



УТВЕРЖДЕН  
Приказ № 118 – осн.  
от « 04 » 07. 2019 г.  
Директор ОБПОУ «КМТ»  
А. В. Пархоменко

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
основной профессиональной образовательной программы -  
программы подготовки специалистов среднего звена  
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Курский монтажный техникум»  
по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация – техник-технолог

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ППСЗ базовой подготовки – 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования естественно-научный

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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	32	5	3	-	1	-	11	52
III курс	28	5	7	-	2	-	10	52
IV курс	21	2	6	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

**План учебного процесса**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)**

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							I курс		II курс		III курс		IV курс	
			Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная					1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 13 нед.	4 сем. 19 нед.	5 сем. 12 нед.	6 сем. 16 нед.	7 сем. 10 нед.	8 сем. 11 нед.
					всего занятий	в том числе вариативная часть	в т. Ч.										
							Лекций	лаб. и практических занятий, включая семинары	курсовых работ (проектов)								
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>1/8/3</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>0</b>	<b>666</b>	<b>738</b>	<b>0</b>	<b>513</b>	<b>774</b>	<b>95</b>	<b>22</b>				
<b>ОУП.00</b>	<b>Общие учебные предметы</b>																
ОУП.01	Русский язык	-, Э	174	57	117	0	57	60		34	83						
ОУП.02	Литература	-, ДЗ	234	79	155	0	115	40		68	87						
ОУП.03	Иностранный язык	-, ДЗ	176	59	117	0	0	117		51	66						
ОУП.04	Математика	-, Э	324	108	216	0	136	80		85	131						
ОУП.05	История	-, ДЗ	216	72	144	0	84	60		51	93						
ОУП.06	Физическая культура	3, ДЗ	256	85	171	0	0	171		68	103						
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	105	35	70	0	50	20		34	36						
ОУП.08	Астрономия	-, ДЗ	38	2	36	0	30	6		0	36						
	<b>Предметы по выбору из числа обязательных предметных областей</b>																
ОУПу.09	Информатика	-, ДЗ	162	54	108	0	54	54		54	54						
ОУПу.10	Химия	-, Э	205	79	126	0	52	74		68	58						
ОУПу.11	Биология	-, ДЗ	108	36	72	0	36	36			27	45					
<b>ДП.00</b>	<b>Дополнительные предметы</b>	<b>0/1/0</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>20</b>				<b>50</b>	<b>22</b>				
ДП.01	Экономика предприятий	-, ДЗ	108	36	72	0	52	20				50	22				

	<b>Индивидуальный проект</b>	<b>3</b>	<b>20</b>	<b>20</b>		<b>0</b>											
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>5/4/0</b>	<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>338</b>				<b>75</b>	<b>101</b>	<b>100</b>	<b>42</b>	<b>43</b>	<b>59</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ,-	57	9	48	0	40	8						48	0		
ОГСЭ.02	История	-,ДЗ	57	9	48	0	40	8				15	33				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, -, -, ДЗ	192	30	162	0	0	162				30	34	26	20	26	26
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3, 3, ДЗ	324	162	162	0	2	160				30	34	26	22	17	33
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>0/3/0</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>0</b>	<b>134</b>	<b>74</b>				<b>122</b>	<b>86</b>				
ЕН.01	Математика	-, ДЗ	87	29	58	0	34	24				30	28				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ,-	48	16	32	0	22	10				32	0				
ЕН.03	Химия	-, ДЗ	177	59	118	0	78	40				60	58				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>0/24/10</b>	<b>3432</b>	<b>1144</b>	<b>2288</b>	<b>864</b>	<b>1162</b>	<b>1126</b>	<b>20</b>	<b>99</b>	<b>18</b>	<b>176</b>	<b>475</b>	<b>332</b>	<b>534</b>	<b>317</b>	<b>337</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0/13/3</b>	<b>1359</b>	<b>453</b>	<b>906</b>	<b>490</b>	<b>471</b>	<b>435</b>		<b>39</b>	<b>0</b>	<b>74</b>	<b>281</b>	<b>167</b>	<b>18</b>	<b>178</b>	<b>149</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,ДЗ**	59	20	39	0	19	20				17	22				
ОП.02	Физиология питания	-,ДЗ**	57	18	39	0	19	20				0	39				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ,-	59	20	39	0	19	20		39	0						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,ДЗ	59	20	39	0	19	20								0	39
ОП.05	Метрология и стандартизация	-,ДЗ*	48	16	32	0	16	16				0	32				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ,-	48	16	32	0	16	16								32	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,Э	144	48	96	0	48	48				0	47	49			
ОП.08	Охрана труда	-,ДЗ*	48	16	32	0	22	10				0	32				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	102	34	68	0	48	20								32	36
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	-,Э	120	40	80	80	40	40				57	23				
ОП.11	Организация производства	-,ДЗ	120	40	80	80	40	40				0	26	54			
ОП.12	Организация обслуживания	ДЗ,-	96	32	64	64	32	32						64	0		

ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	-,ДЗ	135	45	90	90	45	45							18	34	38
ОП.14	Основы предпринимательства	-,ДЗ	54	18	36	36	18	18								0	36
ОП.15	Русский язык и культура профессионального общения	-,ДЗ	90	30	60	60	30	30				0	60				
ОП.16	Товароведение пищевых продуктов	Э,-	120	40	80	80	40	40								80	0
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>7 Эк 0/11/7</b>	<b>2073</b>	<b>691</b>	<b>1382</b>	<b>374</b>	<b>691</b>	<b>691</b>	<b>20</b>	<b>60</b>	<b>18</b>	<b>102</b>	<b>194</b>	<b>165</b>	<b>516</b>	<b>139</b>	<b>188</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Эк 0/2/1</b>	<b>243</b>	<b>45</b>	<b>198</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>45</b>						<b>198</b>			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э,-	135	45	90	0	45	45						90			
УП.01	Учебная практика	ДЗ,-	36		36									36			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ,-	72		72									72			
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>Эк 0/2/1</b>	<b>378</b>	<b>90</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>90</b>						<b>111</b>	<b>177</b>		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,Э	270	90	180	0	90	90						75	105		
УП.02	Учебная практика	ДЗ,-	36		36									36			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ	72		72										72		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>Эк 0/2/1</b>	<b>636</b>	<b>140</b>	<b>496</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>20</b>						<b>496</b>		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,Э	420	140	280	0	140	140	20						280		
УП.03	Учебная практика	-,ДЗ	108		108										108		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ	108		108										108		

<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Эк 0/2/1</b>	<b>579</b>	<b>121</b>	<b>458</b>	<b>0</b>	<b>121</b>	<b>121</b>						<b>131</b>	<b>327</b>		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, Э	363	121	242	0	121	121						131	111		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72		72										72		
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	144		144										144		
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>Эк 0/1/1</b>	<b>192</b>	<b>52</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>52</b>							<b>28</b>	<b>112</b>	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-, Э	156	52	104	0	52	52							28	76	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	Дз	36		36											36	
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>Эк 0/1/1</b>	<b>204</b>	<b>56</b>	<b>148</b>	<b>0</b>	<b>56</b>	<b>56</b>								<b>148</b>	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-, Э	168	56	112	0	56	56								112	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	-,Дз	36		36											36	
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар</b>	<b>Эк 0/1/1</b>	<b>849</b>	<b>187</b>	<b>662</b>	<b>374</b>	<b>187</b>	<b>187</b>		<b>60</b>	<b>18</b>	<b>246</b>	<b>338</b>				
МДК.07.01	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	-, -, Э	561	187	374	374	187	187		60	18	102	194				
УП.07	Учебная практика	-,ДЗ	180		180							144	36				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ	108		108								108				
<b>Всего часов теоретического обучения</b>		<b>7 Эк 1/38/13</b>	<b>6480</b>	<b>2160</b>	<b>4320</b>					<b>612</b>	<b>792</b>	<b>468</b>	<b>684</b>	<b>432</b>	<b>576</b>	<b>360</b>	<b>396</b>
<b>Практика</b>			<b>1008</b>		<b>1008</b>							<b>144</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>288</b>	<b>216</b>	<b>72</b>
<b>В том числе:</b>																	
<b>обязательная часть учебных циклов ППССЗ</b>			<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>0</b>				<b>39</b>	<b>0</b>	<b>214</b>	<b>359</b>	<b>314</b>	<b>558</b>	<b>246</b>	<b>322</b>

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		630	210	420	0				0	0	75	101	100	42	43	59
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		312	104	208	0				0	0	122	86	0	0	0	0
П.00	Профессиональный учебный цикл		2136	712	1424	0				39	0	17	172	214	516	203	263
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		624	208	416	0				39	0	17	172	49	0	64	75
ПМ.00	Профессиональные модули		1512	504	1008	0				0	0	0	0	165	516	139	188
УП.00	Учебная практика		432		432					0	0	144	36	72	108	72	0
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)		576		576					0	0	0	108	72	180	144	72
<b>Вариативная часть учебных циклов ППСЗ</b>			<b>1296</b>	<b>432</b>	<b>864</b>	<b>864</b>				<b>60</b>	<b>18</b>	<b>159</b>	<b>303</b>	<b>118</b>	<b>18</b>	<b>114</b>	<b>74</b>
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		0	0	0	0				0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		0	0	0	0				0	0	0	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный учебный цикл		1296	432	864	864				60	18	159	303	118	18	114	74
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		735	245	490	490				0	0	57	109	118	18	114	74
ПМ.00	Профессиональные модули		561	187	374	374				60	18	102	194	0	0	0	0
УП.00	Учебная практика		0	0	0	0				0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)		0	0	0	0				0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Всего часов обучения по учебным циклам ППСЗ</b>		<b>7 Эк 1/38/13</b>	<b>4374</b>	<b>1458</b>	<b>2916</b>	<b>864</b>				<b>99</b>	<b>18</b>	<b>373</b>	<b>662</b>	<b>432</b>	<b>576</b>	<b>360</b>	<b>396</b>
ПА.00	Промежуточная аттестация				7 нед					0	72	0	36	36	36	36	36
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)				4 нед												144
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация				6 нед												216
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы																4 нед.
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы																2 нед.
<b>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час)</b>					<b>Всего</b>	предметов, дисциплин и МДК		612	792	468	684	432	576	360	396		
<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>						учебной практики		0	0	144	36	72	108	72	0		



1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы Выполнение дипломной работы с 17 мая по 14 июня (всего 4 недели.) Защита дипломной работы с 17 июня по 28 июня (всего 2 недели.)	производственной практики	0	0	0	108	72	180	144	72
	преддипломной практики	0	0	0	0	0	0	0	144
	экзаменов квалификационных	0	0	0	1	1	2	1	2
	экзаменов дифференцированных	0	3	0	2	2	2	2	2
	зачетов дифференцированных	1	6	2	8	4	0	1	5
	зачетов	1	0	0	0	0	0	0	0

\*- комплексный дифференцированный зачет

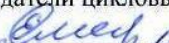

\*\* - комплексный дифференцированный зачет

Согласовано:

Заведующие отделениями:

 Е.В. Каталова  
 Л.С. Полникова

Председатели цикловых комиссий:

 Е.И. Медынская  
 Л.А. Наумова



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

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	социально- экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий
4	экологических основ природопользования
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1	химии
2	метрологии и стандартизации
3	микробиологии, санитарии и гигиены
	<b>Учебный кулинарный цех</b>
	<b>Учебный кондитерский цех</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал

## **Пояснительная записка**

### **Нормативная база реализации ППССЗ**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский монтажный техникум» разработан на основании:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.);
- приказа Министерства образования и науки РФ от 05 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 года № 355»;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями утвержденными приказами Министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413»;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291г.;
- письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных

государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Устава областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский монтажный техникум».

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

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464, с изменениями утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014 г. № 1580, Уставом ОБПОУ «КМТ» объем обязательной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю при пятидневной рабочей неделе. Объем максимальной учебной нагрузки обучающегося составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

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

В техникуме устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика и производственная практика.

Учебная практика проводится в мастерских, лабораториях, производственная практика проводится в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров между организацией и ОБПОУ «КМТ».

Учебная практика и производственная практика обучающихся осуществляются в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291г. и Положения о проведении учебной практики и производственной практики ОБПОУ «КМТ».

При организации обучения по ППССЗ на базе основного общего образования освоение элементов профессионального учебного цикла начинается со второго курса.

Из Перечня профессий, должностей служащих, рекомендованных к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена выдрана профессия 16675 Повар.

Учебный план предусматривает выполнение в 6 семестре курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, поэтому с соответствующих ячеек колонок 11-18 указан объем нагрузки в часах на весь семестр, безотносительно к обязательному распределению часов в неделю.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

## **Общеобразовательный учебный цикл**

Освоение программ среднего общего образования осуществляется в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 в ред. приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645), ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.) и «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015г. № 06-259) (далее – Рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации 2015).

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной профессиональной программы СПО составляет 39 недель. С учетом этого, срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели – промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы. Общеобразовательная подготовка в объеме 1404 часа обязательной аудиторной нагрузки реализуется на первом и втором курсах. В первый год обучения студенты получают основной объем общеобразовательной подготовки. Освоение ФГОС среднего общего образования происходит на всех курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания как «Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл», «Математический и общий естественнонаучный учебный цикл», а также отдельных дисциплин профессионального цикла. По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях. Для подгрупп девушек 48 (70%) учебного времени, отведенного на изучение основ воинской службы, в рамках дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности используется на освоение основ медицинских знаний. На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 статьи 12 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

Учебным планом предусмотрено выполнение индивидуального проекта в 1 семестре по предметам общеобразовательного учебного цикла по выбору обучающегося.

В соответствии с Рекомендациями Министерства образования и науки Российской Федерации 2015 и распределением специальностей СПО по профилям получаемого профессионального образования, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания относится к естественно-научному профилю.

## **Формирование вариативной части**

Вариативная часть ППССЗ составляет 864 часов обязательных учебных занятий, которые использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом: в профессиональном цикле предложены для изучения дисциплины:

«Техническое оснащение предприятий общественного питания» - 80 часов, «Организация производства» - 80 часов, «Организация обслуживания» - 64 часа, «Бухгалтерский учет в общественном питании» - 90 часов, «Основы предпринимательства» - 36 часов, «Русский язык и культура профессионального общения» - 60 часов, «Товароведение пищевых продуктов» - 80 часов; МДК.07.01 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск – 374 часа.

### **Формы контроля и проведения государственной итоговой аттестации**

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно.

Оценка качества освоения ППСЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся, осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения учебных дисциплин, МДК, практик;
- оценка компетенций обучающихся.

Результаты освоения видов профессиональной деятельности и квалификацию обучающихся подтверждают на Государственной итоговой аттестации.

Формой проведения государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа).