УТВЕРЖДЕНО:
Учёным советом
Сибирского университета потребительской кооперации (СибУПК)
(протокол от 31мая 2023 г. № 11)

Председатель Учёного совета
В.И. Бакайтис

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации

"Сибирский университет потребительской кооперации"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 — Технология продукции общественного питания
код — *наименование специальности*

по программе базовой подготовки основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2020

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 22.04.2014 **№** 384

19.02.10 Технология продукции общественного питания, срок получения СПО по ППССЗ: 3 года 10 месяцев, год начала подготовки 2020 г

-	-	Форма контроля				Итого акад.часов					Макс. уч. нагр.		Обяз. уч. нагр.		Курс 1														Курс 2														Курс 3														Курс 4														Закрепленная кафедра	
															Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8								
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	Обяз. нагр.	ИП	СР	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Код	Наименование
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2106	2106	1404	18	702	2106		1404		918	238	48	326			306	1188	302	48	442		18	378																																													
СО.Среднее общее образование						2106	2106	1404	18	702	2106		1404		918	238	48	326			306	1188	302	48	442		18	378																																													
БД	**Базовые дисциплины**	**22**		**12222 222**		1325	**1325**	**882**		**443**	1325		882		508	**116**		**222**			**170**	817	**198**		**346**			**273**																																													
БД.01	Русский язык	2				117	117	78		39	117		78		51	16		18			17	66	20		24			22																																												5	Иностранных языков и русской филологии
БД.02	Литература			2		176	176	117		59	176		117		75	24		26			25	101	34		33			34																																												5	Иностранных языков и русской филологии
БД.03	Иностранный язык			2		175	175	117		58	175		117		75			50			25	100			67			33																																												5	Иностранных языков и русской филологии
БД.04	"Математика" (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию)	2		1		288	288	191		97	288		191		103	34		34			35	185	56		67			62																																												13	Статистики и математики
БД.05	История			2		176	176	117		59	176		117		78	24		28			26	98	32		33			33																																												22	Философии и истории
БД.06	Физическая культура			2		175	175	117		58	175		117		75			50			25	100			67			33																																												21	Физического воспитания и спорта
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2		105	105	70		35	105		70		51	18		16			17	54	18		18			18																																												16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
БД.08	Астрономия			2		59	59	39		20	59		39									59	20		19			20																																												16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
БД.09	Родной язык			2		54	54	36		18	54		36									54	18		18			18																																												5	Иностранных языков и русской филологии
ПД	**Профильные дисциплины**	**2**		**122**		781	**781**	**522**	**18**	**259**	781		522		410	**122**	**48**	**104**			**136**	371	**104**	**48**	**96**		**18**	**105**																																													
ПД.01	Информатика			2		150	150	100	6	50	150		100		75	18	32				25	75	18	32			6	19																																												6	Информатики
ПД.02	Химия	2		1		392	392	262	6	130	392		262		216	64	16	64			72	176	46	16	56		6	52																																												16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ПД.03	Биология			2		239	239	160	6	79	239		160		119	40		40			39	120	40		40		6	34																																												16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ПОО	**Предлагаемые ОО**																																																																									
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						4374	4374	2916		1458	3078	1296	2052	864															702	207	102	159			234	864	232	112	212	20		288	702	212	62	194			234	972	240	130	278			324	720	184	40	256			240	414	102	72	102			138		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл						630	630	420		210	630		420																136	24		76			36	158	24		88			46	82			52			30	116			72			44	86			52			34	52			32			20		
ОГСЭ.01	Основы философии			3		54	54	48		6	54		48																54	24		24			6																																					22	Философии и истории
ОГСЭ.02	История			4		54	54	48		6	54		48																							54	24		24			6																														22	Философии и истории
ОГСЭ.03	Иностранный язык			8		198	198	162		36	198		162																30			26			4	40			32			8	30			26			4	44			36			8	34			26			8	20			16			4	5	Иностранных языков и русской филологии
ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8		324	324	162		162	324		162																52			26			26	64			32			32	52			26			26	72			36			36	52			26			26	32			16			16	21	Физического воспитания и спорта
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл						312	312	208		104	312		208																201	67	28	39			67	57	18		20			19	54	18		18			18																								
ЕН.01	Математика			4		96	96	64		32	96		64																39	13		13			13	57	18		20			19																														13	Статистики и математики
ЕН.02	Экологические основы природопользования			5		54	54	36		18	54		36																														54	18		18			18																						16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ЕН.03	Химия	3				162	162	108		54	162		108																162	54	28	26			54																																					16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
П.Профессиональный учебный цикл						3432	3432	2288		1144	2136	1296	1424	864															365	116	74	44			131	649	190	112	104	20		223	566	194	62	124			186	856	240	130	206			280	634	184	40	204			206	362	102	72	70			118		
ОП.Общепрофессиональные дисциплины						1805	1805	1210		595	624	1181	416	794															166	54	42	14			56	302	86	60	52			104	315	108	26	76			105	554	162	78	130			184	468	158		164			146									
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			3		54	54	36		18	54		36																54	18	18				18																																					17	Товароведения и экспертизы товаров
ОП.02	Физиология питания	5				108	108	72		36	62	46	42	30																													108	36		36			36																						28	Технологии и организации общественного питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	7*				122	122	82		40	62	60	42	40																																											122	40		42			40								28	Технологии и организации общественного питания
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6		72	72	48		24	72		48																																					72	24		24			24															6	Информатики
ОП.05	Метрология и стандартизация	4*				78	78	52		26	78		52																							78	26	8	18			26																														17	Товароведения и экспертизы товаров
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6		72	72	48		24	72		48																																					72	24		24			24															30	Теории и истории государства и права
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5				120	120	80		40	62	58	44	36																													120	40		40			40																						36	Теоретической и прикладной экономики
ОП.08	Охрана труда	7*				54	54	36		18	54		36																																												54	18		18			18								16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4		108	108	68		40	108		68																40	12		14			14	68	8		34			26																														16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОП.10	Бухгалтерский учет в общественном питании			6		54	54	36		18		54		36																																				54	18		18			18															2	Бухгалтерского учета, анализа и аудита
