

**Бюджетное учреждение  
профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры  
«ЛАНГЕПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Основная профессиональная образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена**

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

---

*(указывается код и наименование специальности в соответствии с ФГОС)*

**Квалификации выпускника: Техник-технолог**

---

*(указывается квалификация выпускника в соответствии с ФГОС)*

**Форма обучения – очная**

---

*(указывается форма обучения в соответствии с ФГОС)*

**Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев**

---

*(указывается нормативный срок освоения программы в соответствии с ФГОС)*

## **1. Общие положения**

### **1.1. Область применения программы**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в целях успешного внедрения нового стандарта в практику профессионального образования.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессиям в программах повышения квалификации и переподготовки по профессиям 11176 Бармен, Официант, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

### **1.2. Нормативно-правовые основы разработки профессиональной образовательной программы**

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (глава 2 ст. 11, глава 9 ст. 73, 74; глава 10 ст. 76);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234.
- Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО, МОН от 20.10.10 № 12-696;
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО, утвержденных 28 сентября 2009 г. директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования и науки РФ И.М. Реморенко;
- Приказ от 5 июня 2014 г. N 632 Министерства образования и науки РФ «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 28 сентября 2009 г. N 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 28 сентября 2009 г. N 355»;
- Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";
- Примерные программы общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей, рекомендованных Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол № 3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

### **1.3. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения образовательной программы при очной форме получения образования на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев, а на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускников:**

- организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников**

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников**

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

### **2.4. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения программы**

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

### **3. Специальные требования**

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Требования к индивидуальным особенностям специалиста: тонкая мышечная и слуховая чувствительность; подвижность, и точность движений кистей и пальцев рук; точный глазомер (линейный и объемный); развитое пространственное воображение; хорошая образная и двигательная память; техническая сообразительность; склонность к анализу; ответственность, коммуникабельность.

Медицинские противопоказания: заболевания опорно-двигательного аппарата, сердечно-сосудистой системы, эндокринной системы; аллергические и кожные заболевания в резко выраженной степени; выраженное снижение зрения, слуха; (близорукость средней и высокой степени с коррекцией до 0.7 на лучшем и 0.3 на худшем глазу)

## **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы**

### **4.1. Базисный учебный план**

Базисный учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – базисный учебный план) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», и Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Исходным документом для разработки базисного учебного плана является ФГОС СПО и Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования, одобренных решением научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» Протокол № 1 от 10 апреля 2014 года.

Базисный учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения (по курсам) дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, виды учебных занятий, этапы учебной и производственной практик, виды государственной (итоговой) аттестации.

При разработке базисного учебного плана учтены нормы нагрузки:

недельная нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 учебных часов;

максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

При разработке базисного учебного плана установлен объем времени (в часах и в неделях), отведенный в целом на освоение образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих – 6480 ч., в т.ч.:

– на общеобразовательный цикл – 2106 ч.;

- на обязательную часть учебных циклов ППССЗ– 3273 ч.;
- на вариативную часть учебных циклов ППКРС – 1101 ч.

При этом объем времени, отведенный на обязательную часть по всем циклам ОПОП СПО, составляет 70% от общего объема времени, отведенного в целом на освоение всех циклов ОПОП СПО; объем времени, отведенный на вариативную часть, составляет 30% от общего объема времени, отведенного в целом на освоение всех циклов ОПОП СПО.

Кроме того указаны:

объемы времени (в часах) по обязательной части каждого из циклов общепрофессионального и профессионального (ОП.00 и П.00 соответственно) и раздела «Физическая культура»;

наименование общепрофессиональных дисциплин в общепрофессиональном цикле ОП.00 (дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной);

наименование профессиональных модулей и входящих в их состав междисциплинарных курсов в цикле П.00;

объемы времени (в часах) на лабораторные и практические занятия:

- в целом – 1431 ч.;
- в рамках обязательной и вариативной части циклов ОПОП – 1064 ч.;
- по обязательной части общепрофессионального и профессионального циклов – 862 ч.;
- по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» - 102 ч из них лабораторных и практических занятий – 48 часа.;

суммарный объем времени (в часах и в неделях) учебной практики и производственной практики – 28 нед./1008 ч.;

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр – всего 7 недель.

