведение отводится 6 недель (4 недели – на выполнение ВКР, 2 недели – на защиту ВКР). Тематика выпускной

квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

- К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план, или индивидуальный учебный план.

- По результатам защиты дипломного проекта выпускникам присваивается квалификация «техник-технолог» и выдается документ государственного образца – диплом.

**2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	26	9	4	0	2	0	11	52
III курс	31	4	5	0	2	0	10	52
IV курс	24	3	3	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	120	16	12	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.)					I курс		II курс		III курс		IV курс	
			максимальная	Обязательная аудиторная			курсовых работ (проектов) для СПО	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 10 нед.	5 сем. 14 нед.	6 сем. 17 нед.	7 сем. 14 нед.	8 сем. 10 нед.
				всего занятий	Теоретическое обучение										
					занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и т.п.)	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>3/0/12</b>	<b>2106</b>	<b>1404</b>	<b>770</b>	<b>634</b>	<b>*</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>			
ОДБ.01	Русский язык	Э	150	100	54	46		36	64						
ОДБ.02	Литература	-, ДЗ	177	118	68	50		46	72						
ОДБ.03	Иностранный язык	-, ДЗ	183	122	0	122		52	70						
ОДБ.04	История	-, ДЗ	234	156	156	0		68	88						
ОДБ.05	Физическая культура	-, ДЗ	174	116	14	102		50	66						
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	105	70	56	14		40	30						
ОДБ.07	Астрономия	ДЗ	54	36	28	8		36	0						
ОДБ.08	Родная литература	-, ДЗ	54	36	26	10		0	36						
ОДБ.09	Физика	-, ДЗ	183	122	78	44		50	72						
ОДП.10	Математика	ДЗ, Э	384	256	132	124		108	148						
ОДП.11	Информатика	-, ДЗ	171	114	62	52		48	66						
ОДП.12	Химия	ДЗ, Э	177	118	76	42		38	80						
ОДД.13	Проектная деятельность	ДЗ	60	40	20	20		40	0						

<b>ПП</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>	<b>16/0/30</b>	<b>4374</b>	<b>2916</b>	<b>1762</b>	<b>1094</b>				<b>576</b>	<b>360</b>	<b>504</b>	<b>612</b>	<b>504</b>	<b>360</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>0/0/6</b>	<b>819</b>	<b>544</b>	<b>188</b>	<b>356</b>				<b>64</b>	<b>158</b>	<b>104</b>	<b>68</b>	<b>62</b>	<b>88</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	58	48	48										48
ОГСЭ.02	История	ДЗ	58	48	48							48			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ,	213	172		172				32	20	28	38	34	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ,	344	172	12	160				32	34	28	30	28	20
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ДЗ	75	56	56						56				
ОГСЭ.06	Социальная психология	ДЗ	71	48	28	20					48				
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0/0/3</b>	<b>378</b>	<b>254</b>	<b>192</b>	<b>62</b>						<b>132</b>	<b>80</b>	<b>42</b>	
ЕН.01	Математика	ДЗ	87	58	42	16						58			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	60	42	42									42	
ЕН.03	Химия	-ДЗ	231	154	108	46						74	80		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>16/0/21</b>	<b>3177</b>	<b>2118</b>	<b>1382</b>	<b>676</b>	<b>60</b>			<b>512</b>	<b>202</b>	<b>268</b>	<b>464</b>	<b>400</b>	<b>272</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>1/0/12</b>	<b>1250</b>	<b>832</b>	<b>598</b>	<b>234</b>				<b>312</b>		<b>80</b>	<b>108</b>	<b>244</b>	<b>88</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	63	42	28	14				42					
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	66	44	32	12				44					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	167	110	76	34				110					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	120	80	48	32						80			
ОП.05	Метрология, стандартизация	ДЗ	96	64	46	18								64	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	81	54	36	18									54
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	168	112	82	30								112	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	63	42	32	10							42		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	68	42	26								68	
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	ДЗ	88	62	46	16				62					
ОП.11	Организация производства	ДЗ	81	54	38	16				54					





УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	36									36			
ПП.04	Производственная практика	ДЗ компл.	36	36									36			
	Экзамен по модулю	ЭК														
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов</b>	<b>2/0/2</b>	<b>234</b>	<b>156</b>	<b>72</b>	<b>54</b>	<b>30</b>							<b>136</b>		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	234	156	72	54	30							156		
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72	72										72		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ компл.	36	36											36	
	Экзамен по модулю	ЭК														
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>2/0/1</b>	<b>276</b>	<b>184</b>	<b>120</b>	<b>64</b>									<b>184</b>	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	Э	276	184	120	64									184	
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36	36											36	
ПП.06	Производственная практика	компл.	72	72											72	
	Экзамен по модулю	ЭК														
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)</b>	<b>3/0/3</b>	<b>601</b>	<b>402</b>	<b>264</b>	<b>138</b>					<b>200</b>	<b>202</b>				
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд массового спроса	Э	298	200	134	66					200					
МДК.07.02	Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Э	303	202	130	72						202				
УП.07.01	Учебная практика	ДЗ	180	180								180				
УП.07.02	Учебная практика	ДЗ	144	144								144				
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	144	144								144				
	Экзамен квалификационный	ЭК														
<b>Всего</b>			<b>19/0/42</b>	<b>6480</b>	<b>4320</b>	<b>2532</b>	<b>1728</b>	<b>60</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>360</b>	<b>504</b>	<b>612</b>	<b>504</b>	<b>360</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>	ДЗ компл.												<b>4</b> <b>нед</b>		
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>													<b>6</b> <b>нед</b>		

<p><b>Консультации</b> на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)</p> <p><b>Государственная итоговая аттестация</b></p> <p><b>1. Программа базовой/углубленной подготовки</b></p> <p>1.1. <b>Дипломный проект (работа)</b></p> <p>Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05 по 14.06 (всего 4 нед.)</p> <p>Защита дипломного проекта (работы) с 15.06 по 28.06 (всего 2 нед.)</p>	<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>360</b>	<b>504</b>	<b>612</b>	<b>504</b>	<b>360</b>
		Учебной практики				<b>324</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>
		Производственной практики				<b>144</b>		<b>180</b>		<b>108</b>
		Преддипломной практики								<b>144</b>
		Экзаменов		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>3</b>
		Дифференциальных зачетов	<b>4</b>	<b>8</b> <sub>(фк)</sub>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>6</b> <sub>(фк)</sub>
		Зачетов								

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
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
	<b>Лаборатории</b>
1.	Химии
2.	Метрологии и стандартизации
3.	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс</b>
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы</b>
1.	Библиотека
2.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3.	Актный зал