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	4*				108	108	72		36		108		72																						108	36	36				36																														17	Товароведения и экспертизы товаров
ОП.12	Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания	7*				146	146	104		42		146		104																																											146	52		52			42								28	Технологии и организации общественного питания
ОП.13	Кулинария народов мира	6				154	154	102		52		154		102																																				154	48	40	14			52															28	Технологии и организации общественного питания
ОП.14	Оборудование предприятий общественного питания	7*				433	433	292		141		433		292															72	24	24				24	48	16	16				16	87	32	26				29	80	18	18	18			26	146	48		52			46								16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОП.15	Организация обслуживания в предприятиях питания					122	122	82		40		122		82																																				122	30	20	32			40															28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.Профессиональные модули						1627	1627	1078		549	1512	115	1008	70															199	62	32	30			75	347	104	52	52	20		119	251	86	36	48			81	302	78	52	76			96	166	26	40	40			60	362	102	72	70			118		
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**33**		**33**		199	**199**	**124**		**75**	138	**61**	74	**50**															199	**62**	**32**	**30**			**75**																																						
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3				199	199	124		75	138	61	74	50															199	62	32	30			75																																					28	Технологии и организации общественного питания
УП.01.01	Учебная практика			3		36	36	36			36		36																36			36																																								28	Технологии и организации общественного питания
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3		72	72	72			72		72																72			72																																								28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.01.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*3*																																																																						*28*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**5**		**555**		251	**251**	**170**		**81**	225	**26**	160	**10**																													251	**86**	**36**	**48**			**81**																							
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			5		251	251	170		81	225	26	160	10																													251	86	36	48			81																						28	Технологии и организации общественного питания
УП.02.01	Учебная практика			5		36	36	36			36		36																														36			36																									28	Технологии и организации общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5		72	72	72			72		72																														72			72																									28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.02.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*5*																																																																						*28*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**44**		**44**	**4**	347	**347**	**228**		**119**	319	**28**	218	**10**																						347	**104**	**52**	**52**	**20**		**119**																															
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4			4	347	347	228		119	319	28	218	10																						347	104	52	52	20		119																														28	Технологии и организации общественного питания
УП.03.01	Учебная практика			4		108	108	108			108		108																							108			108																																	28	Технологии и организации общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4		144	144	144			144		144																							144			144																																	28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.03.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*4*																																																																						*28*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**66**		**66**		302	**302**	**206**		**96**	302		206																																					302	**78**	**52**	**76**			**96**																
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6				302	302	206		96	302		206																																					302	78	52	76			96															28	Технологии и организации общественного питания
УП.04.01	Учебная практика			6		72	72	72			72		72																																					72			72																		28	Технологии и организации общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6		144	144	144			144		144																																					144			144																		28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.04.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*6*																																																																						*28*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**77**		**77**		166	**166**	**106**		**60**	166		106																																												166	**26**	**40**	**40**			**60**									
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	7				166	166	106		60	166		106																																												166	26	40	40			60								28	Технологии и организации общественного питания
УП.05.01	Учебная практика			7		36	36	36			36		36																																												36			36											28	Технологии и организации общественного питания
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7		72	72	72			72		72																																												72			72											28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.05.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*7*																																																																						*28*	Технологии и организации общественного питания
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**8**		**888**		138	**138**	**92**		**46**	138		92																																																			138	**46**		**46**			**46**		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			8		138	138	92		46	138		92																																																			138	46		46			46	10	Менеджмента
УП.06.01	Учебная практика			8		36	36	36			36		36																																																			36			36				10	Менеджмента
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8		36	36	36			36		36																																																			36			36				10	Менеджмента
ПМ.06.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*8*																																																																						*10*	Менеджмента
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**8**		**888**		224	**224**	**152**		**72**	224		152																																																			224	**56**	**72**	**24**			**72**		
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"			8		224	224	152		72	224		152																																																			224	56	72	24			72	28	Технологии и организации общественного питания
УП.07.01	Учебная практика			8		36	36	36			36		36																																																			36			36				28	Технологии и организации общественного питания
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8		108	108	108			108		108																																																			108			108				28	Технологии и организации общественного питания
ПМ.07.ЭК	*Экзамен (квалификационный)*	*8*																																																																						*28*	Технологии и организации общественного питания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		144	144	144			144		144																																																			144			144				28	Технологии и организации общественного питания
ГИА.Государственная итоговая аттестация						216	216	216			216		216																																																			216			216					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы					144	144	144			144		144																																																			144			144				28	Технологии и организации общественного питания
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы					72	72	72			72		72																																																			72			72				28	Технологии и организации общественного питания

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.**Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена**

1.1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с:

– Приказом Министерство образования и науки российской федерации от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 № 33234);

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», с изменениями от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрировано в Минюсте России 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749);

– Приказом Министерства просвещения РФ от 27 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 г., регистрационный № 70167);

– Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);

– Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации 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»;

– Уставом Сибирского университета потребительской кооперации.

2. Организация учебного процесса и режим занятий

2.1. Организация учебного процесса в университете по программе подготовки специалистов среднего звена реализуется на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

– учебный год начинается первого сентября, заканчивается согласно графику учебного процесса;

– максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 54 академических часов в неделю включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки;

– продолжительность академического часа – 45 минут, большая перемена - 30 минут, учебная неделя составляет шесть дней;

– общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе две недели в зимний период.

2.3. Экзаменационная сессия организуется в соответствии с утвержденным календарным учебным графиком, проводится по расписанию.

2.4. В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования объём

обязательной части учебных циклов ППССЗ составляет 4374 часов, в том числе 2916 часа обязательных учебных занятий, на вариативную часть ППССЗ выделено 1296 часов, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий.

3. Общеобразовательный цикл

3.1. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования в соответствии Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

3.2. Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы.

3.3. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах программы подготовки специалистов среднего звена с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования составлено в соответствии с Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259).

3.4. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

3.5 Профильными дисциплинами для данной специальности среднего профессионального образования являются: «Математика» (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию), «Химия», «Информатика», «Биология», практическая подготовка в профильных дисциплинах составляет более 15%;

Отдельные разделы (темы) дисциплин направлены на формирование определенных практических навыков, ориентированных на будущую профессиональную деятельность с учетом специфики подготовки в рамках образовательной программы по специальности.

3.6. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин.

3.7. Продолжение освоения федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов как «Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл», «Математический и общий естественнонаучный учебный цикл» и отдельных дисциплин профессионального цикла.

3.8. Промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация в форме экзаменов проводится по дисциплинам: «Русский язык», «Математика» (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию), «Химия».

4. Программа подготовки специалистов среднего звена.

4.1. Реализация программы подготовки специалистов среднего звена реализуется в форме практической подготовки с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Практическая подготовка реализуется при проведении лекций, практических и лабораторных занятий, выполнение курсовых работ, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

В структуре образовательной программы объём практическая подготовка составляет:

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл - более 15%;

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл - более 40%;

Профессиональный учебный цикл:

- общепрофессиональные дисциплины - более 70%;
- профессиональные модули - более 90%;

4.2. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла предусматривает изучение обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

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

4.3. Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 ч.

Для подгрупп девушек 48 часов, отведённые на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», используется на освоение основ медицинских знаний.

4.4. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

4.5. Экзамен (квалификационный) проводится непосредственно по завершению обучения по профессиональному модулю в последнем семестре его освоения.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем ведущим данную дисциплину самостоятельно.

4.6. Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

4.7. Текущий и промежуточный контроль успеваемости обучающихся проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися

учебного материала, степени достижения поставленной цели обучения и стимулирования самостоятельной работы.

Текущий контроль осуществляется в процессе проведения практических, лабораторных занятий определяется оценками: «5» -отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» неудовлетворительно.

Промежуточная аттестации обучающихся проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Количество экзаменов не превышает 8 в год, количество зачетов 10, в указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Комплексный экзамен проводятся по следующим дисциплинам:

- «ОП.05 Метрология и стандартизация» и «ОП.11Товароведение продовольственных товаров»;
- «ОП.12 Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания» и «ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья»;
- «ОП.08 Охрана труда» и «ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания».

5. Формирование вариативной части ППССЗ

5.1. Часы вариативной части, выделенные федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), дают возможность расширения и углубления 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.

Часы отведенные на вариативную часть распределены следующим образом:

в общепрофессиональные дисциплины добавлены часы учебным дисциплинам обязательной части и введены учебные дисциплины:

- «ОП.10 Бухгалтерский учет в общественном питании» (54часа),
- «ОП.11 Товароведение продовольственных товаров» (108 часа),
- «ОП.12 Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания» (146 часов),
- «ОП.13 Кулинария народов мира» (154 часа),
- «ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания» (433 часа),
- «ОП.15 Организация обслуживания в предприятиях питания» (122 часа),

в профессиональных модулях вариативная часть составляет 115 часов максимальной учебной нагрузки.

Согласовано:		
Проректор по учебной работе		Л.В. Ватлина
Декан торгово-технологического факультета		Ю.Ю. Миллер
Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания		С. Ю. Глебова