Объем времени, отведенный на государственную (итоговую) аттестацию - 6 недель. Продолжительность каникул составляет - 34 недели.

## БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

### 19.02.10 Технология продукции общественного питания

основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования

**Квалификация: Техник-технолог**

**Форма обучения – очная.**

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

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб. и практ. занятий	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
О.00	Общеобразовательный цикл	39		1404			
ОУД.00	Общие дисциплины			850			
ОУД.01	Русский язык			78			1

ОУД.02	Литература			117			1
ОУД.03	Иностранный язык			117			1
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия			156			1
ОУД.05	История			117			1
ОУД.06	Физическая культура			117			1
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			70			1
	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>			<b>515</b>	<b>104</b>		
ОУД.08п	Информатика			100			1
ОУД.9	Физика			97			1
ОУД.10п	Химия			108			1
ОУД.15	Обществознание (вкл. экономику и право)			108			1
ОУД.16п	Биология			72			1
ОУД.17	География			72			1
ОУД.18	Экология			36			1
<b>УД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>			<b>39</b>			1
<b>ОГ-СЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>630</b>	<b>420</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии			48			3
ОГСЭ.02	История			48	8		2
ОГСЭ.03	Иностранный язык			162			2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162			2-4
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>312</b>	<b>208</b>			
ЕН.01.	Математика						2
ЕН.02.	Экологические основы природопользования						2
ЕН.03.	Химия						2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>2136</b>	<b>1424</b>			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>624</b>	<b>416</b>			
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве						2
ОП.02	Физиология питания						2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья						3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности						2

ОП.05	Метрология и стандартизация						2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						2
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						2
ОП.08	Охрана труда						3
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности						2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1512</b>	<b>1008</b>			
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>						
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						2
УП.01	Учебная практика						2
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)						2
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>						
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						3-4
УП.02	Учебная практика						3-4
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)						3-4
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>						
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции						2-3
УП.03	Учебная практика						2-3
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)						2-3



<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>						
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						3
УП.04	Учебная практика						3
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)						3
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>						
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов						3-4
УП.05	Учебная практика						3-4
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)						3-4
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>						
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации						4
УП.06	Учебная практика						4
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)						4
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>						4
УП.07	Учебная практика						4
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)						4
	<b>Вариативная часть циклов ОПОП</b>		<b>1296</b>	<b>864</b>			2-4
	<b>Всего по циклам:</b>		<b>4374</b>	<b>2916</b>			
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>						<b>2-4</b>
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>	<b>28 нед.</b>		<b>1008</b>			

<b>ПДП.00.</b>	<b>Производственная практика (практика преддипломная)</b>	<b>4</b>					<b>4</b>
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>7</b>					<b>1-4</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>6</b>					<b>4</b>
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>34</b>					<b>1-4</b>
<b>Всего</b>		<b>199</b>					

## 4.2. Учебный план

### 4.2.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования бюджетного учреждения профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа -Югры «Лангепасский политехнический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234.и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также в соответствии со следующими нормативными документами:

Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказом Минобнауки России от 09.03. 2004 г. № 1312. «Федеральный Базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО, МОН от 20.10.10 № 12-696;

Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";

### 4.2.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс в Колледже регламентируется требованиями федеральных государственных образовательных стандартов, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и Уставом Колледжа.

Образовательная деятельность осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Учебный процесс планируется и организуется в соответствии с утвержденными календарными учебными графиками по всем реализуемым профессиям и специальностям в соответствии с требованиями ФГОС, учебными планами с указанием количества учебных недель по всем видам обучения (теоретического, производственного, практического, промежуточной и итоговой аттестации, каникул). В течение учебного года календарный учебный график не меняется.

