

СОГЛАСОВАНО



Утверждаю
И.О. директор ГАПОУ
«Дрожажановский техникум отраслевых технологий»
Черганов А.В.



« 21 » 08 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
государственного автономного профессионального образовательного учреждения

«Дрожажановский техникум отраслевых технологий»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технологии продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для подготовки по специальности СПО
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестации	Государственная (итоговая) аттестации	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	38.5	0.5	-	-	2	-	10	51
III курс	23.5	8.5	8	-	1	-	2	44
IV курс	19	6	5	4	2	6	34	199
Всего	120	15	13	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса для подготовки по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» 2020 г.

2020 г.																
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 семестре/триместре)							
			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)			5 сем.	6 сем.					
О.00	Общеобразовательный цикл	1/7/9	2106	702	1404	604		391	530	290	193					
ОУД.01	Русский язык	-З	117	39	78	16		34	44							
ОУД.02	Литература	-ДЗ, -З	270	90	180	150		34	44	68	34					
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ, -З	231	77	154	40		51	47	56						
ОУД.04	Математика	-З	351	117	234	81		51	61	50	72					
ОУД.05	История	-З	201	67	134	28		34	100							
ОУД.06	Физическая культура	-ДЗ	174	58	117	116		51	66							
ОУД.07	Обж	-ДЗ	167	35	70	32		34	36		36					
ОУД.08	Астрономия	-З, ДЗ	51	18	36	18										
ОУД.09	Информатика	-ДЗ	162	54	108	63		34	44	30						
ОУД.10	Химия	-ДЗ	21	67	134	12		34	44	56						
ОУД.11	Биология	-ДЗ	54	54	108	22		34	44	30						

ОУД.12	Физика	ДЗ	77	26	51	26				51						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	S/S/I	922	307	615	484		85	110	194	90	44	44	30	18	
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	-,-,3	292	97	195	150		85	110							
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1/1/1	312	104	208	66				48	48	64	48	0	0	
ЕН.01	Математика	ДЗ	96	32	64	26				48	16					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-3	48	16	32	12					32					
ЕН.03	Химия	-,-3	168	56	112	28						64	48			
П.00	Профессиональный цикл	10/17/12	3139	1046	3101	2624	48	136	152	80	463	504	700	582	486	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	10/1/2	946	315	631	260	16	136	152	32	311	0	0	0	0	
СП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,-,3	117	39	78	12		34	44							
ФТ.02	Физиология питания	3	51	17	34	16		34								

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-3	84	28	56	30		34	22								
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-3	60	20	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	67	22	45	16					45						
ОП.13	Психология и этика профессиональной деятельности	-3	84	28	56	20		34	22								

[illegible]

[illegible]

ПП.05	Производственная практика	3				36	36											36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(к)	474	158	388	178										36	198	154
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э-Э	207	69	138	54										36	102	
МДК.06.02	Предпринимательская деятельность в общественном питании	Э	144	48	96	16											96	
МДК.06.03	Организация обслуживания предприятий общественного питания	ДЗ	123	41	82	36												82
УП.06	Учебная практика																	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ			72	72												72
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						12	18	36				
ПП.07	Производственная практика	3			108	108								108				
Всего:		17/30	6470	2159	5328	302	48	612	792	612	791	612	828	612				468

ИДП	Преддипломная практика										4 нед.
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация										6 нед.
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного учащегося в год											
Государственная (итоговая) аттестация		Всего									
		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	-	4	1	1	-	5	2	3	
Выполнение выпускной квалификационной работы 4 недели		дифференцированных зачетов	5	3	4	6	1	5	3	5	
		зачетов	1	5	1	7	1	5	1	2	
Защита выпускной квалификационной работы 2 недели.											

–6 неделя государственной (итоговой) аттестации;

–34 неделя каникулы.

Профиль получаемого профессионального образования (технический) определяет распределение общеобразовательных дисциплин на базовые и профильные дисциплины. На основе рекомендаций по организации получения среднего общего образования в предметах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов ФГОС (от «25» февраля 2015 года) учебное время, распределяется на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла объемом 1404 часов.

Приказ МОН Российской Федерации от 7 июня 2017 г. N 506 «О внесении

изменений в

Федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального

общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденных приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089»;

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл ФГОС СПО дополнен дисциплинами национально-регионального профиля за счет объема времени вариативной

части циклов ФГОС СПО (Родная литература – 195 часов).

Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных

дисциплин таких циклов ФГОС СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных

дисциплин профессионального цикла.

