



## **1. Пояснительная записка**

### **1.1 Нормативная база реализации ППССЗ**

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Бурятия «Политехнический техникум» составлен на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г. по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания).

Нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию учебного процесса

- Устава ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. N 247 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. N 389 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. N 390 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. N 391 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) от 17.02.2014 № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования ";
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.04.2015 г. N 06-456 " Об изменениях в федеральных государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования ";
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.10 №12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;
- Блинов В. И., Батрова О. Ф., Есенина Е. Ю., Рыкова Е. А., Факторович А. А. Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СПО (методические рекомендации) - М.: Издательство «Перо», 2014., 91 с..

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

Начало учебных занятий 1 сентября 2020 г.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий студентов в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю. Максимальная нагрузка не превышает 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. При подсчете общей максимальной учебной нагрузки студента использован коэффициент равный 1,5. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, индивидуальных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работой с различными источниками (СМИ, Интернет), работой с нормативно-технологической документацией.

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

- общеобразовательный цикл – ОД;

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П;
- преддипломная практика (преддипломная) – ПДП;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на введение новых дисциплин и увеличение часов по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям профессионального цикла.

При реализации Федерального государственного образовательного стандарта по общим гуманитарным и социально-экономическим дисциплинам запланирована интенсивность изучения дисциплин не более 8 часов в неделю и осуществляется, исходя из междисциплинарных связей с учетом характера и сложности дисциплин.

Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность академического часа 45 мин, занятия проходят парами. Одна пара состоит из двух академических часов без перемены. Запланированы формы и процедуры текущего контроля знаний (контрольные работы, тестирование), система оценок, в том числе шкала отметок - пятибалльная, предусматривается возможность рейтинговых и накопительных систем оценивания.

Общий объем времени на проведение производственной (профессиональной) практики определяется ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и учебным планом.

	Этапы и виды практики	Продолжительность практики (недели)	Семестр
1.	Учебная практика	9	3 семестр – 144 часа 5 семестр – 36 часов 6 семестр – 108 часов 7 семестр – 36 часов
2.	Производственная практика (по профилю специальности)	19	4 семестр – 6 недель 6 семестр – 8 недель 7 семестр – 1 неделя 8 семестр – 4 недели
3.	Преддипломная практика	4	8 семестр – 4 недели

Производственная и преддипломная практика являются завершающим этапом обучения студентов, и имеют своей целью обобщение и закрепление теоретических знаний и практических навыков студентов для выполнения дипломной работы.

Практика проводится на предприятиях общественного питания района, республики. В период практики студенты углубляют свои знания и практические навыки, знакомятся с особенностями предприятий общественного питания, организацией работы предприятий, технологическим процессом производства продукции, основными экономическими показателями предприятий.

Преддипломную практику студенты проходят на предприятиях общественного питания различных форм собственности, соответствующих теме дипломного проекта.

Запланировано проведение учебной и производственной практики – 28 недель на втором, третьем и четвертом курсах, преддипломная практика – 4 недели. Промежуточная аттестация обучающихся (7 недель) проводится в форме экзаменов, квалификационных экзаменов, дифференцированных зачетов и зачетов, сконцентрированных в рамках календарной недели в период зимней и летней сессий.

Консультации для студентов по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Консультации проводятся по учебным дисциплинам в течение всего периода обучения в письменной и устной формах, индивидуальные и групповые и включают в себя текущее консультирование, консультации к экзаменам, итоговой аттестации, проверке письменных экзаменационных работ.

Консультации планируются, для них разрабатывается дополнительное расписание.

Консультации способствуют улучшению постановки всего учебно-воспитательного процесса, так как предотвращают в определенной степени неуспеваемость.

Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные.

При формировании настоящего учебного плана весь объем времени, отведенный на реализацию ППССЗ, распределен с учетом инвариантной и вариативной части.

В период обучения с юношами проводятся учебный сборы.

Время проведения каникул:

1 курс – зимние 30.12.2020 г. – 12.01.2021 г. – 2 недели

летние 29.06.2021 г. – 31.08.2021г. – 9 недель

2 курс- зимние 30.12.2021 г. – 11.01.2022 г. – 2 недели

летние 05.07.2022 г. – 31.08.2022г. – 8 недель

3 курс - зимние 29.12.2022 г. – 11.01.2023 г. – 2 недели

летние 29.06.2023 г. – 31.08.2023г. – 9 недель

4 курс - зимние 31.12.2023 г. – 15.01.2024 г. – 2 недели

### **1.3. Общеобразовательный учебный цикл.**

Общеобразовательный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена сформирован в соответствии с Письмом Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, сформированными на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с учетом естественнонаучного профиля. Общеобразовательный учебный цикл ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 12 учебных дисциплин. Из них

3 учебные дисциплины (математика, химия, биология) изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Для выполнения индивидуального проекта включена дополнительная учебная дисциплина по выбору обучающихся «Технология проектной деятельности», также введена адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья "Психология личности и профессиональное самоопределение" .

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). На выполнение индивидуального проекта выделено 20 часов самостоятельной работы студентов по предмету «Технология проектной деятельности»

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Индивидуальный проект выполняется за счет часов отведённых на самостоятельную работу обучающихся.

Учебное время, отведенное на общеобразовательный цикл, распределен на изучение базовых и профильных учебных дисциплин и составляет **1476** часов.

Обязательная учебная нагрузка общеобразовательного цикла составляет:

Общие учебные дисциплины – **676** часов;

Профильные учебные дисциплины: математика , химия, биология – **744** часа;

Дополнительные учебные дисциплины – **56** часов

Итого на весь цикл – **1476** часов.

Общеобразовательная подготовка реализуется на первом курсе.

На ОБЖ отводится 70 часов (приказ МОН РФ от 20.09. 2008 г № 241).

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Экзамены проводят по учебным дисциплинам «Математика», «Химия», «Биология», «Русский язык» на первом курсе.

#### **1.4. Формирование вариативной части**

Объем вариативной части ППСЗ составляет 864 часа. Указанные часы распределены следующим образом по запросу работодателей:

Добавлены часы по предметам и профессиональным модулям в объеме:

	Наименование дисциплины и модуля	Количество часов
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	22
ОП.2	Физиология питания	22
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	18
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	14
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	42
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	20
ПМ.02	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	80
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	92
ПМ.04	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	82
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	20
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	168
	<b>ВСЕГО</b>	<b>580</b>

Введены дисциплины в общепрофессиональный цикл ОПОП:

	Наименование дисциплины	Количество часов
ОП.10	Документационное обеспечение управления	50
ОП.11	Организация обслуживания	82
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	92
ОП.13	1-С: Бухгалтерия	60
	ВСЕГО	284

**Итого:864 часа**

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

В профессиональном учебном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

### **1.5. Порядок аттестации обучающихся**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом оценка качества подготовки специалистов должна включать следующие типы: а) текущую; б) промежуточную; в) итоговую государственную аттестацию.

Данные типы контроля традиционно служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и студентом, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин. Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. К достоинствам данного типа относится его систематичность, непосредственно коррелирующаяся с требованием постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения.

Промежуточный контроль, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать изучение, как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Итоговый контроль служит для проверки результатов обучения в целом и позволяет оценить совокупность приобретенных студентом общих и профессиональных компетенций.



При переходе на модульную систему организации учебного процесса очевидна необходимость введения так называемого рубежного (модульного) контроля, который является видом контроля, располагающимся, как и промежуточный, между текущим и итоговым контролем. Рубежный контроль осуществляется в конце модуля (в том числе изучения группы дисциплин), независимо от того, завершается в данном модуле та или иная конкретная дисциплина или продолжается дальше (в первом случае рубежный контроль будет совпадать с промежуточным). В определенной степени рубежный контроль представляет собой этап итоговой аттестации студента и позволяет проверить отдельные компетенции или совокупности взаимосвязанных компетенций.

