

Согласовано:

АО «ВОСХОД»



Утверждаю:

Директор ГБПОУ

Уфимский политехнический колледж

М.И. Султанов

от 30 августа 2019 года

Приказ № 269 от «30» августа 2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Уфимский политехнический колледж

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология производства общественного питания базовой подготовки

Квалификация:

Техник-технолог

Форма обучения: очная

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

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный профиль

1. Общие положения

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется ГБПОУ Уфимский политехнический колледж по программе базовой подготовки.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от «22» апреля 2014 года.

ППССЗ представлен в виде: пояснительной записки, учебного плана, рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ практик.

1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ по направлению подготовки студентов

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе и в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ (в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2017г. №594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказ Министерства 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 N 33234);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16 августа 2013 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 01.11.2013 N 30306);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №247 от 17 марта 2015 года «О внесении изменений в федеральные

государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, зарегистрированного Министерством юстиции №36713 от 3 апреля 2015г.;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №389 от 9 апреля 2015 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, зарегистрированного в Министерством юстиции №37216 от 8 мая 2015г.;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №390 от 9 апреля 2015 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, зарегистрированного в Министерством юстиции №37199 от 8 мая 2015г.

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 г. № 28785);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. №1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017г. №506;

- Закон Республики Башкортостан от 01.07.2013 года №696-з «Об образовании в Республике Башкортостан» (ред. от 16.06.2017г);

- Письмо МО РФ от 17.03.2015 №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»;

- примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ «Об уточнении рекомендаций 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и

Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.) (Одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Образовательный процесс включает теоретическое обучение, учебную и производственную (преддипломную) практику, воспитательную работу с обучающимися.

Учебный год начинается с 1 сентября. Учебный год состоит из 41 учебной недели (17 недель в первом полугодии и 24 недели во втором полугодии). В течение учебного года обучающимся предоставляются зимние каникулы продолжительностью 2 недели и летние каникулы продолжительностью 9 недель. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность уроков по теоретическому обучению устанавливаются 45 минут с перерывом 10 минут после каждого урока. Продолжительность уроков производственного обучения 50 минут с перерывом 10 минут. После 4 урока устанавливается перерыв для питания 45 минут. Последовательность и чередование уроков в каждой учебной группе определяется расписанием занятий.

Одним из видов учебной работы является выполнение курсовой работы по дисциплине профессионального цикла и курсового проекта по одному из профессиональных модулей:

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» - в 5 семестре. На выполнение курсовой работы отводится 20 часов в рамках изучения дисциплины, ее выполнение сопровождается консультациями.

ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – в 6 семестре. Курсовой проект выполняется в рамках изучения МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, на него отводится 30 часов, его выполнение сопровождается консультациями. На составление письменного отзыва на выполненную работу руководителю отводится 1 час на каждого студента из числа консультаций.

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые.

Распределение академических часов, отведенных на консультации, показано в таблице 1:

Таблица 1

Распределение консультаций (в часах)

Наименование предмета	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
ОУД.01 Русский язык	30	-	-	-
ОУД.04 Математика	15	-	-	-
ОУД.08 Информатика	10			
ОУД.10 Химия	30	-	-	-
ОУД.12 Биология	15	-	-	-
ЕН.03 Химия	-	10	-	-
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-	-	25	-
ОП.10 Техническое оснащение и организация рабочего места	-	10	20	-
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовление кулинарных блюд	-	40	-	-
МДК.07.02 Технология подготовки сырья и приготовление кондитерских изделий	-	40	-	-
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-	-	25	-
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-	-	30	-
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-	-	-	10
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	-	-	10
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-	-	-	10
МДК.06.01 Управление структурным подразделением	-	-	-	10

организации				
Консультации к ВКР	-	-	-	60
Итого за год	100	100	100	100

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с видом профессиональной деятельности.

При реализации ППСЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная (УП) и производственная (ПП). Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, а производственная практика - концентрированно в несколько периодов, в рамках профессиональных модулей. Учебная практика осуществляется в учебно-производственных мастерских, лабораториях. Производственная практика проводится по договорам в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Формой промежуточной аттестации по практике является дифференцированный зачет по УП и ПП по профилю специальности в рамках одного ПМ.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, на базе которых была реализована программа практики.

Преддипломная практика проводится концентрированно в 8 семестре в количестве 4 учебных недель на базе предприятий города, соответствующих профилю подготовки. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении преддипломной практики составляет 36 часов в неделю. В период прохождения преддипломной практики студенты выполняют соответствующую часть задания на ВКР.

1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена формируется в соответствии с 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 РФ от 17.03.2015 №06-259).

В соответствии со спецификой ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания колледж реализует естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО составляет 39 недель (1404 часа). С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели – промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы. Продолжение освоения ФГОС среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности как «Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины» («Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура»), «Математические и общие естественнонаучные дисциплины» («Математика», «Химия» и «Экологические основы природопользования»), а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

На базовом уровне изучаются двенадцать дисциплин, в том числе один интегрированный – «Обществознание (включая экономику и право)», способствующий развитию личности в период юности, ее духовно-нравственной, политической и экономической культуры, социального поведения. На профильный уровень изучения, согласно рекомендации Министерства Образования РФ, отведены дисциплины – «Химия», «Биология», «Информатика». Знания по данным дисциплинам дают возможность продолжать выпускникам дальнейшее обучение в системе среднего и высшего профессионального образования.

На изучение учебной дисциплины «Башкирский язык» (по выбору обучающихся или «Мировая художественная культура») в рамках вариативной части предусмотрено 72 часа.

На изучение учебной дисциплины «Родной язык» (язык выбирается обучающимися) в рамках вариативной части предусмотрено 36 часов.

На учебную дисциплину «ОБЖ» отводится 70 часов и дополнительные 35 часов учебных военных сборов, выделяемых 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 образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 г. №16866), которые проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» организовано с учетом «Методических рекомендаций по введению учебного

предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования (письмо Заместителя министра образования и науки РФ от 20.06.2017г. №ТС-194/08).

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

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 864 часа аудиторной нагрузки (24 учебные недели).

Часы вариативной части использованы следующим образом (Таблица 3):

Таблица 3.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем по БУП, ч	Объем по вариативной части	Всего	Обоснование увеличения объема времени
ОГСЭ.00		420	120	540	
ОГСЭ.05	<i>Башкирский язык в профессиональной деятельности</i>	-	48	48	Реализация вариативного регионального компонента
ОГСЭ.06	<i>Русский язык и культура речи</i>	-	36	36	Повышение культурного и нравственного уровня обучающихся
ОГСЭ.07	<i>Психология общения</i>	-	36	36	Расширение и углубление психологических знаний студентов
ОП.00		416	524	940	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	36	44	80	Для углубления и расширения знаний и умений при освоении профессиональных компетенций
ОП.02	Физиология питания	36	24	60	Для углубления и расширения знаний и умений при освоении профессиональных компетенций
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	60	80	140	Для углубления и расширения знаний и умений при освоении профессиональных компетенций
ОП.05	Метрология и	36	44	80	Для углубления и расширения знаний и умений при освоении

	стандартизация				профессиональных компетенций ПК.1.1, ПК.1.3, ПК.1.2 в части знаний единства терминологии, с действующими стандартами
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	36	14	50	Для углубления и расширения знаний и умений при освоении профессиональных компетенций в части правовых знаний
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	40	40	80	Для углубления и расширения знаний и умений при освоении профессиональных компетенций в части знаний основных вопросов экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда	36	12	48	Для углубления и расширения знаний и умений при освоении профессиональных компетенций в части знаний профилактических мероприятий по охране окружающей среды, технике безопасности
ОП.10	<i>Техническое оснащение и организация рабочего места</i>	-	150	150	Для углубления и расширения знаний и умений при освоении профессиональных компетенций,
ОП.11	<i>Основы калькуляции и учета</i>	-	80	80	Для углубления и расширения знаний и умений при освоении профессиональных компетенций,
ОП.12	<i>Основы трудоустройства. Антикоррупционное воспитание</i>	-	36	36	Для освоения общих компетенций ОК 1-6 в части приобретения умения ориентироваться в экономической ситуации на рынке труда, необходимого для обеспечения конкурентоспособности выпускника, воспитания негативного отношения к коррупции
ПМ.00		1008	220	1228	(1228+864)
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	152	20	172	Для углубления и расширения знаний и умений при освоении профессиональных компетенций

МДК. 07.01	Теоретическая подготовка по профессии 16675 Повар	50	150	200	Для углубления и расширения знаний и умений при освоении профессиональных компетенций, на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и потенциальных работодателей
МДК. 07.02	Теоретическая подготовка по профессии 12901 Кондитер	50	50	100	Для углубления и расширения знаний и умений при освоении профессиональных компетенций, на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и потенциальных работодателей
Итого			864		

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю, разработанные ГБПОУ Уфимский политехнический колледж, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Промежуточная аттестация осуществляется в конце каждого курса обучения.

Экзамены проводят по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла (химии). По русскому языку и математике – в письменной форме, по профильной дисциплине – в устной.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ПИССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств,

позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются ГБПОУ Уфимский политехнический колледж, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются ГБПОУ Уфимский политехнический колледж после предварительного положительного заключения работодателей.

Для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям будущей профессиональной деятельности, в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

В рамках промежуточной аттестации по каждому профессиональному модулю по завершению практик и освоения МДК проводится квалификационный экзамен, направленный на оценку сформированности и у студента профессиональных компетенций и готовности вида профессиональной деятельности.

Квалификационный экзамен может предусматривать выполнение:

1. Комплексного практического задания, предусматривающего проверку сформированности всех профессиональных компетенций в рамках освоения профессионального модуля;
2. Выполнение проектного задания, предусматривающего проверку сформированности всех профессиональных компетенций в рамках освоения профессионального модуля.

Для проведения квалификационных экзаменов по ПМ используются Фонды оценочных средств.

