

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СФЕРЫ УСЛУГ»  
(ГПОУ КемТИПиСУ)

От «17» 04 2020 г.

ПРИКАЗ № 107

г. Кемерово

**«О внесении изменений в основные образовательные программы среднего профессионального образования(ООП СПО)»**

На основании распоряжения Губернатора Кемеровской области – Кузбасса от 14.03.2020 г № 21-рг «О введении режима «Повышенная готовность» на территории Кемеровской области – Кузбасса и мерах по противодействию распространению новой коронавирусной инфекции (COVID-19), приказа директора № 84 от 16.03.2020 «О переходе организации образовательного процесса на дистанционное обучение»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Внести изменения в ООП СПО по профессиям и специальностям на 2019-2020 и 2020-2021 учебные года следующим образом:

№	Специальность /профессия	Наименование дисциплины	2019-2020 учебный год (час.)	2020-2021 учебный год (час.)
<i>Курс, группы П-1902, П-1903, П-1904</i>				
1	Пекарь	ПП 02.01 Приготовление теста для хлебобулочных изделий	-	108
		Экзамен ПП 02.01	-	6
		УП 02.02 Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	108	-
		МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	6	0
			<b>114</b>	<b>114</b>
<i>Курс, группа ТХ-1905</i>				
2	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПП 01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	-	36
		Квалификационный экзамен ПМ 01		6
		МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья (лаб. занятия)		26
		УП 01.01 Приемка, хранение		36

		и подготовка сырья к переработке		
		МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	104	
			<b>104</b>	<b>104</b>
<b>1 курс, группа ПКД-1909</b>				
3	Поварское и кондитерское дело	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (практ. занятия)	-	92
		МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	92	
			<b>92</b>	<b>92</b>
<b>2 курс, группа ТХ-1805</b>				
4	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПП 02.01 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	-	108
		Квалификационный экзамен ПМ 02	-	6
		МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий	76	
		МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий	38	
			<b>114</b>	<b>114</b>
<b>2 курс, группа ГД-1810</b>				
5	Гостиничное дело	ПП 01.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	-	108
		Демонстрационный экзамен ПМ 01		12
		МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	120	
<b>Итого</b>			<b>120</b>	<b>120</b>
<b>2 курс, группа ПК-1811</b>				
6	Повар, кондитер	МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (практ. занятия)		40
		МДК. 02.02 Процессы	40	

		приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
<b>Итого</b>			<b>40</b>	<b>40</b>
<b>3 курс, группа ТХ-1705</b>				
7	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПП.03.01 Производство кондитерских изделий		108
		Квалификационный экзамен ПМ 03		6
		МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий	104 +10к	
		ОП.03 Электротехника и электронная техника		40+4к
		ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности	40+4к	
<b>Итого</b>			<b>158</b>	<b>158</b>
<b>3 курс, группа ТОП-1712</b>				
8	Технология продукции общественного питания	ПП 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		72
		Квалификационный экзамен ПМ 03		6
		МДК.04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	78	
			<b>78</b>	<b>78</b>

2. Заместителю директора по УПР С.О. Шевалье и заведующему учебной частью Т. Г. Яриз ознакомить обучающихся с вышеперечисленными изменениями в основных профессиональных образовательных программах.

3. Заведующему учебной части внести изменения в расписание.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

 Е. В. Иванченко