

Утверждаю  
Директор ГАПОУ СО «ТМК»  
*Челомов* И.В. Белякова  
Приказ № 172 от «31» 05 2017 г

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Гольяттинский машиностроительный колледж»

по специальности среднего профессионального образования

### 19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе подготовки специалистов среднего звена

Уровень подготовки: *базовый*  
Квалификация: *техник - технолог*  
Форма обучения: *очная*  
Нормативный срок обучения – *3 года и 10 мес.*  
*на базе основного общего образования*  
Год начала реализации ППССЗ – *2017 год*  
Год окончания реализации ППССЗ – *2021 год*  
Профиль - *естественнонаучный*

Год обучения	Курс	№ группы
2017/2018	1 курс	
2018/2019	2 курс	
2019/2020	3 курс	
2020/2021	4 курс	

## Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39				2		11	52
II курс	31	3	4	0	2	0	11	51
III курс	27	6	7	0	2	0	10	52
IV курс	23	3	5	4	1	6	2	44
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>



ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	5 / 6 / 0						804	268	536	274	162	0	0	152	148	48	60	60	68			
ОГСЭ.01	Основы философии					ДЗ		57	9	48	0	0	0		48								
ОГСЭ.02	История			ДЗ				57	9	48	0	0	0		48								
ОГСЭ.03	Иностранный язык						ДЗ	192	30	162	0	162	0		32	30	24	30	30	16			
ОГСЭ.04	Физическая культура			3	3	3	3	3	ДЗ	324	162	162	162	0	0		32	30	24	30	30	16	
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда						ДЗ	54	18	36	36	0	0							36			
ОГСЭ.06	Введение в профессию: общие компетенции профессионала					ДЗ		120	40	80	76	0	0		40	40							
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		0	/	2	/	1			312	104	208	60	0	0		112	48	48	0	0	0	
ЕН.01	Математика				ДЗ			60	20	40	10	0	0		40								
ЕН.02	Экологические основы природопользования					ДЗ		72	24	48	10	0	0				48						
ЕН.03	Химия				Э			180	60	120	40	0	0		72	48							
П.00	Профессиональный учебный цикл		0	/	15	/	9			4266	1086	3180	1112	40	60	0	0	348	596	480	804	552	400
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		0	/	9	/	1			910	304	606	264	40	0			144	84	54	204	84	36
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве				ДЗ*			72	24	48	20	0	0		48								
ОП.02	Физиология питания				ДЗ*			90	30	60	30				60								
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья					Э		82	28	54	30	0	0				54						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности						ДЗ	72	24	48		40	0				0	48	0				
ОП.05	Метрология и стандартизация				ДЗ			78	26	52	16	0	0			52							
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						ДЗ	72	24	48	18	0	0				0		48	0			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						ДЗ	54	18	36	10	0	0							36			
ОП.08	Охрана труда					ДЗ		54	18	36	18	0	0						36				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				ДЗ			102	34	68	32	0	0		36	32							
ОП.10	Организация и технология обслуживания					ДЗ		180	60	120	60	0	0					120					
ОП.11	Основы предпринимательства					ДЗ		54	18	36	36	0	0							36			
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ		0	/	12	/	14			3356	782	2574	848	0	60	0	0	204	512	426	600	468	364
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		0	/	2	/	2		КЭ (4сем)	324	72	252	80	0	0	0	0	64	188	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				Э			216	72	144	80	0	0		64	80							
УП.01	Учебная практика				ДЗ		0	36	0	36	0	0	0		0	36				0	0		
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)				ДЗ		0	72	0	72	0	0	0		0	72				0			

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции									КЭ (6сем)	334	64	270	70	0	0	0	0	0	0	78	192	0	0	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции							Э			190	64	126	70	0	0					42	84			
УП.02	Учебная практика							ДЗ			72		72							0	36	36			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)							ДЗ			72		72							0		72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции									КЭ (6сем)	702	162	540	178	0	20	0	0	0	0	132	408	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции							Э			486	162	324	178	0	20					96	228			
УП.03	Учебная практика							ДЗ			108		108							0	36	72			
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)							ДЗ			108		108							0		108			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									КЭ (8сем.)	588	134	454	150	0	20	0	0	0	0	0	0	258	196	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					0				Э	408	134	274	150		20					0	0		186	88
УП.04	Учебная практика					0				ДЗ	108		108								0	0		72	36
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)					0				0	72		72								0	0		72	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов									КЭ (5сем)	270	54	216	60	0	0	0	0	0	0	216	0	0	0	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов							Э			162	54	108	60	0	0					108				
УП.05	Учебная практика							ДЗ			36		36								36				
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)							ДЗ			72		72								72				
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения									КЭ (8сем)	532	154	378	168	0	20	0	0	0	0	0	0	210	168	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации									Э	460	154	306	168	0	20					0	210	96		
УП.06	Учебная практика										0		0											0	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)									ДЗ	72		72									0		72	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 "Повар"									КЭ (4сем)	606	142	464	142	0	0	0	0	140	324	0	0	0	0	
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции							Э			426	142	284	142	0	0					104	180			
УП.07	Учебная практика							ДЗ			72		72							36	36				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)							ДЗ			108		108							108					

Всего		6	38	19	7488	2160	5328	2190	40	60	612	792	612	792	576	864	612	468
	Всего часов аудиторных занятий				4320			2190	40	60	612	792	576	540	396	576	540	288
ЦДП	Производственная практика (преддипломная)																	4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация																	6 нед.
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год					Всего	Дисциплин и МДК		612	792	576	540	396	576	540	288			
Государственная итоговая аттестация						Учебной практики				36	72	108	108	72	36			
1. Программа базовой подготовки						Производственной практики				0	180	72	180	0	144			
Выпускная квалификационная работа (дипломный проект)						Преддипломной практики									144			
Выполнение дипломного проекта с 18 мая по 14 июня 2021г. (всего 4 недели)						Экзаменов		0	3	0	5	3	4	0	4			
Защита дипломного проекта с 15 июня по 28 июня 2021 г. (всего 2 недели)						Диф. зачетов		1	9	3	5	4	6	4	6			
Государственный экзамен не предусмотрен						Зачетов		1	0	1	1	1	1	1	0			

Разработчик Л.Н. Ливицкая

Председатель МК Л.Н. Ливицкая

Заведующая отделением Е.А. Харитонова

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УР С.А.Крюков

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)**

№	Наименование
1	Кабинет социально-экономических дисциплин
2	Кабинет иностранного языка
3	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Кабинет экологических основ природопользования
5	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Лаборатория химии
8	Лаборатория метрологии и стандартизации
9	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
10	Учебный кулинарный цех
11	Учебный кондитерский цех
12	Спортивный зал
13	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
14	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
15	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
16	Актовый зал

## 4. Пояснительная записка

### 4.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (далее ППССЗ) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Тольяттинский машиностроительный колледж» разработан на основе следующих нормативных актов:

#### Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО

– Федеральный Закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

– Федеральный Закон от 10 ноября 2009 года №260-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта» (о переходе к обучению в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами (ФГОС) с 1 сентября 2011 года).

– ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технологгия продукции общественного питания, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 3834.

– ФГОС среднего общего образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 г.).

– Письмо 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 СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

– Профессиональный стандарт «Повар» утвержденный Минтруда и социальной защиты от 08 сентября 2015 г. № 610н, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 39023 от 29 сентября 2015 г.).

– Устав ГАПОУ СО «Тольяттинский машиностроительный колледж», утвержденный приказом министерства образования и науки Самарской области от 17.02.2015 № 53-до и приказом министерства имущественных отношений Самарской области от 27.02.2015г № 607.

– Лицензия серия 63Л01 № 0000698, рег. № 5263 от 2014 г. на осуществление образовательной деятельности по указанным в приложении (приложениях) образовательным программам.

– Приказ 05.06.2014 г. № 632 об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки



РФ от 29.10.2013 г № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден Министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 г. № 355.

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 “Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования” (вступил в силу с 01.09.2013).

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Федеральный Закон от 28.03.1998 № 53 - ФЗ "О воинской обязанности и военной службе".