При освоении ПМ.07 квалификационный экзамен проводится дважды. После изучения МДК.07.01 и предусмотренных практик проводится КЭ, по результатам которого студенту присваивается 2 квалификационный разряд по рабочей профессии 16675 Повар и выдается свидетельство установленного образца. Затем после изучения МДК.07.02 и предусмотренных практик проводится КЭ, по результатам которого студенту присваивается 2 квалификационный разряд по рабочей профессии 12901 Кондитер и выдается свидетельство установленного образца.

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

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломного проекта. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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

1.6. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В таблице 4 представлены сводные данные в неделях по бюджету времени:

Таблица 4.

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			По профилю специальности	преддипломная				
1	39	-	-	-	2	-	11	52
2	33	-	7	-	1	-	11	52
3	35	2	2	-	2	-	11	52
4	13	8	9	4	2	6	1	43
Всего	120	10	18	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

План учебного процесса по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлен в таблице

Перечень кабинетов, мастерских, лабораторий и др. для подготовки по профессии

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, используемых для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлен в таблице 6.

Таблица 6.

№	Наименование
	Кабинеты
13	Социально-экономических дисциплин
16	Иностранного языка
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности
14	Экологических основ природопользования
3	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
12	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
14	Химии
3	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
4	Учебный кулинарный цех
4	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Электронный стрелковый тир
	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актовый зал

Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания



План учебного процесса

Шифр	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
										Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
												Всего занятий	в т.ч.		1 сем.	2 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
													лек.	семинар.								курсовый проект
1	2	3с	3с	4с	5с	6с	7с	8с	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	13	14	
О.00	Общеобразовательный цикл								2106	702	1404	271	0	612	792	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	э							117	39	78	31		32	46							
ОУД.02	Литература	дз							175	58	117			48	69							
ОУД.03	Иностранный язык	дз							175	58	117			48	69							
ОУД.04	Математика	э							234	78	156	8		68	88							
ОУД.05	История	дз							176	59	117			48	69							
ОУД.06	Физическая культура	дз							176	59	117	115		48	69							
ОУД.07	ОБЖ	дз							105	35	70			30	40							
ОУД.08	Информатика	дз							150	50	100	80		50	50							
ОУД.09	Физика	дз							150	50	100	17		44	56							
ОУД.10	Химия (в т.ч. выполнение индивидуального проекта)	э							216	72	144	14		54	90							
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	дз							162	54	108			40	68							
ОУД.12	Биология	дз							108	36	72	6		30	42							
ОУД.13	Астрономия	дз							54	18	36				36							
Дополнительные									0													
ОУД.14	Башкирский язык/МХК	дз							54	18	36			36								
ОУД.15	Родной язык	дз							54	18	36	10		36								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								810	270	540	280	0	0	0	178	52	184	86	40	0	
ОГСЭ.01	Основы философии				дз				72	24	48							48				
ОГСЭ.02	История			дз					72	24	48	8			48							
ОГСЭ.03	Иностранный язык					дз			243	81	162	82			50	32	32	48				
ОГСЭ.04	Физическая культура						дз		243	81	162	162			32	20	32	38	40			
Дополнительные																						
ОГСЭ.05	Башкирский язык в профессиональной деятельности			дз					72	24	48	12			48							
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи					дз			54	18	36	8					36					
ОГСЭ.07	Психология общения					дз			54	18	36	8					36					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл								312	104	208	28	0	0	164	44	0	0	0	0	0	
ЕН.01	Математика			дз					96	32	64	8			64							
ЕН.02	Экологические основы природопользования				дз				108	36	72	10			50	22						
ЕН.03	Химия				дз				108	36	72	10			50	22						
П.00	Профессиональный цикл								4260	1084	3176	1704	50	0	0	270	732	428	706	572	468	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины								1410	470	940	297	20	0	0	204	246	248	206	36	0	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве				дз				120	40	80	38			30	50						
ОП.02	Физиология питания				дз				90	30	60	22			30	30						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья				дз				210	70	140	44			40	100						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности					дз			102	34	68	56				36	32					
ОП.05	Метрология и стандартизация						дз		120	40	80	10					60	20				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности					дз			75	25	50	9					50					
ОП.07	Основы экономического менеджмента и маркетинга						э		120	40	80	17	20				32	48				

Приложение №1
к программе подготовки
специалистов среднего звена
ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж
по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания базовой
подготовки
и выдаче акта о согласовании
часов вариативной части рабочих
программ профессиональных
модулей и учебных дисциплин
установленным требованиям

АКТ - СОГЛАСОВАНИЕ

«30» августа 2019 г.

Настоящее заключение предоставлено

Акционерное общество «Уфимское хлебообъединение «ВОСХОД»
служба по работе с персоналом по адресу: 450096, Республика Башкортостан,
г.Уфа, ул. Комсомольская, 122,а.

Часы вариативной части, рабочие программы профессиональных
модулей и учебных дисциплин для образовательных программ подготовки
специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного питания в образовательном учреждении ГБПОУ
Уфимский политехнический колледж по адресу: 450076, Республика
Башкортостан, Г.Уфа, ул.Зенцова, 81а, соответствуют установленным
требованиям ФГОС и отвечают потребностям работодателя.



(должность уполномоченного лица)

(подпись уполномоченного лица)

(Ф.И.О. уполномоченного лица)