Министерство образования Московской области

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Московской области «Щелковский колледж»**

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Представители работодателя:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.В. Бубич\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**

**ПРОГРАММА**

**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| Специальность: | **19.02.10 Технология продукции общественного питания** |
| Уровень подготовки: | **углубленный** |
| Квалификация выпускника: | **техник-технолог** |
| Нормативный срок обучения: | **3 года 10 мес. на базе основного общего образования** |
| Форма обучения: | заочная |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ** | 4 |
| 1.1. | Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы  | 5 |
| 1.2. | Требования к абитуриенту | 7 |
| **2.** | **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ** | 9 |
| 2.1. | Характеристика профессиональной деятельности выпускника | 9 |
| 2.2. | Требования к результатам освоения образовательной программы | 9 |
| **3** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ** | 14 |
| 3.1. | Требования к квалификации и опыту работы преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса | 14 |
| 3.2. | Требования к материально-техническим условиям | 16 |
| 3.3 | Требования к информационным и учебно-методическим условиям. | 49 |
| **4.** | **МЕТОДИЧЕСКАЯ документациЯ, определяющАЯ содержание и организацию образовательного процесса ( *Приложения )*** | 71 |
| 4.1. | Учебный план  | *Приложение 1* |

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализу­ется колледжем по программе базовой подготовки на базе среднего (полного) общего образования. ОПОП представляет собой систему документов, разрабо­танную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подго­товки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производствен­ной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечи­вающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (предди­пломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество под­готовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производст­венной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников кол­леджа.

**Цели** разработки ОПОП:

* повышение качества профессионального образования на основе гармонизации требований ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, профессиональных стандартов (далее ПС) «Повар» (Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н, зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023), «Кондитер» (Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597 ,зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940);
* обеспечение востребованности и конкурентоспособности выпускников ГБПОУ МО «Щелковский колледж», закончивших образование по программе подготовки специалистов среднего звена.

**Задачи** разработки ОПОП:

* усиление практико-ориентированной составляющей образовательного процесса, направленной на формирование компетенций выпускника, описанных в ФГОС СПО, ПС;
* внедрение дуального обучения в образовательный процесс;
* вовлечение работодателей в организацию образовательного процесса;
* подготовка выпускников к прохождению независимой оценки квалификаций со стороны профессионального сообщества и центров независимой оценки квалификации;
* подготовка обучающихся по специальности/профессии для участия в международных конкурсах, проводимых WSI/WSR по компетенции «Поварское дело»;
* подготовка студентов к профессиональной работе на профильных предприятиях Щелковского района и других регионов страны.
	1. **Нормативные документы для разработки ОПОП**
* Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 "О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов";
* Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001г. №197-ФЗ (с изменениями);
* Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
* Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрированного в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234;
* Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, внесенными Приказами Минобрнауки России от 22 января 2014 № 31 и от 15декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»);
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, внесенными Приказом Минобрнауки России от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»);
* Приказ Минтруда России от 18 октября 2013 г. N 544н "Об утверждении профессионального стандарта "Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)" (в ред. от 25 декабря 2014 г.);
* Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального об­разования» (в ред. от 18 ноября 2015 г.);
* Приказ Минобрнауки России от 23 января 2014 г. № 36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. от 11 декабря 2015 г.);
* Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г.   № 594 «Об утверждении порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образова­тельных программ» (в ред. от 09 апреля 2015 г.);
* Приказ Минтруда России от 08 сентября 2015 г. N 608н "Об утверждении профессионального стандарта "Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования";
* Приказ Минтруда России от 10 февраля 2016 № 46 «О внесении изменений в приложение к приказу Минтруда России от 02 ноября 2015 г. № 832 «Об утверждении справочника востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, в том числе требующих среднего профессионального образования»;
* Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023;
* Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597"Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940);
* Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных министром образования и науки Российской Федерации Ливановым Д.В. от 22.01.2015 г. №ДЛ-01/05вн.