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 24.02.2010 №96/134 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы».

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 13 июня 2013 г. № 455 «Об утверждении порядка и оснований предоставления академического отпуска обучающимся».

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) № 240 от 05.04.2013 «Об утверждении образцов студенческого билета и зачетной книжки для студентов (курсантов), осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования».

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

– Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов».

#### **Учебно-методическая база реализации ФГОС СПО (внешняя)**

– Рекомендации по формированию примерных программ учебных дисциплин СПО на основе ФГОС СПО (27 августа 2009 г.).

– Рекомендации по формированию примерных программ профессиональных модулей СПО на основе ФГОС СПО (27 августа 2009 г.).

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 20.10.2010 №12-696 "О разъяснениях по

формированию учебного плана ППССЗ НПО/СПО".

– Письмо ФГАУ «Федеральный институт развития образования» от 05.08.2011 №01-01-05/709 "О рекомендациях издательств по использованию учебной литературы при реализации образовательных программ НПО и СПО в рамках ФГОС СПО третьего поколения".

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 27.03.2015 № 06-259 "Рекомендации по организации получения общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО».

– Распоряжение Министерства образования и науки Самарской области от 19.11.2012 № 422-р «Об апробации региональной системы квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных и дополнительных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования».

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных 22 января 2015 г.

### **Нормативно-методическая база колледжа (внутренняя)**

#### **Локальные нормативные акты образовательной организации, регламентирующие реализацию ФГОС СПО третьего поколения:**

- Правила приема в ГАПОУ СО «ТМК».
- П 035-2015 положение о порядке организации и проведения дуального обучения в ГАПОУ СО «ТМК».
- П 050-2015 Положение о квалификационном экзамене по профессиональным модулям в ГАПОУ СО «ТМК»
- П 051-2015 Положение о порядке организации и проведения практики обучающихся ГАПОУ СО «ТМК»
- Документированная процедура «Движение контингента».
- П 052-2015 Положение о работе апелляционной комиссии при проведении государственной итоговой аттестации по программам СПО выпускников ГАПОУ СО «ТМК».
- П 055-2015 Положение об организации промежуточной аттестации и текущих формах контроля учебной работы в ГАПОУ СО «ТМК».
- П 058-2015 Положение об обучении по индивидуальному учебному плану в ГАПОУ СО «ТМК».
- П 061-2015 Положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) обучающимися ГАПОУ СО «ТМК».

- П 062-2015 Положение об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) обучающимися ГАПОУ СО «ТМК»
- П 063-2015 Положение о порядке формирования и ведения портфолио обучающихся в ГАПОУ СО «ТМК» .
- П 064-2015 Положение об индивидуальном проекте в ГАПОУ СО «ТМК».
- П 077- 2015 Положение об организации государственной итоговой аттестации выпускников в ГАПОУ СО «ТМК»

## **4.2 Организация учебного процесса и режим занятий**

4.2.1 Учебный план (УП) ППССЗ составлен совместно с работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Организация образовательного процесса по ППССЗ регламентируется: учебным планом, календарным графиком и расписанием занятий.

4.2.2 В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, сформированных приобретаемым практическим опытом, умениями и знаниями. Четко сформулированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

4.2.3 УП ППССЗ обеспечивает:

- возможность обучающихся участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;
- возможность администрации и преподавателей формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности,
- сохранения здоровья обучающихся;
- возможность реализации воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- возможность использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.2.4 Занятия начинаются с 1 сентября нового учебного года для очной формы обучения и с 1 октября для заочной формы обучения.

4.2.5 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.

4.2.6 Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

4.2.7 Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не проводится.

4.2.8 Продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней.

4.2.9 Занятия организуются парами по 90 мин (пара состоит из 2-х уроков одной дисциплины, МДК по 45 мин. с перерывами между уроками 5 мин.). Перерыв между парами 10 мин. На обед отводится 40 мин.

4.2.10 Консультации для обучающихся очной формы образования предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

4.2.11. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

4.2.12 Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период

4.2.13 Для промежуточной аттестации в каждом семестре организуются сессии продолжительностью:

- 1 курс – 2 недели<sup>3</sup>;
- 2 курс – 1 недели;
- 3 курс – 2 недели;
- 4 курс – 2

4.2.14 По учебному плану ППССЗ предусматривается выполнение 3-х курсовых работ:

- по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Курсовое проектирование реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины и профессионального модуля. При работе над курсовой работой, обучающимся оказываются групповые и индивидуальные консультации. Формой контроля является защита курсовой работы.

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

4.2.16 По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для подгрупп девушек часть учебного времени, отведенного на изучение основ военной службы, планируется отводить освоение основ медицинских знаний.

4.2.17 Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы, а также семинарские занятия. Высокая практикоориентированность МДК, позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся (слабо успевающих, продвинутых и т.п.)

Обязательным компонентом при выполнении обучающимися некоторых лабораторных работ и практических занятий планируется использование персональных компьютеров.

4.2.18 Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная и производственная практика.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих профессиональных компетенций по избранной специальности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебную практику планируется проводить в учебно-производственных лабораториях и других вспомогательных объектах образовательного учреждения.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения, и/или преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика (по профилю специальности) предполагает участие в выполнении различных видов работ и направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности. Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями.

Учебную практику планируется проводить рассредоточено, а производственную практику (по профилю специальности) концентрировано в рамках профессиональных модулей в соответствии с видом профессиональной деятельности.

Производственная практика (преддипломная) имеет целью совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности, проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности, а также сбора, анализа и использования информации для написания выпускной квалификационной работы. Производственную практику (преддипломную) планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями.

4.2.19 Реализацию ППСЗ планируется обеспечить педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организации

соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся дисциплин профессионального цикла и МДК, этим преподавателям планируется стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.2.20 Каждого обучающегося планируется обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий, основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет;

- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;

- не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы и периодические издания);

- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся и не менее 3 наименований отечественных журналов, соответствующих профилю специальности, в том числе литературы ограниченного пользования;

- рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин при использовании электронных изданий.

4.2.21 Для сопровождения учебного процесса планируется обеспечение учебного заведения необходимым комплектом лицензионных программных продуктов.

### **4.3 Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательная подготовка реализуется для студентов, обучающихся на базе основного общего образования, и основывается на федеральном государственном образовательном стандарте среднего общего образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 г.) и «Рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259).

Срок освоения образовательной программы для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается по специальности СПО на 52 недели (1 год) и реализуется из расчета:

- теоретическое обучение 39 нед.

- промежуточная аттестация 2 нед.

- каникулярное время 11 нед.

На основании п.4 «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО 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 Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259) при реализации специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в рамках дисциплин «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия» и «Химия» предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

#### **4.4 Обеспечение требований ФГОС к оцениванию качества освоения ППСЗ**

4.4.1 Текущий контроль планируется проводить по изученным дисциплинам, МДК и профессиональным модулям в соответствии с дидактическими единицами. Аттестация по изученным темам дисциплин и МДК планируется проводить за счет времени обязательной учебной нагрузки в форме:

- опросов,
- контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.),
- семинаров,
- отчетов по результатам самостоятельной работы,
- отчетов по выполненным лабораторным и практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ.

4.4.2. Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин/МДК и оценки компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме «Зачета» (З) (по дисциплине «Физическая культура»), «Дифференцированного зачета» (ДЗ), «Экзамена» (Э). По профессиональным модулям промежуточная аттестация проводится в форме «Квалификационного экзамена» (КЭ), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю. При этом осуществляется проверка сформированности ПК и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» федерального государственного образовательного стандарта.

Формы аттестации отражены в учебном плане специальности и за 1 год обучения не превышают 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов по дисциплинам, МДК, практикам и модулям.

Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации устанавливает администрация учебного заведения.

4.4.3. Государственная итоговая аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и требованиям работодателей и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломного проекта. Обязательное требование –

соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании «Рекомендаций по организации итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования» (Письмо Министерства образования России от 10 июля 1998 г. № 12-52 111 ин/12-23). Основными этапами выполнения выпускной квалификационной работы являются:

- выбор темы, получение задания на выполнение ВКР;
- подбор и изучение литературы;
- составление плана ВКР;
- составление календарного плана выполнения ВКР;
- разработка ВКР;
- представление ВКР научному руководителю, получение отзыва и устранение указанных в нем замечаний;
- рецензирование ВКР;
- защита ВКР в процессе ГИА.

Тематика и руководители дипломного проектирования определяются заранее не позднее декабря месяца последнего курса обучения и доводятся до сведения студентов.

Темы выпускных квалификационных работ определяются ведущими преподавателями по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседании ПЦМК. Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители ВКР разрабатывают графики консультаций и выполнения ВКР. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство ВКР.

Необходимым условием допуска к Государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, а также готовность выпускной квалификационной работы.

## **4.5 Формирование вариативной части ППССЗ**

4.5.1. Вариативная часть в объеме 864 часа использована:

- на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины обязательной части;
- на введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей.

4.5.2. Распределение вариативной части УП ППССЗ по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов и	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам,
------------------	---



обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС	часов		
	Всего (часов)	В том числе	
		На увеличение объема обязательных дисциплин/МДК	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
ОГСЭ.00	116	-	116
ЕН.00	-	-	-
ОП.00	192	36	156
ПМ.00	556	556	-
Вариативная часть (ВЧ)	864	592	272

4.5.3. Распределение объема вариативной части по циклам с конкретизацией введенных дисциплин и обоснованием необходимости их введения, а также обоснованием увеличения обязательной части представлены в следующей таблице:

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Кол-во часов обязательной учебной нагрузки по УИ ПССЗ	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ОГСЭ.00	Обязательная часть	116	
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	36	Согласно концепции вариативной составляющей ПССЗ СПО Самарской области для повышения конкурентноспособности выпускников на региональном рынке труда
ОГСЭ.06	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	80	Региональный компонент
ОП.00	Обязательная часть	192	
ОП.02	Физиология питания	20	Усиление по профессиональному стандарту: <b>Знать:</b> - Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - Суточную норму потребности человека в питательных веществах;

			<p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- Методики составления рационов питания.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- Рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- Составлять рационы питания для различных категорий потребителей</li> </ul>
ОП.05	Метрология и стандартизация	16	<p>Усиление по профессиональному стандарту</p> <p><b>Знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Физические принципы работы, область применения и принципиальные ограничения методов и средств измерений</li> <li>- Требования к качеству готовой продукции</li> <li>- Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции</li> <li>- Нормативные и методические документы, регламентирующие метрологическое обеспечение производства</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>- Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>- Приводить не системные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</li> </ul>
ОП. 10	Организация и технология обслуживания	120	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Особенности составления меню, прейскуранта, карты вин;</li> <li>- Виды и правила сервировки стола;</li> <li>- Очередность подачи блюд, изделий, напитков;</li> <li>- Виды приемов и банкетов, специальные формы услуг;</li> <li>- Организацию питания иностранных</li> </ul>

			<p>туристов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Услуги по организации досуга;</li> <li>- Организацию труда обслуживающего персонала.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнять различные виды сервировки и оформления столов;</li> <li>- Составлять и оформлять различные виды меню, прейскурантов. Карт вин;</li> <li>- Рассчитывать необходимое количество посуды, столовых приборов, столового белья;</li> <li>- Оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживание различного контингента потребителей.</li> </ul> <p>Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по организации и обслуживанию различных видов приемов и банкетов в соответствии с содержанием профессиональных модулей ПМ 01 – ПМ 06.</p>
ОП. 11	Основы предпринимательства	36	Согласно концепции вариативной составляющей ППССЗ СПО Самарской области для формирования у обучающихся умений осуществлять предпринимательскую деятельность по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
<b>ПМ.00</b>	Обязательная часть	556	
МДК. 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	196	Усиление по профессиональному стандарту:
МДК. 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	110	Усиление по профессиональному стандарту:
МДК. 06.01	Управление структурным подразделением организации	110	Усиление по профессиональному стандарту:
МДК. 07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	140	Усиление по профессиональному стандарту:











