

УТВЕРЖДАЮ
ОГАПОУ «Старооскольский
Техникум технологий и дизайна»
Директор _____ (С.В. Ткалич)

« 08 » 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Гипермаркет «Линия» филиал
АО «Корпорация «ГРИНН»
Директор филиала _____ (Ю.Н.Гордичук)

« 08 » 2017 г.

СОГЛАСОВАНО:

Начальник управления
профессионального образования и
науки департамента внутренней и
кадровой политики области

_____/ А.А. Бучек /
« 04 » 2017 г.

ИЗМЕНЕНИЯ

В ПРОГРАММУ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(наименование специальности/профессии)

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»
(наименование образовательного учреждения)

Гипермаркет «Линия» филиал АО «Корпорация «ГРИНН»
(наименование предприятия)

на 2017- 2020 год обучения

2017 г.

В соответствии с потребностями работодателя и на основании решения педагогического совета от 28.08.2017 г. протокол № 1 внести следующие изменения:

- в таблице №2:

БЫЛО:

№ п/п	Код и наименование МДК, практики	Обязательная учебная нагрузка		На дуальное обучение																	
		Всего часов	Практические	1 курс				2 курс				3 курс				4 курс				Всего часов	
				1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.		теория	практич.
				теория	практич.	теория	практич.	теория	практич.	теория	практич.	теория	практич.	теория	практич.	теория	практич.	теория	практич.		
1.	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	125	84	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	210	96	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	352	170	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	256	120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	118	52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	116	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	101	70	-	-	-	70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	70
8.	МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	162	84	-	-	-	-	-	24	-	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	84
Итого по МДК		1441	710																		
1.	Учебная практика УП.01	36		-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36
2.	Учебная практика УП.02	36		-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36
3.	Учебная практика УП.03	72		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-	-	-	72
4.	Учебная практика УП.04	36		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	36

5.	Учебная практика УП.05	36	-	-	-	-	-	-	36	-	36
6.	Учебная практика УП.06	36	-	-	-	-	-	-	-	36	36
7.	Учебная практика УП.07	288	-	-	-	288	-	-	-	-	288
Итого по учебной практике		540		108	36	180			72		540
1.	Производственная практика ПП.01	36	-	-	-	36	-	-	-	-	36
2.	Производственная практика ПП.02	36	-	-	-	-	36	-	-	-	36
3.	Производственная практика ПП.03	180	-	-	-	-	-	180	-	-	180
4.	Производственная практика ПП.04	36	-	-	-	-	-	-	-	36	36
5.	Производственная практика ПП.05	36	-	-	-	-	-	-	36	-	36
6.	Производственная практика ПП.06	36	-	-	-	-	-	-	-	36	36
7.	Производственная практика ПП.07	108	-	-	-	108	-	-	-	-	108
	Преддипломная практика	144	-	-	-	-	-	-	-	144	144
Итого по производственной						72	36	180	36		612
Итого по практике											1152
Итого											2592

Расчет коэффициента дуальности

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ПМ + все виды практики (в соответствии с ФГОС СПО и рабочим учебным планом ПОО): 2592ч.
(МДК-1440 часов + УП-540 часов + ПП- 468 часов + ПДП-144часа)
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на базе предприятия: 154 ч.
3. Практическое обучение на производстве (все виды практики): 1152 ч.
4. Коэффициент дуальности**: $(154 + 1152) \times 100 / 2592 = 50,4 \%$

ИТОГО ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ		540			108	36	180	36	72	72	36	540
1.	<i>Производственная практика ПП.01</i>	36		-	-	-	36	-	-	-	-	36
2.	<i>Производственная практика ПП.02</i>	36		-	-	-	-	36	-	-	-	36
3.	<i>Производственная практика ПП.03</i>	180		-	-	-	-	-	180	-	-	180
4.	<i>Производственная практика ПП.04</i>	36		-	-	-	-	-	-	-	36	36
5.	<i>Производственная практика ПП.05</i>	36		-	-	-	-	-	-	36	-	36
6.	<i>Производственная практика ПП.06</i>	36		-	-	-	-	-	-	-	36	36
7.	<i>Производственная практика ПП.07</i>	108		-	36	36	36	-	-	-	-	108
	<i>Преддипломная практика</i>	144	-	-	-	-	-	-	-	-	144	144
ИТОГО ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ		468		-	36	36	72	36	180	36	216	612
ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ		1152		-	-	-	-	-	-	-	-	1152
ВСЕГО		1306		-	-	-	-	-	-	-	-	1306

Расчет коэффициента дуальности

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ПМ + все виды практики (в соответствии с ФГОС СПО и рабочим учебным планом ПОО): 2592ч.
(МДК-1440 часов + УП-540 часов + ПП- 468 часов + ПДП-144часа)
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на базе предприятия: 154 ч.
3. Практическое обучение на производстве (все виды практики): 1152 ч.
4. Коэффициент дуальности**: $(154 + 1152) \times 100 / 2592 = 50,4 \%$