Содержание ОПОП СПО дополнено на основе:

* профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер»;
* анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда;
* стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года;
* комплексного проекта по подготовке кадров по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям СПО в соответствии с мировыми стандартами и передовыми технологиям;
* согласования с работодателями.
1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с тре­бованиями ФГОС СПО по данной специальности.

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. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

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

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

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

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

2.3.6. Организация работы структурного подразделения.

2.3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

2.4 Срок освоения ОПОП

 Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по заочной форме обучения – 3 года 10 месяцев.

 2.5 Особенности ОПОП

Особенности профессиональной образовательной программы специально­сти 11.02.08 19.02.10 Технология продукции общественного питания - обучение специа­листов на фундаментальной и технической основе, сочетание профессиональной подготовки с изучением ее социальных аспектов.

Большое внимание уделяется сотрудничеству с профильными организа­циями, практике студентов, которые проходят ее в течение всего периода обу­чения в городских государственных и коммерческих учреждениях, участию студентов в научно-исследовательской работе.

В образовательном процессе с целью реализации компетентностного под­хода широко используются активные и интерактивные формы проведения заня­тий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, организован свободный дос­туп к ресурсам Интернет, предоставляются учебные материалы в электронном виде, используются мультимедийные средства, тестовые формы контроля.

2.6 Требования к поступающим в на данную ОПОП

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

* аттестат о среднем (полном) общем образовании;
* диплом о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предъявителем среднего (полного) общего образования;
* диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном образовании.

**3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ**

**СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

*3.1. Техник-технолог 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.

*3.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:*

3.2.1. 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.

3.2.2. 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.

3.2.3. 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.

3.2.4. 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.

3.2.5. 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.

3.2.6. 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.

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

Для достижения целей, поставленных при формировании ОПОП, в результате проведенного методического аудита образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, были внесены дополнения в рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей. В целом, содержание образовательной программы дополнено *дидактическими единицами,* углубляющими и расширяющими возможности подготовки по данной специальности.

Ожидаемым результатом освоения образовательной программы станет повышение конкурентоспособности выпускников и на рынке труда, и на конкурсах профессионального мастерства.

1. **СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРА­ЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

4.1.Базисный учебный план

В учебном плане *(Приложение 1)* указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по спе­циальности:

* объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
* перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их со­ставных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производствен­ной практик);
* последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональ­ных модулей;
* распределение по годам обучения и семестрам различных форм про­межуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным моду­лям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производ­ственной практике);
* объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
* сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
* формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, от­веденные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
* объем каникул по годам обучения.

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа обучающихся по заочной форме обучения организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинар­ных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе Интернет и т.д.

ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает изучение следующих учебных циклов:

* общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
* математический и общий естественнонаучный ЕН;
* профессиональный -П;
* учебная практика - УП;
* производственная практика (по профилю специальности) - ПП;
* производственная практика (преддипломная) ПДП;
* промежуточная аттестация - ПА;
* государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания состоит из обязательной части и вариативной части, включенной в учебный план специальности.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70% от общего объема вре­мени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей.

4.2 Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения и уг­лубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, полу­чения дополнительных умений, знаний и практического опыта, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запро­сами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования в ВУЗе.

Объем времени в количестве 864 часа обязательных учебных занятий (1296 часов максимальной учебной нагрузки), отведенных на вариативную часть циклов ОПОП, распределен следующим образом:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование циклов и разделов** | **ФГОС** | **Вариативная часть** | **Уч.план** |  **Обоснование** |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **630** | **48** | **678** | Получение дополнительных знаний и умений |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | **312** | **9** | **321** |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **2136** | **1239** | **3375** |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | **624** | **576** | **1200** |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **1512** | **663** | **2175** |  |
|  | **Итого** | **3078** | **1296** | **4374** |  |

4.3.Календарный учебный график



В календарном учебном графике указывается последовательность реали­зации ОПОП специальности, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные н итоговую аттестации, каникулы.

С целью закрепления полученных студентами теоретических и прак­тических знаний, адаптации к рынку труда, приобретения опыта в решении реальной задачи в учебных планах предусмотрены учебная и производствен­ная практики.