Согласно графику учебный год очной формы обучения начинается первого сентября и заканчивается 28 июня. Каникулярное время в зимний период единое для всего Колледжа и составляет 2 недели.

Колледж работает в одну смену по 6-дневной рабочей неделе

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Начало занятий – в 8 часов 00 минут, окончание – в зависимости от расписания, перемены между уроками -10 минут и большие по 20 минут.

Аудиторная недельная нагрузка составляет 36 часов. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Численность студентов в учебной группе составляет 25 - 30 человек.

Расписание занятий составляется в соответствии с утвержденными учебными планами, рекомендациями по его составлению. Сохраняется непрерывность учебного процесса в течение учебного дня. Также составляются расписания промежуточной, итоговой аттестаций и квалификационных экзаменов.

Календарным учебным графиком предусмотрены одна или две экзаменационные сессии в год, в период которых проводится промежуточная аттестация студентов по дисциплинам учебного плана. Расписание экзаменационной сессии, утвержденное директором Колледжа, объявляется студентам не менее чем за две недели до ее начала.

В колледже установлены следующие основные виды учебной деятельности: урок, комбинированный урок, лекция, семинар, конференция, деловая игра, круглый стол, практическое занятие, лабораторная работа, контрольная работа, самостоятельная работа, зачет, консультация, экскурсия, курсовое проектирование (курсовая работа), деловая игра, смотр творческих работ и др.

Виды внеаудиторной самостоятельной работы и количество часов, необходимых для ее выполнения определены в рабочих программах учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и зависят от поставленной цели.

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). Занятия по физической культуре проводятся в оборудованном спортивном зале.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Также, одним из видов учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов, является практика.

Все виды практик проводятся в соответствии с Федеральными Государственными образовательными стандартами. Общий объем времени на их проведение определяется ФГОС и учебным планом. Сроки проведения практик устанавливаются в соответствии с учебным планом Колледжа и календарным учебным графиком.

Видами практики студентов, осваивающих ОПОП СПО по подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена являются: учебная практика и производственная практика. Организация практики в Колледже осуществляется на основе нормативных документов вышестоящих организаций и локальных актов Колледжа.

Учебная практика и производственная практика проводятся колледжем при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и

реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются в рабочих программах учебных и производственных практик.

В организации и проведении практики участвуют Колледж, учреждения и организации, направление деятельности которых, соответствует профилю подготовки студентов. Общее руководство и контроль за организацией и проведением практики осуществляет директор Колледжа, организационное и методическое руководство - заместитель директора по УПР, руководство обучающимися – практикантами - мастера производственного обучения, специалисты от предприятия, назначаемые приказом руководителя предприятия, организации, учреждения.

Производственная практика проводится в организациях и учреждениях на основе договоров, заключаемых между Колледжем и этими организациями.

Во время прохождения любого этапа практики на предприятиях на рабочих местах на студентов и обучающихся распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на данном предприятии. Перед выходом на производственную практику со студентами и обучающимися в обязательном порядке проводятся вводный инструктаж и инструктаж по охране труда, как в Колледже, так и на предприятии. Выход на практику студентов и обучающихся оформляется приказом директора Колледжа.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу (4 ч. на студента в год) на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные проводятся с целью оказания помощи студентам в изучении вопросов, определенных для самостоятельной работы по предмету и поэтапного контроля за ее выполнением, а также в период подготовки к экзаменам.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, осваивают профессию рабочего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования, в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами по специальности среднего профессионального образования.

### **Общеобразовательный цикл**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программы среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования, в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования, одобренных решением научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» Протокол № 1 от 10 апреля 2014 года. При этом предусмотрено увеличение часов, отведенных на изучение дисциплин общеобразовательного цикла – «Основы безопасно-

сти жизнедеятельности» – до 70 часов и «Физическая культура» – до 3 часов в неделю (Приказ Минобрнауки России от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312» (вступил в силу с 1 сентября 2011 г.).

- Разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования, одобренных решением научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» Протокол № 1 от 10 апреля 2014 года. При этом предусмотрено увеличение часов, отведенных на изучение дисциплин общеобразовательного цикла – «Основы безопасности жизнедеятельности» – до 70 часов и «Физическая культура» – до 3 часов в неделю (Приказ Минобрнауки России от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312» (вступил в силу с 1 сентября 2011 г.).

В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 15.02.01 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) определён технический профиль.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания увеличивается на 52 недели. из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулы – 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.) распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ).

Обучающиеся по образовательным программам среднего профессионального образования, не имеющие среднего общего образования, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании (Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Ст.68, п.6).

Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена (Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Ст. 59, п.13).

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования опираются на примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий НПО и специальностей СПО, на основе которых разрабатываются рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессий СПО и специальностей СПО, корректируя их содержание, учитывая требования ФГОС среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413).

В рабочих программах уточняют последовательность изучения материала, содержание обучения, в том числе изучаемое на углубленном уровне с учетом его значимости для освоения ОПОП СПО, и специфики конкретной профессии/специальности.

В рабочих программах уточняют распределение часов по разделам и темам, лабораторно-практические работы, тематику рефератов, самостоятельную внеаудиторную работу обучающихся, включая выполнение индивидуальных проектов, формы и методы текущего контроля и оценки учебных достижений, промежуточной аттестации студентов, рекомендуемые учебные пособия и др.

### **Формирование вариативной части ОПОП**

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрено использование 1101 часов на вариативную часть. Этот объем часов использован на освоение дополнительных профессий, специальных дисциплин и третьего часа физической культуры:

- Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"
- Выполнение работ по профессиям: 16399 Официант, 11176 Бармен
- Технологическое оборудование предприятий общественного питания
- Экономика отрасли
- Физическая культура

### **Формы проведения промежуточной аттестации**

Формами текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются – зачет, дифференцированный зачет, экзамен в соответствии с учебным планом. Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Колледжем создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

### **Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетель-

ства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения.

Таким образом, учебный процесс организован в соответствии с нормативными документами, ФГОС и позволяет создать условия для качественного освоения реализуемых профессиональных образовательных программ.

### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Настоящий учебный план составлен на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и базисного учебного плана (БУП) по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

---

*код и наименование специальности*

**базовой подготовки**

---

*базовой или углубленной*

---

**Квалификация: Техник- технолог**

---

**Форма обучения – очная.**

---

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

---

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	в т.ч.			1 сем. 17не д.	2 сем. 22,5не ед.	3 сем. 15не д.	4 сем. 18не д.	5 сем. 13,5не ед.	6 сем. 16не д.	7 сем. 9не д.	8 сем. 9не д.
						занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и т.п.)	занятий в подгруппах (лаб. и прак.)	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	2\10\3	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>1037</b>	<b>367</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие дисциплины</b>	2\3\2	<b>1158</b>	<b>386</b>	<b>772</b>	<b>585</b>	<b>187</b>		<b>340</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ОУД.01	Русский язык	—, —, Э	117	39	78	78			34	44						
ОУД.02	Литература		176	59	117	117			51	66						
ОУД.03	Иностранный язык	—, ДЗ, —	176	59	117	0	117		51	66						
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	—, —, Э	234	78	156	106	50		68	88						
ОУД.05	История	—, ДЗ, —	176	59	117	117			51	66						
ОУД.06	Физическая культура	3, 3, —	176	59	117	117			51	66						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	—, ДЗ, —	105	35	70	50	20		34	36						
	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	0\6\1	<b>890</b>	<b>297</b>	<b>593</b>	<b>427</b>	<b>166</b>	<b>0</b>	<b>272</b>	<b>321</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.08	Информатика	—, ДЗ, —	150	50	100	30	70		46	54						
ОУД.09	Физика	—, ДЗ, —	146	49	97	77	20		44	53						
ОУД.10	Химия	—, —, Э	162	54	108	84	24		48	60						
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	—, ДЗ, —	162	54	108	99	9		48	60						
ОУД.12	Биология	—, ДЗ, —	108	36	72	54	18		34	38						
ОУД.13	География	—, ДЗ, —	108	36	72	61	11		34	38						
ОУД.14	Экология	—, ДЗ, —	54	18	36	22	14		18	18						
<b>УД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	0\1\0	<b>59</b>	<b>20</b>	<b>39</b>	<b>25</b>	<b>14</b>		<b>0</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
УД.01	Введение в специальность	—, ДЗ, —	59	20	39	25	14			39						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	2\3\0	<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>98</b>	<b>322</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>98</b>	<b>80</b>	<b>88</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	—, ДЗ, —	57	9	48	48							24	24		



ОГСЭ.02	История	—, —, —	57	9	48	40	8				22	26				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	—, ДЗ, —	192	30	162	0	162				30	36	28	32	18	18
ОГСЭ.04	Физическая культура	3, ДЗ, —	324	162	162	10	152				30	36	28	32	18	18
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0\0\0</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>156</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>106</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01.	Математика	—, —, —	102	34	68	58	10				36	32				
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	—, —, —	60	20	40	28	12				20	20				
ЕН.02.	Химия	—, —, —	150	50	100	70	30				46	54				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0\20\15</b>	<b>2331</b>	<b>777</b>	<b>1554</b>	<b>1046</b>	<b>488</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>341</b>	<b>385</b>	<b>238</b>	<b>332</b>	<b>170</b>	<b>70</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0\7\1</b>	<b>840</b>	<b>280</b>	<b>560</b>	<b>372</b>	<b>188</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>184</b>	<b>168</b>	<b>98</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	—, ДЗ, —	69	23	46	34	12				22	24				
ОП.02	Физиология питания	—, ДЗ, —	123	41	82	58	24				38	44				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	—, —, Э	216	72	144	96	48						74	70		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	—, —, —	69	23	46	34	12				22	24				
ОП.05	Метрология и стандартизация	—, ДЗ, —	69	23	46	34	12			18	28					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	—, ДЗ, —	54	18	36	28	8				18	18				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	—, ДЗ, —	69	23	46	34	12				22	24				
ОП.08	Охрана труда	—, ДЗ, —	69	23	46	34	12						24	22		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	—, ДЗ, —	102	34	68	20	48				34	34				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0\13\14</b>	<b>1491</b>	<b>497</b>	<b>994</b>	<b>674</b>	<b>300</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>157</b>	<b>217</b>	<b>140</b>	<b>240</b>	<b>170</b>	<b>70</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Э(к)</b>	<b>210</b>	<b>70</b>	<b>140</b>	<b>94</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	—, —, Э	210	70	140	94	46				64	76				
УП.01	Учебная практика	—, ДЗ, —	1		36						36					
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	—, ДЗ, —	2		72							72				



МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	—, —, Э	210	70	140	120	20								70	70
УП.06	Учебная практика	—, ДЗ, —	1		36											36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)															
ПМ.07	<b>Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"</b>	Э(к)	231	77	154	104	50	0	0	0	93	61	0	0	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"	—, —, Э	231	77	154	104	50				93	61				
УП.07	Учебная практика	—, ДЗ, —	2		72						36	36				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	—, ДЗ, —	2		72							72				
	<b>Вариативная часть циклов ОПОП</b>	<b>0\64</b>	<b>1101</b>	<b>367</b>	<b>734</b>	<b>512</b>	<b>202</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>59</b>	<b>168</b>	<b>156</b>	<b>118</b>	<b>218</b>
ПМ.08	<b>Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"</b>	Э(к)	297	99	198	138	60	0	0	0	0	0	112	86	0	0
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"	—, —, Э	297	99	198	138	60						112	86		
УП.08	Учебная практика	—, ДЗ, —	1		36									36		
ПП.08	Производственная практика (по профилю специальности)	—, ДЗ, —	2		72									72		
ПМ.09	<b>Выполнение работ по профессиям: 16399 Официант, 11176 Бармен</b>	Э(к)	435	145	290	206	84	0	0	0	0	0	0	54	77	159
МДК.09.01	Выполнение работ по профессиям: 16399 Официант, 11176 Бармен	—, —, Э	435	145	290	206	84							54	77	159
УП.09	Учебная практика	—, ДЗ, —	2		72										36	36
ПП.09	Производственная практика (по профилю специальности)	—, ДЗ, —	2		72											72
ВЧ.01	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	—, ДЗ, —	126	42	84	46	38					41	43			
ВЧ.02	Экономика отрасли	—, ДЗ, —	123	41	82	42	20	20							32	50
ВЧ.03	Физическая культура	—, —, —	120	40	80	80					15	18	13	16	9	9
	<b>Всего часов обучения по циклам ОПОП и общеобразовательному циклу</b>	<b>4/39/22</b>	<b>6480</b>	<b>2160</b>	<b>4320</b>	<b>2849</b>	<b>1431</b>	<b>40</b>	<b>612</b>	<b>810</b>	<b>540</b>	<b>648</b>	<b>486</b>	<b>576</b>	<b>324</b>	<b>324</b>