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.

Промежучную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов

экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на

общееобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, отведенного на

По дисциплинам общеобразовательного цикла рекомендуемые формы промежуточной

аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет) или Э (экзамен).

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО

предусматривает изучение следующих учебных циклов: общего гуманитарного и

социально-экономического, математического и общего естественнонаучного,

специальной государственной (итоговой) аттестации (по профилю

специальности), промежуточной аттестации (промежуточная аттестация, защита выпускной

квалификационной работы).

Образовательной организацией при определении структуры ФГОС СПО и

ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица

соответствует 36 академическим часам.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий

естественнонаучный циклы состоят из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из

основных видов деятельности. В состав профессионального модуля входят один или

несколько междисциплинарных курсов. При освоении студентами профессиональных

модулей проводится 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 ПСС3 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 мединских знаний.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется по дисциплинам, как традиционным, так и инновационным. Ответственность за учебную дисциплину, как традиционную, так и инновационную на общеобразовательного цикла возлагается на преподавателя, отвечающего за дисциплину, отвечающего за дисциплину, отвечающего за дисциплину.

Профессиональная подготовка осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т. ч. введенные за счет часов вариативной части ПСС3, являются обязательными для аттестации элементов ПСС3, их освоение возможно завершиться одной из возможных форм промежуточной аттестации, для завершения одной из возможных форм промежуточной аттестации, для завершения одной из возможных форм промежуточной аттестации, для завершения одной из возможных форм промежуточной аттестации.

Дополнительные промежуточные аттестации (по усмотрению образовательной организации):

- по дисциплинам профессионального цикла и циклов ОСС и ЕН (по усмотрению образовательной организации);
- промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (по МЛК – дифференцированный зачет или экзамен, по учебной и профессиональной практике – дифференцированный зачет) проводится по усмотрению образовательного учреждения.

Практика является обязательным разделом ПСС3. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ПСС3 СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

На первом курсе предусмотрено теоретическое обучение 39 недель, 17 недель в первом семестре и 22 недели во втором семестре. На первом курсе предусмотрено распределение часов по профессиональным модулям (2 недели).

На втором курсе предусмотрено теоретическое обучение 38,5 недель, 17 недель в третьем семестре и 21,5 недели во четвертом семестре. В четвертом семестре запланирована распределение часов по профессиональным модулям (2 недели).

На третьем курсе предусмотрено теоретическое обучение 23,5 недель, 12 недель в пятом семестре и 11,5 недель в шестом семестре. В пятом семестре предусмотрено проведение распределения часов по профессиональным модулям (2 недели).

По завершении обучения на третьем курсе проводится промежуточная аттестация (1 неделя). Студенты сдают экзамены квалификационные по профессиональным модулям.

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции и ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер и 16675 Повар.

На четвертом курсе предусмотрено теоретическое обучение 19 недель, 12 недель в пятом семестре и 7 недель в восьмом семестре. В восьмом семестре предусмотрено распределение часов по профессиональным модулям (2 недели).

В восьмом семестре предусмотрена учебная практика – 5 недель (180 часов). В восьмом семестре предусмотрена распределение часов по профессиональным модулям (2 недели).

Обязательная часть программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 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.

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

СОГЛАСОВАНО



ОГСЭ.0 5	Родная литература	195 часов	Уметь: анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; осуществлять речевой самоконтроль; использовать основные виды чтения (ознакомительно – изучающее, ознакомительно – реферативные и др.) в зависимости от коммуникативной задачи; извлекать необходимую информацию из различных учебно - научных текстов, справочной литературы, СМИ, в том числе представленных в электронной виде; употреблять грамматические формы слов в соответствии с литературной нормой и стилистическими особенностями создаваемого текста; - пользоваться богатством синтаксических средств при создании собственных текстов; - редактировать собственные тексты и тексты других авторов; различать тексты по их принадлежности к стилям; - анализировать речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности	Знать: связь языка и истории, культуры родного и других народов; - основные единицы и уровни языка их признаки и взаимосвязь; - смысл понятий: речевая ситуация, ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного родного литературного языка; образную картину словесного искусства; 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 родном языке.
---------------------	--------------------------	------------------	--	--

			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.	
Итого ОГСЭ:			195 час	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	24 часа	Уметь: использовать в работе организации основы логистики; составлять и заключать договоры подряда; использовать информацию о рынке, определять товарную номенклатуру, товародвижение и сбыт; уметь рассчитывать виды издержек организации; в соответствии с изменениями влияния внешней или внутренней среды определять направление менеджмента; разрабатывать бизнес-план.	Знать: методологию управления бизнес-планом, содержание основных составляющих общего менеджмента; методологию и технологию современного менеджмента; характер тенденций развития современного менеджмента; требования, предъявляемые к современному менеджеру.
ОП.10	Сертификация продукции и услуг общественного питания	46 часов	Уметь: оформлять техническую документацию по сертификации продукции и услуг общественного питания в соответствии с действующей нормативной базой и стандартами качества	Знать: 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
ОП.11	Контроль качества услуг продукции общественного питания	44 часа	Уметь: проводить контроль качества сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	Знать: понятие контроля качества, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; правовую и нормативную базу; методы контроля качества; порядок проведения контроля

ОП.12	Моделирование профессиональной деятельности	45 часов	Уметь: решать ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности;	Знать: ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности; основные этапы моделирования; методику последовательности проведения информационного обеспечения моделирования профессиональной деятельности
ОП.13	Психология и этика профессиональной деятельности	56 часов	Уметь: решать задачи регулирования и предотвращения конфликтов в профессиональной деятельности; применять нормы и правила современного, профессионального и речевого этикета	Знать: психические свойства личности, их проявления в профессиональной деятельности; социально-ролевое и деловое общение в профессиональной деятельности; объект, виды, причины возникновения способов регулирования и предотвращения конфликтов в профессиональной деятельности; нормы и правила современного, профессионального и речевого этикета
Итого ОП:		215 часа		
МДК. 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	42 часа	Уметь: 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	Знать: ассортимент полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; 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 переработанных овощей и фруктов
МДК. 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	62 часа	Уметь: использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь	Знать: правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь
МДК. 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	62 часа	Уметь: использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания	Знать: правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания
МДК. 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72 часа	Уметь: использовать различные технологии приготовления национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов	Знать: ассортимент национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов
МДК. 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	38 часа	Уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления напитков и коктейлей	Знать: ассортимент, рецептуру, специальную технологию приготовления и оформления напитков и коктейлей
МДК. 06.02	Предпринимательская деятельность в общественном питании	96 часов	Уметь: 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	Знать: правовую и нормативную базу бухгалтерского учета; методы, системы и источники предпринимательского права; организацию правовых форм и правовое регулирование предпринимательской деятельности; налоговое регулирование и внутрифирменный финансовый контроль; назначение и принципы мерчендайзинга, методологию применения в общественном питании

МДК. 06.03	Организация обслуживания предприятий общественного питания	82 часов	Уметь: управлять внутренней деятельностью предприятия общественного питания и факторами, влияющими на качество продукции и услуг; оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей и организовывать обслуживание потребителей с учетом правил и норм международного сервиса; использовать знания профессиональной этики и учитывать эстетические требования при организации обслуживания; использовать средства и методы имиджологии для создания собственного имиджа и самопрезентации, формирования корпоративного имиджа.	Знать: основные нормы и правила международного сервиса и современные технологии, методы и формы обслуживания; особенности профессиональной сферы обслуживания и эстетические элементы формирования культурного уровня персонала; сущность, значение, виды, средства и методы имиджологии, технологию и принципы имиджирования
Итого МДК:		454 часа		

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

Реализация ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология производства 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 обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Реализация ППССЗ осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

Реализация ППССЗ образовательной организацией, расположенной на территории республики Российской Федерации, может осуществляться на государственном языке республики Российской Федерации в соответствии с законодательством республик Российской Федерации. Реализация ППССЗ образовательной организацией на

государственном языке республики Российской Федерации не должна осуществляться в ущерб государственному языку Российской Федерации.

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.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам. После окончания полного курса обучения выдается диплом установленного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации **«Техник-технолог»** по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**. При присвоении квалификации по рабочей профессии выдается свидетельство о соответствующей квалификации по освоенной в рамках ППССЗ СПО рабочей профессии.

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
1. Кабинеты	
1	Русского языка и литературы
2	Истории и обществознания
3	Химии
4	Физики
5	Биологии
6	Татарского языка и литературы
7	Социально-экономических дисциплин
8	Иностранного языка
9	Информационных технологий в профессиональной деятельности
10	Математики
11	Экологических основ природопользования
12	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2. Лаборатории	
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
Учебный кулинарный цех	
Учебный кондитерский цех	
3 Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Место для стрельбы
3	Открытый стадион
4. Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актный зал.