ГИА включает в себя подготовку и защиту ВКР. В результате подго­товки, защиты ВКР студент должен продемонстрировать свои знания, умения и навыки, полученные в ходе освоения дисциплин ОПОП, уметь представ­лять результаты исследований в виде практических разработок, направлен­ных на решение конкретной задачи, а также уметь анализировать, делать вы­воды об эффективности разработанного решения.

В структуру учебного плана включены разделы: график учебного процесса, план учебного процесса, учебная практика, производственные практики, ГИА.

Обязательная часть циклов ОПОП реализуется в обязательном поряд­ке, выбор дисциплин при наполнении содержания вариативной части осуще­ствляется с учетом требований работодателей, достижений науки и практики, по принципу дополнения, расширения и углубления содержания дисциплин базовой части циклов, а также профилирования в профессиональной сфере.

Ежегодно в целях постоянной актуализации содержания ОПОП осу­ществляется пересмотр содержания учебных планов в связи с изменением региональной ситуации, запросами работодателей, новыми научными дости­жениями, необходимостью адаптации к рынку труда по данной специально­сти. Для этого выпускающая ПЦК и отделение для каждого нового года на­бора разрабатывает базовый учебный план и утверждает в установленном порядке. Базисный учебный план года набора действует в течение всего сро­ка обучения набранных в данном году студентов. Состав дисциплин, общее количество часов, выделенных на их освоение, формы контроля идентичны по году набора для всех форм обучения.

Содержание учебного плана определенного года набора также может претерпевать изменения в процессе обучения принятых студентов с учетом требований работодателей, изменений в науке и практике. Изменения фикси­руются в рабочих учебных планах набора на бумажном и электронном носи­телях, при этом соблюдается соответствие ФГОС по циклам дисциплин, по количеству часов, выделенных на каждый цикл, практической подготовке, соотношению аудиторной учебной нагрузки и самостоятельной работы обу­чаемых, по объему аудиторной работы в неделю.

Изменения в учебные планы (базовые и рабочие) вносятся в период планирования по представлению отделения и ПЦК, утверждаются в установ­ленном порядке. Правомерность изменений проверяется УМО и вносится в информационную базу модуля автоматизированной системы АИС- КОЛЛЕДЖ.

Курсовые работы спланированы в пределах часов, отведенных на изу­чение данной дисциплины. Их количество на весь период обучения не пре­вышает 2.

При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

4.5.Программы практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности раздел ОПОП «Учебная и производственная практики» является обязательным и представ­ляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на про­фессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепля­ют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профес­сиональных компетенций обучающихся.

|  |  |
| --- | --- |
| **Название практики** | **Продолжительность / трудоемкость** |
| Учебная практика ПМ.07 «Выполнение ра­бот по профессиям «Повар», «Кондитер» | 11 недель /396 часов |
| Производственная практика ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 2 недели / 72 часов |
| Производственная практика Пм.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | 3 недели / 108 часов |
| Производственная практика ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | 4 недель /144 часа |
| Производственная практика ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 3 недели/108 часов |
| Производственная практика ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | 2 недели/72 часа |
| Производственная практика (пред­дипломная) | 4 недели |

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП**

5.1.Контроль и оценка освоения основных профессиональных и общих компетенций

Для оценки качества освоения образовательных программ осуществля­ется текущий контроль знаний, промежуточная аттестация и государственная (итоговая) аттестация студентов.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каж­дой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образова­тельной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных дости­жений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и проме­жуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: ти­повые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабора­торных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты, тематику курсовых работ, рефератов и т.п. А также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенций.

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

Текущая аттестация результатов подготовки осуществляется преподава­телем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий. Предусмотрены сле­дующие виды текущего контроля: контрольные точки, коллоквиумы, опросы (письменный или устный), собеседование, тестирование, защита проектных заданий и др.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Основными формами промежуточной аттестации явля­ются:

- экзамен по отдельной дисциплине;

- зачет по отдельной дисциплине;

- дифференцированный зачет по дисциплине;

- курсовая работа;

- контрольная работа;

- экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная атте­стация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к вы­полнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него соответствующих профессиональных компетенций.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освое­ния программы профессионального модуля. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех эле­ментов программы профессионального модуля - междисциплинарных курсов и предусмотренных видов практик.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компью­терное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ОПОП. Они позволяют оценить в корот­кие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподава­телей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скоррек­тировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объ­ективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подго­товки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ОПОП.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ОПОП проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисцип­линам учебного плана.

5.2.Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная (итоговая) аттестация выпускника является обязатель­ной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме. Государст­венная (итоговая) аттестация (ГИА) включает подготовку и защиту выпускной ква­лификационной работы (дипломной работы).

В соответствии учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ГИА проводится на четвертом курсе .

ВКР выполняется в виде законченного проекта, в котором решается ак­туальная задача по проектированию средств связи с подвижными объекта­ми для конкретных областей экономики.

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются об­разовательным учреждением на основании порядка проведения государст­венной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО. Обязательное требование - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

ВКР является заключительным этапом обучения студентов и преследу­ет две цели:

- учебную цель, которая реализуется через систематизацию, закрепле­ние и расширение полученных в ходе освоения дисциплин ОПОП теорети­ческих и практических знаний по проектированию, разработке и модифи­кации информационных систем, с использованием современных информа­ционных технологий и развитие навыков самостоятельной разработки про­ектных решений по видам средств связи с подвижными объектами.

- контроль сформированности приобретенных общекультурных, про­фессиональных компетенций.

В работе студент должен продемонстрировать умение:

-выстроить логическую структуру работы;

-выполнить анализ предметной области, выявить проблему и альтерна­тивные варианты ее разрешения;

-выбрать и обосновать конкретную задачу автоматизации из набора до­пустимых альтернатив;

-установить взаимосвязи решаемой задачи с другими аспектами разре­шения проблемы;

-сформировать информационно-логические, математические и эконо­мико-математические модели объекта автоматизации (объекта иссле­дования);

-выполнить анализ информационных потоков, систематизировать до­кументооборот, определить уровень автоматизации задач и состав ав­томатизированных и неавтоматизированных функций; -классифицировать существующие ЭИС и определять направления ее создания (модернизации) для эффективного решения задач; выбирать, обосновывать и использовать алгоритмы управления и методы иссле­дования выбранной предметной области;

-выбирать, обосновывать и использовать модели и алгоритмы распре­деления вычислительных работ и информационных массивов на основе современных методик организации обработки информации;

-сформулировать постановку задачи и организовать моделирование ЭИС с целью оценки ее эффективности и качества на всех этапах жиз­ненного цикла (с использованием существующих методологий и паке­тов программ);

-использовать современные информационные технологии, в том числе, электронные таблицы, текстовые процессоры, графические редакторы, средства анимации и мультимедиа;

-реализовать работу в виде функциональных подсистем, комплексов задач, конкретной задачи обработки информации и управления, видов обеспечения автоматизируемых функций;

-защитить (обосновать) принятые (разработанные) решения.

Тематика ВКР должна быть актуальна. При определении тем работ следует исходить из ре­альной потребности организаций, предприятий, фирм и из возможностей внедрения фрагментов будущего проекта в производство.

Направления и темы ВКР ежегодно пересматриваются с учетом появ­ления новых направлений профессиональной практики, развития информа­ционных технологий и программных средств. Темы работ обсуждаются и утверждаются на заседаниях ПЦК.

При выполнении ВКР следует применять новые информационные тех­нологии и современные методы проектирования.

Работа оценивается исходя из степени раскрытия темы, самостоятель­ности и глубины изучения проблемы, обоснованности выводов и предло­жений, а также определяют уровень навыков и умений студента самостоя­тельно организовывать свой труд.

