

Утверждаю

Директор ГАПОУ СО «ТМК»

И.В. Белякова И.В. Белякова

приказ от *04* 20*19* г. № *255*



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
ГАПОУ СО «Тольяттинский машиностроительный колледж»

Уровень подготовки: *базовой*

Квалификация: *техник-технолог*

Форма обучения – *очная*

Нормативный срок обучения – *3 года и 10 мес.*
на базе основного общего образования

Год начала реализации ППСЗ – *2019 год*

Год окончания реализации ППСЗ – *2023 год*

Профиль - *естественнонаучный*

Год обучения	Курс	№ группы
2019/2020	1 курс	ТП 35-1
2020/2021	2 курс	ТП 35-1
2021/2022	3 курс	ТП 35-1
2022/2023	4 курс	ТП 35-1

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

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	0	0	0	2	0	11	52
II курс	32	3	4	0	2	0	11	52
III курс	27	6	7	0	2	0	10	52
IV курс	22	3	5	4	1	6	2	43
Всего	120	12	16	4	7	6	34	199

Нагд

П.00	Профессиональный учебный цикл	0	/	22	/	15		4350	1116	3234	1148	40	40					
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0	/	9	/	1		974	328	646	288	40	0					
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			ДЗ*				102	34	68	34			68				
ОП.02	Физиология питания			ДЗ*				120	40	80	40			80				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья					Э		82	28	54	30				54			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности						ДЗ	72	24	48		40				28	20	
ОП.05	Метрология и стандартизация					ДЗ		78	26	52	16			52				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						ДЗ	72	24	48	18						48	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						ДЗ	54	18	36	10							36
ОП.08	Охрана труда					ДЗ		54	18	36	18				36			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности					ДЗ		102	34	68	26			36	32			
ОП.10	Организация и технология обслуживания						ДЗ	180	60	120	60					120		
ОП.11	Основы предпринимательства						ДЗ	58	22	36	36							36
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	0	/	13	/	14		3376	788	2588	860	0	40					
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0	/	2	/	2	КЭ (4сем)	324	72	252	80	0	0					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					Э		216	72	144	80			144				
УП.01	Учебная практика					ДЗ		36	0	36	0			36				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)					ДЗ		72	0	72	0			72				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	0	/	2	/	2	КЭ (6сем)	334	64	270	70	0	0					
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции					Э		190	64	126	70				42	84		
УП.02	Учебная практика					ДЗ		72		72						72		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)					ДЗ		72		72						72		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	0	/	2	/	2	КЭ (6сем)	702	162	540	178	0	20					
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				36	72			
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)					ДЗ		108		108						108		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0	/	2	/	2	КЭ (8сем.)	648	144	504	170	0	0					
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						Э	432	144	288	170						186	102
УП.04	Учебная практика						ДЗ	108		108						72	36	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)						ДЗ	108		108								108
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	0	/	2	/	2	КЭ (5сем)	270	54	216	60	0	0					
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов					Э		162	54	108	60				108			
УП.05	Учебная практика					ДЗ		36		36					36			
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)					ДЗ		72		72						72		

ПМ.06	0	/	1	/	2	КЭ (8сем)	504	150	354	150	0	20									
МДК.06.01	Организация работы структурного подразделения						Э	432	150	282	150		20					184	98		
УП.06	Учебная практика						0	0		0									0		
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)						ДЗ	72		72									72		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 "Повар"						КЭ (4сем)	594	142	452	152	0	0								
МДК.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции						Э	450	142	308	152				102	206					
УП.07	Учебная практика						ДЗ	72		72				36	36						
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)						ДЗ	72		72					72						
	Всего часов теоретического обучения						5 / 38 / 19	4320			2283	40	40	612	792	576	576	432	540	540	252
	Всего							7488	2160	5328	2283	40	40	612	792	612	792	576	864	612	468
ПДП	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	576	432	540	540	252				
Государственная итоговая аттестация								Учебной практики		0	0	36	72	72	144	72	36				
1. Программа базовой подготовки								Производственной практики (по профилю специальности)		0	0	0	144	72	180	0	180				
Выпускная квалификационная работа (дипломная работа)								Производственной практики (преддипломной практики)									144				
Выполнение дипломной работы с 15 мая по 11 июня 2023г. (всего 4 недели)								Экзаменов		0	3	0	5	3	4	0	4				
Защита дипломной работы с 12 июня по 25 июня 2023 г. (всего 2 недели)								Дифференцированных зачетов		0	8	4	6	4	6	5	5				
Государственный экзамен не предусмотрен								Зачетов		0	0	1	1	1	1	1	0				

Handwritten signature

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
	Кабинеты:
1	русского языка и литературы
2	истории
3	физики
4	химия
5	математики;
6	информатики;
7	социально-экономических дисциплин;
8	иностранного языка;
9	информационных технологий в профессиональной деятельности;
10	экологических основ природопользования;
11	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
12	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
13	Химии;
14	метрологии и стандартизации;
15	микробиологии, санитарии и гигиены.
16	Цеха:
17	Учебный кулинарный цех.
18	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
19	Спортивный зал;
20	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
21	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
22	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
23	Актный зал.

Над

4 Пояснительная записка

4.1 Нормативная база реализации ППССЗ ПОО

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) государственного автономного профессионального учреждения Самарской области «Тольяттинский машиностроительный колледж» (далее - ГАПОУ СО «ТМК», образовательное учреждение) разработан на основе следующих нормативных и методических документов:

- Федеральный Закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 07.03.2018г.);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384;
- Профессиональный стандарт Повар, утвержденный Минтруда и социальной защиты от 08 сентября 2015 г. № 610н;
- Профессиональный стандарт Кондитер, утвержденный Минтруда и социальной защиты от от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- Профессиональный стандарт Официант, утвержденный Минтруда и социальной защиты от 1 декабря 2015 г. N 910н;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. от 15.12.2014г.);
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. от 17.11.2017г.);
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (в ред. от 18.08.2016);
- Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 N 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в ред. от 03.06.2014 N 619, от 27.04.2015 N 432, от 31.08.2016 N 1129);
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (в ред. от 25.11.2016);
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического

объединения по общему образованию (протокол от 28.06.2016г. №2/16-з);

– Письмо Министерства образования и науки Самарской области от 12.07.2018г. №380 «Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области»;

– Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;

– Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259 «О направлении доработанных 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» (далее - Рекомендации);

– Письмо Минобрнауки России от 10.07.1998г. № 12-52 111 ин/12-23 «О рекомендациях по организации итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования»;

– Письмо Министерства образования и науки Самарской области от 12.07.2018г. №380 «Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области»;

– Инструктивно-методическое письмо Минобрнауки России «Об актуализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований профессиональных стандартов и о промежуточной аттестации обучающихся в рамках региональной системы квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных образовательных программ и основных программ профессионального обучения» от 20.04.2015г. №ДЛ-11/6;

– Методические рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования от 05.07.2018г., утвержденные учебно-методическим объединением заместителей директоров по учебной и методической работе, методистов ЦПО Самарской области;

– Уточнения рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего

образования учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» протокол от 25.05.2017г. № 3;

- Стандарты WorldSkills;
- Требования WorldSkills Техническое описание: компетенция «Поварское дело»;
- Квалификационные требования предприятия ООО «Комфорт-Волга»;
- Устав ГАПОУ СО «ТМК»;
- Локальные нормативные акты ГАПОУ СО «ТМК», регламентирующие реализацию ФГОС СПО.

4.2 Организация учебного процесса и режим занятий

4.2.1 Занятия начинаются с 1 сентября нового учебного года и заканчиваются согласно календарному учебному графику. Учебный год состоит из двух семестров.

4.2.2 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.

4.2.3 Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели составляет 5 учебных дней.

4.2.4 Для всех видов аудиторных занятий академический час (продолжительность одного урока) установлен в размере 45 минут. Перерывы между уроками 10 минут. На обед отводится 40 минут.

4.2.5 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, общающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

4.2.6 В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

4.2.7 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.

4.2.8 Для промежуточной аттестации в каждом семестре организуются сессии продолжительностью:

- 1 курс – 2 недели;
- 2 курс – 2 недели;
- 3 курс – 2 недели;
- 4 курс – 1 неделя.

4.2.9 По учебному плану ППССЗ предусматривается две курсовые работы:

- по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Курсовая работа реализуется в пределах времени, отведенного на изучение профессионального модуля. При работе над курсовой работой, обучающимся оказываются групповые и индивидуальные консультации.

4.2.10 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).

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

4.2.12 Образовательное учреждение может делить группы обучающихся на подгруппы, а так же объединять группы обучающихся при проведении учебных занятий, практик, промежуточной аттестации.

4.2.13 В целях реализации компетентностного подхода обучения в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, групповые экскурсии, разбор конкретных ситуаций).

4.2.14 Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы, а также семинарские занятия. Высокая практикоориентированность междисциплинарных курсов (далее – 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.

4.2.15 Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная (12 недель) и производственная (16 недель) практика.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, для последующего

освоения общих и 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 мастерских 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 обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией 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.

В объём учебной и производственной практик входят часы подготовки к чемпионату WorldSkills (компетенция «Поварское дело»).

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 образовательной организацией и этими организациями.

4.2.16 Реализацию ППССЗ планируется обеспечить 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 дисциплин профессионального цикла и МДК, этим преподавателям планируется стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.2.17 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.

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

4.2.19 Текущий контроль проводится с целью контроля и оценки процесса и результатов освоения ППССЗ. Текущий контроль по всем дисциплинам и профессиональным модулям проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину и профессиональный модуль, как традиционными (устный и письменный опрос, тестирование), так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний разрабатываются преподавателем соответствующей дисциплины, междисциплинарного комплекса, находят отражение в календарно-тематическом планировании и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

4.3 Общеобразовательный цикл

4.3.1 Общеобразовательная подготовка реализуется для обучающихся на базе основного общего образования и основывается на «Федеральном государственном образовательном стандарте среднего общего образования», утвержденном приказом Минобрнауки России от 17.05.2012г. № 413 (в ред. от 29.06.2017г.) и Рекомендациях (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259).

В первый год обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный профиль).

4.3.2 В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный 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 недель;
- промежуточная аттестация 2 недели;
- каникулярное время 11 недель.

4.3.3 Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение учебных предметов общеобразовательного учебного цикла ППСЗ, включая дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые образовательным учреждением, учитывающие специфику и возможности: УП.01 Основы финансовой грамотности, УП.02 История Родного края.

4.3.4 Общеобразовательный цикл содержит следующие учебные предметы на углубленном уровне изучения из соответствующей профилю обучения предметной области: ОУП.09 Химия; ОУП.10 Биология.

4.3.5 На основании п. 4 Рекомендаций (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259) при реализации специальности 15.02.08 Технология машиностроения в рамках предмета ОУП.09 «Химия*» предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках изучаемого предмета.

Объем времени на выполнение индивидуального проекта составляет 20 часов, за счет количества часов на самостоятельную работу и 24 часа на консультации и защиту индивидуального проекта.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течении одного года. Индивидуальное проектирование завершается защитой выполненных проектов. Защита является обязательной формой проверки качества индивидуального проекта, степени достижения цели и успешности решения задач проектирования. Защита выполненных работ является элементом промежуточной аттестации по предмету.

4.3.6 На самостоятельную внеаудиторную работу отведено до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки.

4.3.7 Экзамены проводятся по 3-м учебным предметам: русский язык; математика; химия.

4.4 Порядок аттестации обучающихся

4.4.1 Текущий контроль планируется проводить по изученным предметам, МДК и профессиональным модулям в соответствии с дидактическими единицам знаний. 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,
- тестирование,
- 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 предметов, дисциплин/МДК и оценки компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме «Зачета» (З) (по дисциплинам «Физическая культура»), «Дифференцированного зачета» (ДЗ), «Комплексного дифференцированного зачета» (ДЗ*, 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 ППССЗ» федерального государственного образовательного стандарта.

В случае если предмет, дисциплина/МДК, учебная практика изучается несколько семестров и имеет форму промежуточной аттестации только по окончанию изучения всего объема предмета, дисциплины/МДК, учебной практики, то в конце каждого семестра выставляется итоговая оценка на основании точек рубежного контроля.

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 (без учета физической культуры).

Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации устанавливает администрация ГАПОУ СО «ТМК».

4.4.3 Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и требованиям работодателей и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (далее - ВКР). Обязательное требование – соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются образовательным учреждением на основании письма Минобрнауки России от 10.07.1998г. № 12-52/111 ин/12-23 «О рекомендациях по организации итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования». Основными этапами выполнения ВКР 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.

ВКР выполняется в виде дипломной работы. Тематика и руководители дипломной работы определяются заранее не позднее декабря месяца последнего курса обучения и доводятся до сведения обучающихся.

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

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, а также готовность ВКР.

4.5 Формирование вариативной части ППССЗ

4.5.1 Вариативная часть в объеме **864** часа обязательных учебных занятий использована на введение новых дисциплин и МДК в соответствии с потребностями работодателей.

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

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
	Всего (часов)	В том числе	
		На увеличение объема обязательных дисциплин/МДК	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
ОГСЭ.00	62	-	62
ЕН.00	-	-	-
ОП.00	230	74	156
ПМ.00	572	572	-
Вариативная часть (ВЧ)	864	646	218

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 (таблица распределение объема вариативной части составлена на основании отчета о результатах согласования требований рынка труда и ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания):

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Количество часов обязательной учебной нагрузки по УП ПССЗ	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ОГСЭ.00	Обязательная часть	62	
ОГСЭ. 05	Эффективное поведение на рынке труда	6	В соответствии с Концепцией вариативной составляющей ПССЗ СПО в Самарской области
ОГСЭ. 06	Общие компетенции профессионала (по уровням)	56	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	230	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности	20	<p>Усиление с учетом запроса работодателя ООО «Комфорт-Волга»</p> <p><u>Необходимые знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Физиологии микроорганизмов; – Микрофлора сырья для производства кулинарных блюд и кондитерских изделий; – Основы рационального питания; – Дезинфекция, дезинсекция, дератизация; – Санитарно — гигиенический режим и контроль производства. <p><u>Необходимые умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Органолептически оценивать и определять влажность, кислотность сырья; – Производить санитарно бактериологические исследования продуктов; – Производить санитарно — бактериологическое исследование смывов рук, одежды, инвентаря, оборудования.
ОП.02	Физиология питания	38	<p>Усиление с учетом запроса работодателя ООО «Комфорт-Волга»</p> <p><u>Необходимые знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Свойства и виды ингредиентов, используемых в диетическом и лечебно - профилактическом питании; - физические и диетологические характеристики различных методов приготовления пищи; - баланс при составлении меню. <p><u>Необходимые умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями;

			<ul style="list-style-type: none"> - составлять точные меню с учетом обязательных требований, диетического питания и аллергии
ОП.05	Метрология и стандартизация	16	<p>Усиление с учетом запроса работодателя ООО «Комфорт-Волга»</p> <p><u>Необходимые знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Связь между качеством продуктов, сложностью меню и гастрономическим уровнем; - законодательные нормы и ограничения на отдельные ингредиенты; - законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления кулинарной продукции. <p><u>Необходимые умения:</u></p> <p>Устанавливать, стандарты качества продуктов в соответствии с меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и учитывать маркировку ингредиентов; - определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести; - выявлять и браковать продукцию и сырье, не соответствующее стандартам.
ОП. 10	Организация и технология обслуживания	120	<p>Усиление с учетом запроса работодателя ООО «Комфорт-Волга»</p> <p><u>Необходимые знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке; <p>- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p><u>Необходимые умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса; - производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале; - оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с

			<p>имеющимися условиями хранения.</p> <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	В соответствии с Концепцией вариативной составляющей ППССЗ СПО в Самарской области
ПМ.00	Профессиональные модули	572	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	196	<p>Усиление с учетом требований стандарта конкурса WorldSkills по компетенции Поварское дело</p> <p><u>Необходимые знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Рецептуры региональной, национальной, мировой кухни; - современные методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; - влияние тепловой обработки на ингредиенты; - классические гарниры и дополнения к основным блюдам. <p><u>Необходимые умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; - применять современные технологии и методики приготовления пищи; - профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи.
МДК. 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	126	<p>Усиление по профессиональному стандарту Кондитер:</p> <p><u>Необходимые знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции <p><u>Необходимые умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
МДК. 06.01	Управление структурным подразделением организации	90	<p>Усиление по профессиональному стандарту Официант</p> <p><u>Необходимые знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок оформления счетов и расчета по

			<p>ним с потребителями организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - формы расчетов с потребителями организаций питания; - правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов. <p><u>Необходимые умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> предоставлять счет потребителям организации питания; - производить расчет с потребителями согласно счету; - готовить отчет по выполненным заказам.
МДК. 07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	160	<p>Усиление по профессиональному стандарту Повар:</p> <p><u>Необходимые знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий; - правила пользования сборником рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - состав пищи и ее калорийность; - способы и условия хранения продуктов. <p><u>Необходимые умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - готовить блюда, напитки и кулинарные

		<p>изделия по технологическим картам под руководством повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи и на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; -эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
--	--	---

Примечание:

Усиление в соответствии с **требованиями профессиональных стандартов:**

— Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного Приказом Минтруда России от 08.09.2015 N 610

— Профессиональный стандарт Кондитер, утвержденный Минтруда и социальной защиты от от 7 сентября 2015 г. N 597н;

— Профессиональный стандарт Официант, утвержденный Минтруда и социальной защиты от 1 декабря 2015 г. N 910н;

— Квалификационные требования предприятия ООО «Комфорт-Волга»;

— Усиление в соответствии с **требованиями WorldSkills:** компетенция «Поварское дело».

Разработчик _____ Л.Н. Ливицкая
 Председатель МК _____ Л.Н. Ливицкая
 Зав.отделением _____ Е.А. Харитонова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР _____ Т.П. Петрова

Утверждаю

Директор ГАПОУ СО «ТМК»

 И.В. Белякова

приказ от «04» 20 19 г. № 255



КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
на **2019 – 2023** учебный год
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
ГАПОУ СО «Тольяттинский машиностроительный колледж»

Уровень подготовки: *базовой*
Квалификация: *техник-технолог*
Форма обучения – *очная*
Нормативный срок обучения – *3 года и 10 мес.*
на базе основного общего образования
Год начала реализации ППССЗ – *2019 год*
Год окончания реализации ППССЗ – *2023 год*
Профиль - *естественнонаучный*