К видам контроля можно отнести: устный опрос: письменные работы: контроль с помощью технических средств и информационных систем. Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций: в процессе беседы преподавателя и студента: в процессе создания и проверки письменных материалов: путем использования компьютерных программ, приборов, установок и т.п. Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля, так и специфическими. Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться несколько его видов (например, экзамен по дисциплине может включать как устные, так и письменные испытания).

К формам контроля относятся: собеседование, коллоквиум, зачет, экзамен (по дисциплине, модулю, итоговый государственный экзамен), тест, контрольная работа, эссе и иные творческие работы, реферат, отчет (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.), курсовая работа.

Устный опрос может использоваться как вид контроля и метод оценивания формируемых компетенций (как и качества их формирования) в рамках самых разных форм контроля, таких как: собеседование, коллоквиум, зачет, экзамен по дисциплине, модулю.

Устный опрос (УО) позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. УО обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения со студентом. Воспитательная функция УО имеет ряд важных аспектов: нравственный (честная сдача экзамена), дисциплинирующий (систематизация материала при ответе), дидактический (лучшее запоминание материала при интеллектуальной концентрации), эмоциональный (радость от успешного прохождения собеседования) и др. Обучающая функция УО состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену. УО обладает также мотивирующей функцией: правильно организованные собеседование, коллоквиум, зачёт и экзамен могут стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Собеседование специальная беседа преподавателя со студентом на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний студента по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Коллоквиум может служить формой не только проверки, но и повышения производительности труда студентов. На коллоквиумах обсуждаются отдельные части, разделы, темы, вопросы изучаемого курса, обычно не включаемые в тематику

семинарских и других практических учебных занятий, а также рефераты, проекты и иные работы обучающихся.

Зачет и экзамен представляют собой формы периодической отчетности студента, определяемые учебным планом подготовки. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения производственной и преддипломной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований зачтено не зачтено), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка отлично, хорошо и т.д.).

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления.

Обучение по профессиональному модулю завершается квалификационным экзаменом, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители работодателей и родительской общественности.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются техникумом и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки. ФОС приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

В учебном плане по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания запланированы комплексные зачеты и экзамены:

\* в 3 семестре по МДК.01.01 Технология приготовления п\ф для сложной кулинарной продукции и УП.01 Учебная практика проводится комплексный зачет;

\* в 3 семестре по МДК.07.01 Повар и УП.07 Учебная практика проводится комплексный зачет;

\* в 6 семестре по УП.05 Учебная практика и ПП.05 Производственная практика проводится комплексный зачет;

Периодичность проведения сессий по курсам.

1 курс - зимняя сессия 25.12.2020 г. – 28.12.2020г.

летняя сессия 19.06.2021 г. – 28.06.2021 г.

2 курс – зимняя сессия 23.12.2021г. - 27.12.2021 г.

летняя сессия 29.06.2022 г. – 03.07.2022 г.

3 курс – зимняя сессия 23.12.2022 г. – 27.12.2022 г.

летняя сессия 14.06.2023 г. – 25.06.2023 г.

4 курс - зимняя сессия 20.12.2023 г. – 24.12.2023 г.

летняя сессия 04.04.2024 г – 15.04.2024 г.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме. Порядок и условия проведения ГИА определяется Положением об организации ГИА в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум».

Целью ГИА является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии. Состав государственной экзаменационной комиссии определяется в соответствии с Положением об организации ГИА в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум».

Продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента с демонстрацией презентации (не более 20 минут);
- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Каждым членом ГЭК результаты защиты ВКР на заседании ГЭК оцениваются по принятой балльной системе.

Суммарный балл оценки члена ГЭК определяется как среднее арифметическое из двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

Суммарный балл оценки ГЭК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГЭК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГЭК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГЭК.

Ход заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

Требования к организации и проведению ГИА регламентируются Положением об организации ГИА в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум».

Государственная (итоговая) аттестация включает выполнение ВКР (дипломный проект) с 16.05.2024 г. по 10.06.2024 г. (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект) с 13.06.2024 г. по 24.06.2024 г. (2 недели).

## **1.6. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и

библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППСЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет. Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой на одного студента составляет 3,1 экз.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплексу библиотечного фонда, включающим основные наименования отечественных журналов: «Ресторатор», «Ресторанные ведомости», «Маркетинг», «Общество и экономика».

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

Учебный процесс осуществляется в корпусе техникума. Учебные аудитории оснащены необходимыми комплектами учебной и офисной мебели, мультимедийными системами; оборудованы специализированные кабинеты, компьютерные классы и лаборатории для проведения практических и лабораторных занятий по направлению подготовки.

Налажен выпуск учебно-методической и печатной продукции в техникуме.

Созданы соответствующие социально-бытовые условия, необходимые для обеспечения эффективного процесса обучения, воспитания и развития студентов. В техникуме имеются: студенческое общежитие, медицинский кабинет, спортивный зал, открытый стадион, стрелковый тир. Жилищно-бытовые и санитарные условия в общежитии отвечают существующим нормам и правилам. В техникуме имеется читальный зал и конференц-зал. В читальном зале и информационно-библиотечном центре техникума используется 20 персональных компьютеров.

### **1.8. Базы практики**

Основными базами практики студентов являются предприятия общественного питания Кабанского района и Республики Бурятия – ресторан «Даурия», кафе «Жасмин», ОАО «Лакомка», кафе «Трио», закусочная «Ямская», «Визит», рабочие столовые при ОАО «СЦКК», гостевые дома на берегу Байкала с которыми у техникума оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная и производственная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

## 2. Сводные данные по бюджету

времени

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания(в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии или специальности и СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	30	4	6		2		10	52
III курс	28	4	8		1		11	52
IV курс	23	1	5	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>9</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

### 3. Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы									Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				всего	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		всего во взаимодействии с преподавателем	по учебным дисциплинам и МДК			по практикам производственной и учебной	консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 16,5 нед.	2 сем. 22,5 нед.	3 сем. 16,5 нед.	4 сем. 23,5 нед.	5 сем. 16,5 нед.	6 сем. 22,5 нед.	7 сем. 16,5 нед.	8 сем. 13,5 нед.				
			теоретического обучения														лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	курсовых работ (проектов) для СПО		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<b>ОП</b>	<b>Общеобразовательная подготовка</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>1476</b>	<b>20</b>	<b>1456</b>	<b>638</b>	<b>746</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>0</b>					
	<b>Общие учебные предметы</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>886</b>	<b>0</b>	<b>886</b>	<b>334</b>	<b>508</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>18</b>	<b>444</b>	<b>442</b>						
ОУП.01	Русский язык		1	88	0	82	40	30			6	12	88	0						
ОУП.02	Литература	1		82	0	88	42	40					82	0						
ОУП.03	Иностранный язык	2		118	0	118	0	118					52	66						
ОУП.04	Математика		2	258	0	246	100	132			14	12	116	142						
ОУП.05	История	2		116	0	128	86	30					54	62						
ОУП.06	Физическая культура	1,2		118	0	118	16	102					52	66						
ОУП.07	ОБЖ	2		70	0	70	24	46					0	70						
ОУП.08	Астрономия	2		36	0	36	26	10					0	36						

	<b>Учебные предметы по выбору</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>590</b>	<b>20</b>	<b>570</b>	<b>304</b>	<b>238</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>168</b>	<b>422</b>						
УПВ.01	Химия		2	288	0	288	174	100			8	6	88	200						
УПВ.02	Биология		2	210	0	210	86	110			8	6	54	156						
УПВ.03	Родная литература	2		36		36	26	10					0	36						
	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>56</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>30</b>						
ПОО.01	Технология проектной деятельности/ Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья "Психология личности и профессиональное самоопределение"	2		56	20	36	18	18					26	30						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>98</b>	<b>322</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>168</b>	<b>48</b>	<b>64</b>	<b>40</b>	<b>52</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	4		72	24	48	48	0						0	48					
ОГСЭ.02	История	4		72	24	48	48	0						0	48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		243	81	162		162						24	36	24	32	20	26	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,4, 5,6, 7,8		243	81	162	2	160						24	36	24	32	20	26	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>150</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>208</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	4		132	44	88	56	32							88					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4		48	16	32	32								32					
ЕН.03	Химия		4	132	44	88	62	26							88					

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>1227</b>	<b>409</b>	<b>818</b>	<b>444</b>	<b>374</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>66</b>	<b>218</b>	<b>196</b>	<b>50</b>	<b>136</b>	<b>152</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		3	84	28	56	34	22							56					
ОП.02	Физиология питания		4	84	28	56	34	22							10	46				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья		4	87	29	58	28	30								58				
ОП.04	Информационные технологии в ПД	4		90	30	60	48	12								60				
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества		7	81	27	54	48	6											54	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4		81	27	54	42	12								54				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8	123	41	82	58	24									82			
ОП.08	Охрана труда	5		69	23	46	30	16									46			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		5	102	34	68	20	48									68			
ОП.10	Документационное обеспечение управления	6		75	25	50	24	26										50		
ОП.11	Организация обслуживания		7	123	41	82	42	40											82	
ОП.12	Бухгалтерский учет в ОП		8	138	46	92	32	60												92
ОП.13	1-С:Бухгалтерия	8		90	30	60	4	56												60
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>3213</b>	<b>735</b>	<b>1470</b>	<b>1080</b>	<b>390</b>	<b>40</b>	<b>1008</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>480</b>	<b>252</b>	<b>350</b>	<b>732</b>	<b>400</b>	<b>264</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовления п\ф для сложной кулинарной продукции</b>		<b>4</b>	<b>225</b>	<b>51</b>	<b>102</b>	<b>70</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>138</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>



МДК.01.01	Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	3*		153	51	102	70	32	0						102					
УП.01	Учебная практика			36							36					36				
ПП.01	Производственная практика	4		36						36						36				
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>6</b>	<b>528</b>	<b>128</b>	<b>256</b>	<b>196</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>194</b>	<b>170</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	6		384	128	256	196	60								36	158	62		
УП.02	Учебная практика	5		36						36							36			
ПП.02	Производственная практика	6		108						108								108		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>6</b>	<b>567</b>	<b>129</b>	<b>258</b>	<b>212</b>	<b>46</b>	<b>20</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>156</b>	<b>282</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6		387	129	258	212	46	20								156	102		
УП.03	Учебная практика	6		36						36								36		
ПП.03	Производственная практика	6		144						144								144		
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>8</b>	<b>621</b>	<b>147</b>	<b>294</b>	<b>214</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>164</b>	<b>46</b>	<b>264</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	441	147	294	214	80										128	46	120





**4.Перечень кабинетов и лабораторий для подготовки по специальности  
19.02.10Технология продукции общественного питания**

№	Наименование
<b>Кабинеты</b>	
1.	Русского языка и литературы
2.	Истории
3.	Обществознание
4.	Биологии и географии
5.	Химии
6.	Физики
7.	ОБЖ
8.	Информатики
9.	Социально-экономических дисциплин
10.	Иностранного языка
11.	Математики
12.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
13.	Экологических основ природопользования
14.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
15.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<b>Лаборатории</b>	
1.	Химии
2.	Метрологии и стандартизации
3.	Микробиологии, санитарии и гигиены
4.	Учебный кулинарный цех
5.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
6.	Спортивный зал
7.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
8.	Стрелковый тир
<b>Залы</b>	
1.	Библиотека
2.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3.	Актальный зал
4.	Банкетный зал