Критерии оценки ВКР:

«отлично» — доклад структурирован, раскрывает причины выбора и актуальность темы, цель работы и ее задачи, предмет, объект и хронологи­ческие рамки исследования, логику выведения каждого наиболее значимого вывода; в заключительной части доклада показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, освещены вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стан­дартом. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии носят чет­кий характер, соответствуют сути вопросов, подкрепляются ссылками на литературные источники, выводами и расчетами из работы, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом. Отзыв руко­водителя и рецензия на выпускную квалификационную работу без замеча­ний. Демонстрируется широкое применение и уверенное использование но­вых информационных технологий.

«хорошо» — доклад структурирован, допускаются одна-две неточно­сти при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допуска­ется погрешность в логике одного из наиболее значимых выводов, которая устраняется в ходе дополнительных уточняющихся вопросов; в заключи­тельной части нечетко обозначены перспективы и задачи дальнейшего ис­следования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная рабо­та выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляе­мым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии носят несколько расплывчатый характер, но при этом соответствуют сути вопроса, подкрепляются выво­дами и расчетами из работы, показывают самостоятельность и глубину изу­чения проблемы студентом. Отзыв руководителя и рецензия на выпускную квалификационную работу без замечаний или имеют незначительные заме­чания, которые не изменяют положительный характер отзыва. Демонстри­руется несколько ограниченное применение и использование новых ин­формационных технологий.

«удовлетворительно» — доклад структурирован, допускаются неточ­ности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допу­щена грубая погрешность в логике одного из наиболее значимых выводов, которая при указании на нее устраняется с трудом; в заключительной части слабо показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов иссле­дования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена в со­ответствии с целевой установкой, но не в полной мере отвечает предъяв­ляемым требованиям. Ответы на вопросы членов экзаменационной комис­сии носят поверхностный характер, не соответствуют в полной мере сути вопроса, слабо подкрепляются выводами и расчетами из работы, показыва­ют недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы сту­дентом. В отзыве руководителя и в рецензии на выпускную квалификаци­онную работу имеются замечания, указаны недостатки, которые не позво­лили студенту полностью раскрыть тему. Недостаточное применение и ог­раниченное использование новых информационных технологий;

«неудовлетворительно» — доклад не полностью структурирован, сла­бо раскрываются причины выбора и актуальность темы, цели работы и ее задачи, предмет, объект и хронологические рамки исследования, допуска­ются грубые погрешности в логике нескольких наиболее значимых выво­дов, которые при указании на них не устраняются; в заключительной части слабо отражаются перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов иссле­дования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена с на­рушением целевой установки и не отвечает предъявляемым требованиям, в оформлении имеются отступления от стандарта. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии носят поверхностный характер, не соответст­вуют их сути, не подкрепляются выводами и расчетами из работы, показы­вают отсутствие самостоятельности и глубины изучения проблемы студен­том. В отзыве руководителя и (или) рецензии имеются существенные заме­чания. Слабое применение и использование информационных технологий.

5.3.Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Государственная (итоговая) аттестация предназначена для определения практической и теоретической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) атте­стации является представление документов, подтверждающих освоение об­лучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохо­ждении практики по каждому из основных видов профессиональной дея­тельности.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, углубленной подготовки, учебным планом продолжительность государственной (итоговой) составляет 6 недель, из них: 4 недели - подготовка выпускной квалификационной работы;

2 недели - защита выпускной квалификационной работы.

Для проведения государственной (итоговой) аттестации разработана про­грамма.

1. **РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП**

6.1.Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (моду­ля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессио­нального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют 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 примерно 84%.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образова­тельного процесса

Реализация ОПОП специальности обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготов­ки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печат­ным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд Колледжа обеспечен печатными и/или электронны­ми изданиями основной и дополнительной 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. Читательские залы оснащены ком­пьютерами с выходом в Интернет.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивает­ся учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисцип­линарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Обеспечен доступ к информа­ционным ресурсам через каналы:

- к электронному федеральному порталу «Российское образование» <http://www>. edu. ru,

к электронным информ. ресурсам РГБ [http://www.rsl.ш,](http://www.rsl.ru)

- к электронным информ. ресурсам Российской Национальной библио­теки [http://www.nlr.ru,](http://www.nlr.ru) [http://www.inion.ru/,](http://www.inion.ru/)

к информационной системе «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>

- к глобальным поисковым системам [http://www.google.conV,](http://www.google.com/) [http: //www. yah о о. сот/,](http://www.yahoo.com/) [http: //se ar ch. msn. с от/,](http://search.msn.com/) [http: //www. gnpbu. ru](http://www.gnpbu.ru)

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного про­цесса

Кабинеты:

* социально-экономических дисциплин;
* иностранного языка;
* прикладной математики;
* информатики;
* электротехнического черчения;
* правового обеспечения профессиональной деятельности;
* безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
* метрологии и стандартизации;
* экономики и менеджмента;
* теории электросвязи;
* теории передачи сигналов проводной связи и радиосвязи.

 Лаборатория:

* Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с ФГОС по специальности19.02.10 Технология продукции общественного питания

Спортивный комплекс:

* спортивный зал;
* открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятст­вий;
* стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или ме­сто для стрельбы.

Залы:

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

Для реализации ОПОП специальности имеются:

* компьютерные классы общего пользования с подключением к Интернет для работы одной группы одновременно;
* специализированные компьютерные классы для организации учебных занятий по различным курсам, состоящих из 15 компьютеров, с подключенным к ним периферийным устройством и оборудованием (мультимедийный проектор, головные телефоны, пульты для регистрации времени реакции, цифровые диктофоны, видеокамеры и фотоаппараты);
	+ ;
	+ учебные классы, оснащенные наглядными учебными пособия­ми, материалами для преподавания дисциплин естественно­ - научного и профессионального цикла, а также аппаратурой и про­граммным обеспечением для организации практических занятий по дисци­плинам профиля данной специальности;
	+ компьютерные мультимедийные проекторы во всех аудиториях, где проводятся лекционные занятия, и другая техника для презентаций учебного материала;

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного про­граммного обеспечения.

**7.НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП**

7.1.Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения основной профес­сиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежу­точных и итоговых аттестаций включают:

* Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, проме­жуточной и государственной (итоговой) аттестаций;
* методические указания к выполнению практических, лабораторных и курсовых работ;
* методические указания по учебной и производственной практикам;
* методические указания по выполнению выпускной квалификацион­ной работы.
* Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществля­ется в двух основных направлениях:
* оценка уровня освоения дисциплин;
* оценка компетенций обучающихся.

Материалы и результаты оценки качества реализации ОПОП формиру­ются в результате проведения следующих мероприятий:

* сбор отзывов работодателей с мест производственной практики;
* проведение исследования удовлетворенности выпускников и студен­тов старших курсов;
* организация встреч и круглых столов студентов, преподавателей и ра­ботодателей.

Реализация мониторинга качества подготовки выпускников и выработ­ка рекомендаций по улучшению качества их подготовки осуществляется путем анкетирования. Анкета предусматривает отзывы о качестве подго­товки, профессиональных и деловых качествах выпускников.

После трудоустройства на выпускников делается запрос работодателям, которые передают анкету на выпускника и свои пожелания усовершенство­вания качества подготовки. Пожелания обобщаются, обсуждаются на круг­лых столах с привлечением специалистов и руководителей предприятий, а затем вносятся корректировки в учебный план, рабочие программы дисци­плин.