### **4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) учебной и производственной практик (Приложение 3)**

## **5. Ресурсное обеспечение программы**

### **5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в колледже обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет 100% .

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Реализация ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в колледже обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

В колледже согласно требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для организации учебного процесса имеются:

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- метрологии и стандартизации;
  - микробиологии, санитарии и гигиены.
- Учебный кулинарный цех.  
Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

## **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися программы**

### **6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся колледжа с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «зачтено» («зачет»), которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2». В зачетных книжках - 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно).

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов и дифференцированных зачетов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится во время сессий, которыми заканчивается каждый семестр.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме зачета, дифференцированного зачёта проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (текущая и промежуточная аттестация) ПЦК утверждает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

### **6.2. Государственная (итоговая) аттестация выпускников**

Государственная (итоговая) аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в полном объеме.

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.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы), тематика которой соответствует содержанию профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены колледжем на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной поли-

тики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации».

Выпускная квалификационная работа автомеханика представляет собой теоретическое или экспериментальное исследование одной из актуальных тем или проблем в компьютерной области в соответствии с содержанием профессиональных модулей, в которой выпускник демонстрирует уровень овладения необходимыми теоретическими знаниями и практическими умениями и навыками, позволяющими ему самостоятельно решать профессиональные задачи.

Выпускная квалификационная работа показывает уровень освоения выпускником методов научного и практического анализа сложных социально-правовых явлений, умение делать теоретические обобщения и практические выводы, обоснованные предложения и рекомендации по совершенствованию

Выпускная квалификационная работа должна:

- носить творческий, практический характер с использованием актуальных статистических данных и действующих нормативных правовых актов;
- отвечать требованиям логичного и четкого изложения материала, доказательности и достоверности фактов;
- отражать умения студента пользоваться рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации, способности работать с нормативными правовыми актами;
- правильно оформлена (четкая структура, завершенность, правильное оформление библиографических ссылок, списка литературы и нормативно-правовых актов, актуальность исполнения).

Выпускная квалификационная работа автомеханика оформляется в виде текста с приложением графиков, таблиц, чертежей, карт, схем и других материалов, иллюстрирующих содержание работы.

Оптимальный объем выпускной квалификационной работы 2-2,5 п.л (35-50 страниц машинописного текста формата А4).

Выпускная квалификационная работа может содержать оригинальные научные выводы и практические рекомендации.

Выпускная квалификационная работа подвергается внешнему рецензированию (внешней экспертизе).

Защита выпускной квалификационной работы проводится публично на заседании соответствующей комиссии, с обязательным привлечением практических работников юридической профессии.

При оценке защиты выпускной квалификационной работы учитывается умение четко и логично излагать свои представления, вести аргументированную дискуссию, представлять место полученных результатов в общем ходе исследования избранной практической или теоретической проблемы.

## **7. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший, ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен:

к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению бакалавриата;

к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению бакалавриата в сокращенные сроки по направлениям подготовки;

к освоению основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования повышенного уровня (по отраслевой подготовке);

к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионально-педагогического образования по специальностям группы 030000 Педагогические специальности в сокращенные сроки;

Так же можно пройти подготовку и повышение квалификации по родственным профессиям.

**Приложение 1.** Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Приложение 2.** Перечень рабочих программ дисциплин, междисциплинарных курсов и практик программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**МАТРИЦА**  
**соответствия компетенций и составных частей ОПОП СПО по специальности**  
**15.02.01 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)**

Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
ОГСЭ.01. Основы философии	ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4
ОГСЭ.02. История	ОК 1, 3 - 9 ПК 3.1 - 3.4
ОГСЭ.03. Иностранный язык	ОК 4 - 6, 8, 9 ПК 3.1 - 3.4
ОГСЭ.04. Физическая культура	ОК 2 - 4, 6 - 9 ПК 3.1 - 3.4
ЕН.01. Математика	ОК 2 - 4 ПК 1.1, 1.3, 1.5, 2.2, 2.4, 3.4
ЕН.02. Информатика	ОК 2 - 4 ПК 1.1, 1.3, 1.5 2.2, 2.4, 3.4
ОП.01. Инженерная графика	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4
ОП.02. Компьютерная графика	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4
ОП.03. Техническая механика	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4
ОП.04. Материаловедение	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.4
ОП.05. Метрология, стандартизация и сертификация	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4
ОП.06. Процессы формообразования и инструменты	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4
ОП.07. Технологическое оборудование	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4
ОП.08. Технология отрасли	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4
ОП.09. Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4
ОП.10. Основы экономики отрасли и правового обеспечения профессиональной деятельности	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4
МДК.01.01. Организация монтажных работ промышленного оборудования и контроль за ними МДК.01.02. Организация ремонтных работ промышленного оборудования и контроль за ними	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.5
МДК.02.01. Эксплуатация промышленного оборудования	ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.4
МДК.03.01. Организация работы структурного подразделения	ОК 1 - 7 ПК 3.1 - 3.4
Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4



**Перечень рабочих программ дисциплин, междисциплинарных курсов и практики ОПОП СПО по специальности 15.02.01 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)**

<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
<b>ОДБ.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>
ОДб.01	Русский язык
ОДб.02	Литература
ОДб.03	Иностранный язык
ОДб.04	История
ОДб.05	Обществознание
ОДб.06	Химия
ОДб.07	Биология
ОДб.08	Физическая культура
ОДб.09	Основы безопасности жизнедеятельности
<b>ОДп.00</b>	<b>Профильные дисциплины</b>
ОДп.10	Математика
ОДп.11	Информатика и ИКТ
ОДп.12	Физика
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01.	Математика
ЕН.02.	Информатика
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Компьютерная графика
ОП.03	Техническая механика
ОП.04	Материаловедение
ОП.05	Метрология, стандартизация и сертификация
ОП.06	Процессы формообразования и инструменты
ОП.07	Технологическое оборудование
ОП.08	Технология отрасли
ОП.09	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики отрасли и правового обеспечения профессиональной деятельности
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и проведение монтажа и ремонта промышленного оборудования</b>
МДК.01.01	Организация монтажных работ промышленного оборудования и контроль за ними
МДК.01.02	Организация ремонтных работ промышленного оборудования и контроль за ними
УП.01	Учебная практика

ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и выполнение работ по эксплуатации промышленного оборудования</b>
МДК.02.01	Эксплуатация промышленного оборудования
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
<b>ПМ.03</b>	<b>Участие в организации производственной деятельности структурного подразделения</b>
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
<b>ПМ.04</b>	<b>Выполнение работ по профессии 18559 Слесарь-ремонтник</b>
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии 18559 Слесарь-ремонтник
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
	<b>Вариативная часть циклов ОПОП</b>
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии 18897 Стропальщик</b>
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 18897 Стропальщик
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по профессии 19149 Токарь</b>
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 19149 Токарь
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
ВЧ.01	Изучение программы 1С "Склад"