



Утверждаю

Директор ГАПОУ

«Апастовский аграрный колледж»

Ф.Г. Курамшин

«12» сентября 2019 г.

Приказ № 106.

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
«Апастовский аграрный колледж»  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
по программе базовой подготовки

**Квалификация:** техник-технолог

**Форма обучения:** очная

**Срок обучения:** 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

**Профиль профессионального образования:** естественнонаучный

п.г.т. Апастово

## 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 курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	39	0.5	-	-	2	-	11	52.5
III курс	23.5	8.5	8	-	2	-	10	52
IV курс	19	6	5	4	2	6	2	44
<b>Всего</b>	<b>120.5</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>200.5</b>

**3. Перечень кабинетов, лабораторий,  
мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	русского языка и литературы;
2.	социально-экономических дисциплин;
3.	иностранного языка;
4.	химии;
5.	биологии;
6.	математики;
7.	физики;
8.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
9.	экологических основ природопользования;
10.	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
11.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	<b>Лаборатории:</b>
1.	химии;
2.	метрологии, стандартизации и сертификации;
3.	микробиологии, санитарии и гигиены;
	<b>Учебный кулинарный цех.</b>
	<b>Учебный кондитерский цех.</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
	спортивный зал;
	открытый стадион;
	стрелковый тир.
	<b>Залы:</b>
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	актовый зал.

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Апастовский аграрный колледж» разработан на основе:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04. 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России N 33234 от 23.07 2014 г.

- Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464"Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"(Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200);

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам профессионального образования»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Уставом ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж», утвержденный Приказом Министерство образования и науки Республики Татарстан №под-2453/16 от 29 декабря 2016 года; и изменений в устав №под-1293/17 от 02 августа 2017 года.

- Приказом Минобрнауки России от 04.07.2013.№ 531 «Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»;

- "Методической рекомендацией по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена"(направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 N 06-846);

- "Методической рекомендацией по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 N 06-846);

Рекомендации департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО 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 специальностей СПО, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования от 17.03.2015 №06-259.

Закона Республики Татарстан «О языках народов РТ»;

Письма Министерства образования и науки РТ «Об изучении татарского языка» 2015 года.

Начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – пятидневная, максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – 45 минут или группировка парами 1 час 30 мин (по необходимости). Максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП.

Лабораторные работы и практические занятия проводятся с делением на подгруппы не менее 12 человек в подгруппе.

Срок освоения ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 3 года 10 мес. При очной форме обучения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 52 недели.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов: общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального и разделов: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), промежуточная аттестация, государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении студентами профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

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

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. Для подгрупп девушек используется часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

На основании Письма 2015 года Министерства образования и науки РТ «Об изучении татарского языка», ОПОП СПО предусматривает выделение на изучение татарского языка и литературы 39 часов из учебного времени, отведенного на дополнительные учебные дисциплины и 156 часов из учебного времени, предусмотренного ФГОС СПО на вариативную часть. С первого июля 2016 года вступил в силу Федеральный закон от 02.05.2015 № 122-ФЗ, который внес изменения в Трудовой кодекс РФ, Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (статьи 11 и 73) в плане требований профессиональных стандартов при формировании ФГОС. В связи с этим на изучение родной литературы отводится 195 часов.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного и общепрофессионального циклов проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Всего на теоретическое обучение **на первом курсе** отводится 39 недель на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла; 17 недель в первом семестре и 22 недели во втором семестре. По завершении обучения на 1 курсе проводится промежуточная аттестация (2 недели).

**На втором курсе** на теоретическое обучение отводится 39 недель. Проводится учебная практика (18 часов) по ПМ 07. По завершении третьего и четвертого семестров проводится по одной неделе промежуточной аттестации. **На третьем курсе** предусмотрено теоретическое обучение 23.5 недели: 12 недель в пятом семестре и 11.5 недель в шестом семестре. На третьем курсе проводится рассредоточенная учебная практика в профессиональных модулях ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03 и ПМ.07 – 5 недель (180

часов) в пятом семестре и 3.5 недели (126 часов) в шестом семестре. Предусмотрена концентрированная производственная практика – 8 недель (288 часов). По завершении обучения на третьем курсе проводится промежуточная аттестация (2 недели). Студенты сдают экзамены по учебной дисциплине химия и квалификационные по профессиональным модулям ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 и ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции (интегрированный) и ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер 16675 Повар.

**На четвертом курсе** предусмотрено теоретическое обучение 19 недель: 12 недель в седьмом семестре и 7 недель в восьмом семестре. Включена рассредоточенная учебная практика в профессиональных модулях ПМ.04 и ПМ.05 – 5 недель (180 часов) в седьмом семестре, и 1 неделя (36 часов) в восьмом семестре и концентрированная производственная практика – 5 недель (180 часов). По завершении обучения на четвертом курсе проводится промежуточная аттестация (2 недели). Студенты сдают экзамены квалификационные по профессиональным модулям ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Концентрированная производственная практика по профилю специальности завершает изучение междисциплинарных курсов и профессиональных модулей в целом. Зачеты и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам и общепрофессиональным дисциплинам проводятся сразу по их завершению изучения. Более гибкой системе оценивания способствует накопительная система оценки по МДК. Производственная практика оценивается как «Зачтено» или «Не зачтено» по выполнению соответствующих видов работ предусмотренных в профессиональном модуле.

По окончании теоретического обучения и прохождения учебной и производственной практик, сдачи квалификационных экзаменов проводится концентрированная преддипломная практика - 4 недели (144 часа).

В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний студентов: экзамены, курсовые проекты (работы), зачеты, дифференцированные зачеты. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план образовательной организации, должна выставляться итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»; экзамен (квалификационный) оценивается «ВПД освоен» или «ВПД не освоен»). Зачеты и дифференцированные зачеты являются одной из форм текущего учета знаний и проводятся за счет времени, отведенного на изучение предмета.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Выполнение курсовой работы (курсовое проектирование) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине или междисциплинарному курсу профессионального модуля, планируется на 2 курсе в четвертом семестре по дисциплине на 3 курсе в шестом семестре по МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, на 4 курсе в восьмом семестре по МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение в пределах 16 часов обязательной учебной нагрузки на каждый курсовой проект, где 4 часа отводится на ознакомление со структурой курсовой работы в рамках дисциплины или МДК; 6 часов – на специфику содержания дисциплины или МДК, 6 часов на групповое консультирование.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией 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, индивидуальные, письменные, устные).

В соответствии с Законом Российской Федерации "Об образовании" итоговая аттестация выпускников государственных автономных учреждений среднего профессионального образования реализующие программы среднего профессионального образования, является обязательной. Итоговая аттестация выпускников проводится по окончании ступени или курса обучения, имеющих профессиональную завершенность, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федеральных государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации. Итоговая аттестация выпускников осуществляется аттестационной комиссией, состав которой формируется из представителей общественных организаций, педагогических работников и мастеров производственного обучения аттестуемой группы выпускников, а также специалистов объединений, предприятий, организаций и учреждений заказчиков кадров рабочих и специалистов. Качество освоения обучающимися учебной программы оценивается в баллах, а также может применяться рейтинговая система оценки качества освоения обучающимися содержания избранной профессии. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, завершившие полный курс обучения по программе среднего профессионального образования и успешно прошедшие аттестационные испытания, предусмотренные программой. Формами государственной итоговой аттестации являются: защита выпускной квалификационной

работы, государственный экзамен (вводится по усмотрению образовательной организации).

Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе на каждом курсе по 2 недели в зимний период.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (864 часа) направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. В соответствии с Письмом Минобрнауки РФ от 22.02.2011 №1662/11 о требованиях к объемам времени на изучение татарского языка и литературы из вариативной части выделяются 156 часов.

Дисциплины и междисциплинарные курсы вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации и включают в себя:

ОГСЭ. 05	Татарский язык и литература	<b>156 часов</b>	<b>Уметь:</b> анализировать художественное произведение, его проблематику, нравственный пафос, систему образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, используя сведения по истории и теории литературы; аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению, отстаивать свою позицию, участвуя в диалоге и дискуссии; писать сочинения.	<b>Знать:</b> основные факты жизни и творчество писателей-классиков, творческую историю изучаемых произведений; закономерности историко-литературного процесса, сведения об отдельных периодах его развития; основные черты литературных направлений и течений; наизусть стихотворные тексты и фрагменты прозаических текстов на татарском языке.
<b>Итого ОГСЭ:</b>		<b>156 час</b>		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<b>16</b>	<b>Уметь:</b> - Анализировать данные микробиологического контроля окружающей среды и персонала, качества сырья и кулинарной продукции. - Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе	<b>Знать:</b> - Использование новых средств дезинфекции. Новые методы дератизации. - Современные санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>36 часов</b>	<b>Уметь:</b> применять информационные технологии в технологических процессах производства	<b>Знать:</b> значение информационных технологий в организационной работе
ОП.10	Контроль качества и сертификация продукции и услуг общественного питания	<b>98 часов</b>	<b>Уметь:</b> оформлять техническую документацию по сертификации продукции и услуг общественного питания в соответствии с действующей нормативной базой и стандартами качества проводить контроль качества сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	<b>Знать:</b> правовые основы, цели, задачи, принципы, объекты и методы сертификации; основные термины и определения в области сертификации; организационную структуру сертификации; порядок и правила сертификации продукции и услуг общественного питания понятие контроля качества; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; правовую и нормативную базу; методы контроля качества; порядок проведения контроля
ОП.11	Моделирование профессиональной деятельности	<b>46 часов</b>	<b>Уметь:</b> решать ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности;	<b>Знать:</b> ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности; основные этапы моделирования, методику и последовательность проведения; информационное обеспечение моделирования профессиональной деятельности
ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности	<b>58 часов</b>	<b>Уметь:</b> решать задачи регулирования и предотвращения конфликтов в профессиональной деятельности; применять нормы и правила современного, профессионального и речевого этикета	<b>Знать:</b> психические свойства личности, их проявления в профессиональной деятельности; социально-ролевое и деловое общение в профессиональной деятельности; объект, виды, причины

				возникновения и способы регулирования и предотвращения конфликтов в профессиональной деятельности; нормы и правила современного, профессионального и речевого этикета
<b>Итого ОП:</b>		<b>254 часа</b>		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>42 часа</b>	<b>Уметь:</b> проверять органолептическим способом годность нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; обрабатывать различными методами нерыбных морепродуктов, овощи и грибы; охлаждать и замораживать нарезанные нерыбные морепродукты, овощи и грибы	<b>Знать:</b> ассортимент полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; виды нерыбных морепродуктов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<b>62 часа</b>	<b>Уметь:</b> использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь	<b>Знать:</b> правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни.
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<b>62 часа</b>	<b>Уметь:</b> использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного	<b>Знать:</b> правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной

			(диетического) и школьного питания	продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания
МДК.0 4.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>68 часов</b>	<b>Уметь:</b> использовать различные технологии приготовления национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов	<b>Знать:</b> ассортимент национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов
МДК.0 5.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<b>38 часа</b>	<b>Уметь:</b> - использовать новейшие способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов. - Арт-визаж при декорировании желированных десертов.	<b>Знать:</b> -правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - варианты сочетания основных продуктов и новейших ингредиентов для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
МДК.0 6.01	Управление структурным подразделением организации Раздел 2. Предпринимательская деятельность в общественном питании	<b>96 часов</b>	<b>Уметь:</b> вести документацию хозяйственных операций по инвентаризации сырья и товаров на предприятиях общественного питания; организовывать предпринимательскую деятельность; применять принципы и методологию мерчендайзинга для увеличения объема продаж продукции и услуг	<b>Знать:</b> правовую и нормативную базу бухгалтерского учета; методы, системы и источники предпринимательского права, организационно-правовые формы и правовое регулирование предпринимательской деятельности; налоговое регулирование и внутрифирменный финансовый контроль; назначение и принципы мерчендайзинга, методологию его применения в общественном питании
	Раздел 3. Организация обслуживания предприятий общественного питания	<b>86 часов</b>	<b>Уметь:</b> управлять внутренней деятельностью предприятия общественного питания и факторами, влияющими на качество продукции и услуг; оказывать услуги с учетом запросов разных категорий	<b>Знать:</b> основные нормы и правила международного сервиса и современные технологии, методы и формы обслуживания; особенности профессиональной этики

		<p>потребителей и организовывать обслуживание потребителей с учетом правил и норм международного сервиса;</p> <p>использовать знания профессиональной этики и учитывать эстетические требования при организации обслуживания;</p> <p>использовать средства и методы имиджологии для создания собственного имиджа и самопрезентации, формирования корпоративного имиджа.</p>	<p>сферы обслуживания и эстетические элементы формирования культурного уровня персонала; сущность, значение, виды, средства и методы имиджологии, технологию и принципы имиджирования</p>
<b>Итого МДК:</b>		<b>454 часа</b>	

Студенты имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории студент имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает студента от необходимости их повторного освоения;

- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ОПОП в части развития общих компетенций студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- студенты обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ОПОП;

- студентом должна быть представлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Реализация ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Государственная (итоговая) аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). На подготовку ВКР отводится по ФГОС СПО 4 недели и на защиту 2 недели. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной

квалификационной работы определяются колледжем на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программе 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 РФ «Об образовании» от 10 июля 1992г. № 3266-1.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед. + 0.5 нед. у/п	5 сем. 17 нед. (12 нед. т/о, 5 нед. у/п)	6 сем. 23 нед. (11.5 т/о, 3.5 нед. у/п+8 нед. п/п)	7 сем. 16 нед. (12 т/о, 5 нед. у/п)	8 сем. 13 нед. (7 т/о+1 нед. у/п+5 нед. п/п) 4 нед. преддипл. практик
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1/7/9</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>578</b>		<b>391</b>	<b>530</b>	<b>290</b>	<b>193</b>				
ОУД.01	Русский язык	-,Э	117	39	78	16		34	44						
ОУД.02	Литература	-,ДЗ-,Э	270	90	180	150		34	44	51	51				
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ -,Э	231	77	154	40		51	47	56					
ОУД.04	Математика	-,Э	351	117	234	81		51	61	50	72				
ОУД.05	История	-,Э	201	67	134	28		34	100						
ОУД.06	Физическая культура	-,ДЗ	175	58	117	116		51	66						
ОУД.07	ОБЖ	-,ДЗ	105	35	70	32		34	36						
ОУД.08	Астрономия		54	18	36	18					36				
ОУД.09	Информатика	-,ДЗ	162	54	108	63		34	44	30					
ОУД.10	Химия	-,ДЗ	201	67	134	12		34	44	56					
ОУД.11	Биология	-,ДЗ	162	54	108	22		34	44	30					
ОУД.12	Физика	ДЗ	77	26	51	26				17	34				

<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>5/5/1</b>	<b>922</b>	<b>307</b>	<b>615</b>	<b>334</b>		<b>85</b>	<b>110</b>	<b>194</b>	<b>90</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>30</b>	<b>18</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	-,ДЗ	72	24	48	4				48					
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48	8				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -,ДЗ	243	81	162	162				64	46	22	30		
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ	243	81	162	160				34	44	22	14	30	18
ОГСЭ.05	Родная литература	-,Э	292	97	195	20		85	110						
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>1/1/1</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>66</b>				<b>48</b>	<b>48</b>	<b>64</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	ДЗ	96	32	64	26				48	16				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,3	48	16	32	12					32				
ЕН.03	Химия	-,Э	168	56	112	28						64	48		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>10/17/12</b>	<b>3139</b>	<b>1046</b>	<b>3101</b>	<b>2624</b>	<b>48</b>	<b>136</b>	<b>152</b>	<b>80</b>	<b>463</b>	<b>504</b>	<b>700</b>	<b>582</b>	<b>486</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>10/1/2</b>	<b>946</b>	<b>315</b>	<b>631</b>	<b>260</b>	<b>16</b>	<b>136</b>	<b>152</b>	<b>32</b>	<b>311</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,Э	117	39	78	12		34	44						
ОП.02	Физиология питания	3	48	16	34	16		34							
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,3	83	28	56	30		34	22						

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,Э	163	21	40	32					40				
ОП.05	Метрология и стандартизация	3	48	16	32	20					32				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3	48	16	32	8			32						
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	102	34	68	24	16				68				
ОП.08	Охрана труда	3	48	16	32	8			32						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,3	102	34	68	48				32	36				
ОП.10	Сертификация продукции и услуг общественного питания	3	69	23	46	8					46				
ОП.11	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	3	66	22	44	18					44				
ОП.12	Моделирование профессиональной деятельности	3	68	22	45	16					45				
ОП.13	Психология и этика профессиональной деятельности	-,3	84	28	56	20		34	22						
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/16/10</b>	<b>2193</b>	<b>731</b>	<b>2470</b>	<b>1718</b>	<b>32</b>			<b>48</b>	<b>150</b>	<b>504</b>	<b>700</b>	<b>582</b>	<b>486</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и</b>	<b>Э(к)</b>	<b>177</b>	<b>59</b>	<b>190</b>	<b>113</b>						<b>84</b>	<b>106</b>		

	<b>приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>														
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		177	59	118	41						66	52		
УП.01	Учебная практика	ДЗ			36	36						18	18		
ПП.01	Производственная практика	3			36	36							36		
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	Э(к)	<b>210</b>	<b>70</b>	<b>302</b>	<b>264</b>						<b>160</b>	<b>142</b>		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		210	70	140	102						88	52		
УП.02	Учебная практика	-,ДЗ			90	90						72	18		
ПП.02	Производственная практика	3			72	72							72		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	Э(к)	<b>348</b>	<b>116</b>	<b>430</b>	<b>342</b>	<b>16</b>					<b>154</b>	<b>276</b>		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		348	116	232	56	16					82	150		
УП.03	Учебная практика	-,ДЗ			126	126						72	54		
ПП.03	Производственная практика	3			72	72							72		
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных</b>	Э(к)	<b>309</b>	<b>103</b>	<b>386</b>	<b>292</b>	<b>16</b>							<b>192</b>	<b>194</b>



ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 12901Кондитер и 16675 Повар	Э(к)	450	150	480	286				48	150	106	176			
МДК.07.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий		195	65	130	42					76	44	10			
МДК.07.02	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд		255	85	170	64				48	56	44	22			
УП.07	Учебная практика	ДЗ			72	72					18	18	36			
ПП.07	Производственная практика	3			108	108							108			
	<b>Всего:</b>	<b>17/30/23</b>	<b>6479</b>	<b>2159</b>	<b>5328</b>	<b>2766</b>	<b>48</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>794</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>468</b>	
ПДП	Преддипломная практика														4 нед.	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация														6 нед.	
<b>Консультации</b> на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов)  <b>Государственная (итоговая) аттестация</b>  <b>1. Программа базовой подготовки</b>  1.1.Выпускная квалификационная работа  Выполнение выпускной квалификационной работы 4 недели  Защита выпускной квалификационной работы 2 недели.				<b>Всего</b>	дисциплин и МДК				612	792	612	774	432	414	432	252
					учебной практики							18	180	126	180	36
					производственной практики							0	288		180	
					преддипломной практики										144	
					экзаменов				-	6	1	1	-	5	2	3
					дифференцированных зачетов				5	3	4	6	1	5	3	5
					зачетов				1	5	1	7	1	5	1	2