Приложение 1

Учебный план

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов,дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Распределение по курсам | Количество курсовых проектов (работ) | Количество контрольных работ | учебн.нагрузка (час.) | Самостоятельная работа обучающихся по заочной форме обучающихся | Обязат.уч.занятия при заочной форме обучения (час.) | Распределение обяз.уч.занятий по курсам |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| экзамен | дифференцированный зачет | максимальная | самостоятельная | обязательная при очной форме обучения | Всего  | в том числе | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 4 курс |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| Обязательные установочные занятия | Лабораторные работы, практические занятия | курс.проект (работа) | Обязательные установочные занятия, час | Лабораторные работы, практические занятия, час | Обязательные установочные занятия, час | Лабораторные работы, практические занятия, час | Обязательные установочные занятия, час | Лабораторные работы, практические занятия, час | Обязательные установочные занятия, час | Лабораторные работы, практические занятия, час |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| 1 | 2 | 3 | 5 | 4 | 6 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 19 | 20 | 22 | 23 | 25 | 26 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ** | **19** | **21** | **2** | **24** | **4374** | **1458** | **2916** | **3734** | **640** | **178** | **414** | **48** | **52** | **108** | **50** | **110** | **48** | **112** | **28** | **132** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **0** | **5** | **0** | **4** | **678** | **226** | **452** | **604** | **74** | **16** | **58** | **0** | **16** | **22** | **0** | **12** | **0** | **12** | **0** | **12** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |   | 1 |   | 1 | 62 | 12 | 50 | 50 | 12 | 12 |   |   | 12 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ОГСЭ.02 | История |   | 1 |   | 1 | 56 | 8 | 48 | 44 | 12 | 2 | 10 |   | 2 | 10 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ОГСЭ.03 | Иностраннй язык |   | 1,3,4 |   | 1 | 216 | 34 | 182 | 168 | 48 |   | 48 |   | 0 | 12 | 0 | 12 | 0 | 12 | 0 | 12 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |   | 1 |   | 1 | 344 | 172 | 172 | 342 | 2 | 2 |   |   | 2 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | **1** | **2** | **0** | **3** | **321** | **107** | **214** | **267** | **54** | **24** | **30** | **0** | **16** | **30** | **8** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ЕН.01 | Математика |   | 1 |   | 1 | 75 | 25 | 50 | 59 | 16 | 2 | 14 |   | 2 | 14 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |   | 2 |   | 1 | 60 | 20 | 40 | 52 | 8 | 8 | 0 |   |   |   | 8 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ЕН.03 | Химия | 1 |   |   | 1 | 186 | 62 | 124 | 156 | 30 | 14 | 16 |   | 14 | 16 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **18** | **14** | **2** | **17** | **3375** | **1125** | **2250** | **2863** | **512** | **138** | **326** | **48** | **20** | **56** | **42** | **98** | **48** | **100** | **28** | **120** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | **5** | **6** | **0** | **11** | **1200** | **400** | **800** | **1002** | **198** | **46** | **152** | **0** | **20** | **56** | **8** | **32** | **0** | **0** | **18** | **64** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 1 |   |   | 1 | 90 | 30 | 60 | 78 | 12 | 2 | 10 |   | 2 | 10 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ОП.02 | Физиология питания | 1 |   |   | 1 | 51 | 17 | 34 | 43 | 8 | 2 | 6 |   | 2 | 6 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья  | 2 |   |   | 1 | 174 | 58 | 116 | 142 | 32 | 6 | 26 |   |   |   | 6 | 26 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |   | 1 |   | 1 | 156 | 52 | 104 | 128 | 28 | 8 | 20 |   | 8 | 20 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация |   | 4 |   | 1 | 51 | 17 | 34 | 41 | 10 | 2 | 8 |   |   |   |   |   |   |   | 2 | 8 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |   | 4 |   | 1 | 90 | 30 | 60 | 76 | 14 | 4 | 10 |   |   |   |   |   |   |   | 4 | 10 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 4 |   |   | 1 | 218 | 73 | 145 | 186 | 32 | 8 | 24 |   |   |   |   |   |   |   | 8 | 24 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ОП.08 | Охрана труда |   | 2 |   | 1 | 51 | 17 | 34 | 43 | 8 | 2 | 6 |   |   |   | 2 | 6 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |   | 4 |   | 1 | 102 | 34 | 68 | 88 | 14 | 2 | 12 |   |   |   |   |   |   |   | 2 | 12 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| *ОП.10* | *Правовые основы предпринимательской деятельности* |  | *4* |  | *1* | *127* | *42* | *85* | *115* | *12* | *2* | *10* |  |  |  |  |  |  |  | *2* | *10* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                                          |
| *ОП.11* | *Техническое оснащение и организация рабочего места* | *1* |  |  | *1* | *90* | *30* | *60* | *62* | *28* | *8* | *20* |  | *8* | *20* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                                          |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **13** | **8** | **2** | **6** | **2175** | **725** | **1450** | **1861** | **314** | **92** | **174** | **48** | **0** | **0** | **34** | **66** | **48** | **100** | **10** | **56** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| **ПМ.01** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **2\*** |  |  |  | **198** | **66** | **132** | **172** | **26** | **6** | **20** | **0** | **0** | **0** | **6** | **20** | **0** | **0** | **0** | **0** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 2 |   |   | 1 | 198 | 66 | 132 | 172 | 26 | 6 | 20 |   |   |   | 6 | 20 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ПП.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |   | 2\* |   |   |   |   |   | 72 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| **ПМ.02** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | 3\* |   |   |   | **300** | **100** | **200** | **248** | **52** | **16** | **36** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **16** | **36** | **0** | **0** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 3 |   |   | 1 | 300 | 100 | 200 | 248 | 52 | 16 | 36 |   |   |   |   |   | 16 | 36 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) |   | 3\* |   |   |   |   |   | 108 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | **2\*** |  |  |  | **510** | **170** | **340** | **436** | **74** | **28** | **22** | **24** | **0** | **0** | **28** | **46** | **0** | **0** | **0** | **0** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 2 |  | 1 | 1 | 510 | 170 | 340 | 436 | 74 | 28 | 22 | 24 |   |   | 28 | 46 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) |   | 2\* |   |   |   |   |   | 144 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| **ПМ.04** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **3\*** |  |  |  | **464** | **155** | **309** | **390** | **74** | **26** | **48** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **26** | **48** | **0** | **0** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| МДК.04.01  | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 3 |  |  | 1 | 464 | 155 | 309 | 390 | 74 | 26 | 48 |   |   |   |   |   | 26 | 48 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) |  | 3\* |  |  |   |   |   | 108 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| **ПМ.05** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | **3\*** |  |  |  | **178** | **59** | **119** | **156** | **22** | **6** | **16** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **6** | **16** | **0** | **0** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 3 |   |   | 1 | 178 | 59 | 119 | 156 | 22 | 6 | 16 |   |   |   |   |   | 6 | 16 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) |   | 3\* |   |   |   |   |   | 72 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** | **4\*** |  |  |  | **525** | **175** | **350** | **459** | **66** | **10** | **32** | **24** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **10** | **56** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | 4 |   | 1 | 1 | 525 | 175 | 350 | 459 | 66 | 10 | 32 | 24 |   |   |   |   |   |   | 10 | 56 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) |   | 4\* |   |   |   |   |   | 108 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | **4\*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| УП.07 | Учебная практика |   | 4\* |   |   |   |   |   | 396 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| **ПДП** | **Производственная практика (преддипломная)**  |  | 4\* |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 4н |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 6н |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| **Консультации** по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год |  | Всего  | дисциплин и МДК (час) | 160 | 160 | 160 | 160 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| **Государственная итоговая аттестация1. Программа базовой подготовки**  |  | учебной практики |   |   |   | 396 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| 1.1. Выпускная квалификационная работа  |   | производственной практики/ преддипломная практика |   | 72+144 | 108+108+72 | 108/144 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| Выполнение дипломного проекта (работы) с \_18 мая\_ по \_14 июня\_ (всего 4 нед.) |   | экзаменов | 4 | 5 | 6 | 4 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
| Защита дипломного проекта (работы) с \_15 июня\_ по \_28 июня\_ (всего 2 нед.) |   | дифф. зачетов | 5 | 4 | 4 | 8 |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                                                                                                                           |
|   | контр.работы | 9 | 6 | 3 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | курсовые проекты (работы) |   | 1 |   | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |