

Утверждаю  
директор Тамбовского областного государственного  
автономного профессионального  
образовательного учреждения  
«Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»

*А.П. Бетин*

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Тамбовского областного государственного автономного  
Профессионального образовательного учреждения  
«Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»  
по специальности среднего профессионального образования  
базовой подготовки

### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения – 3  
год и 10 мес.  
на базе основного общего  
образования  
профиль \_\_\_\_\_ получаемой  
специальности – 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 профессии/специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	36	1	2	0	2	0	11	52
II курс	27	5	7	0	3	0	10	52
III курс	27	4	9	0	1	0	11	52
IV курс	13,3	7,7	9	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>103,3</b>	<b>17,7</b>	<b>27</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

**2.1. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа по специальности  
среднего профессионального образования базовой подготовки  
19.02.10 Технология продукции общественного питания)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		всего занятий			лабораторных работ и практических занятий	курсовых работ (проектов)	1 семестр 16 недель	2 семестр 23 недели	3 семестр 16 недель	4 семестр 23 недели	5 семестр 17 недель	6 семестр 23 недели	7 семестр 16 недель	8 семестр 14 недель	
							экзамен	экзамен	экзамен	экзамен	экзамен	экзамен	экзамен	экзамен	экзамен
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>23/11ДЗ/3Э</b>	<b>2165</b>	<b>761</b>	<b>1404</b>	<b>414</b>	<b>0</b>	<b>560</b>	<b>430</b>	<b>248</b>	<b>127</b>	<b>0</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык и литература	0/0/0/Э/0/0/0/0	293	98	195	0	0	80	63	32	20	0	0	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	176	59	117	117	0	48	31	16	22	0	0	0	0
ОУД.03	Математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия	0/0/0/Э/0/0/0/0	234	78	156	0	0	64	42	32	18	0	0	0	0
ОУД.04	История	0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	176	59	117	0	0	48	21	32	16	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура	3/3/ДЗ/0/0/0/0/0	234	117	117	114	0	32	42	43	0	0	0	0	0
ОУД.06	ОБЖ	0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	105	35	70	30	0	32	38	0	0	0	0	0	0

ОУД.07	Информатика	ДЗ/0/ДЗ/0/0/0/0/0	150	50	100	50	0	48	21	31	0	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	145	48	97	16	0	32	21	16	28	0	0	0	0
ОУД.09	Химия	0/0/0/Э/0/0/0/0	162	54	108	32	0	44	25	16	23	0	0	0	0
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	0/0/ДЗ/0/0/0/0/0	162	54	108	8	0	32	46	30	0	0	0	0	0
ОУД.11	Биология	0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	108	36	72	12	0	32	40	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	География	0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	108	36	72	8	0	32	40	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	Экология	ДЗ/0/0/0/0/0/0/0	54	18	36	12	0	36	0	0	0	0	0	0	0
УД.01	Астрономия	0/0/0/0/0/0/0/0	58	19	39	12	0	0	0	0	0	0	39	0	0
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>43/4ДЗ/0Э</b>	<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>326</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>186</b>	<b>88</b>	<b>57</b>	<b>57</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	0/0/0/0/ДЗ/0/0/0	58	10	48	4	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	История	0/0/0/0/ДЗ/0/0/0	58	10	48	4	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0/0/0/0/0/0/0/ДЗ	190	28	162	162	0	0	0	0	0	39	60	33	30
ОГСЭ.04	Физическая культура	0/0/0/3/3/3/3/ДЗ	324	162	162	159	0	0	0	0	32	51	28	24	27
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>03/3ДЗ/0Э</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>85</b>	<b>123</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	105	35	70	8	0	0	0	0	0	34	36	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	81	27	54	10	0	0	0	0	0	0	54	0	0
ЕН.03	Химия	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	126	42	84	32	0	0	0	0	0	51	33	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>03/21ДЗ/9Э/7Эк</b>	<b>4140</b>	<b>844</b>	<b>3296</b>	<b>2314</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>398</b>	<b>328</b>	<b>669</b>	<b>341</b>	<b>578</b>	<b>519</b>	<b>447</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>03/6ДЗ/3Э</b>	<b>624</b>	<b>208</b>	<b>416</b>	<b>158</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>84</b>	<b>28</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	0/Э/0/0/0/0/0/0	54	18	36	16	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	0/Э/0/0/0/0/0/0	54	18	36	12	0	0	36	0	0	0	0	0	0

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	54	18	36	12	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0/0/0/0/Э/0/0/0	90	30	60	32	0	0	0	0	16	44	0	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	0/0/0/0/0/0/ДЗ/0	54	18	36	18	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	0/0/0/0/0/0/ДЗ/0	54	18	36	12	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	108	36	72	32	0	16	56	0	0	0	0	0	0
ОП.08	Охрана труда	0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	54	18	36	12	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	102	34	68	12	0	0	0	0	0	40	28	0	0
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>03/15ДЗ/6Э/7Эк</b>	<b>3516</b>	<b>636</b>	<b>2880</b>	<b>2156</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>198</b>	<b>328</b>	<b>653</b>	<b>257</b>	<b>550</b>	<b>447</b>	<b>447</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>03/2ДЗ/1Э/1Эк</b>	<b>243</b>	<b>45</b>	<b>198</b>	<b>156</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>198</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/Э/0/0/0/0/0/0	135	45	90	48	0	0	90	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	36	0	36	36	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	72	0	72	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0

<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>03/2ДЗ/1Э/1Эк</b>	<b>564</b>	<b>128</b>	<b>436</b>	<b>280</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>328</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0/0/Э/0/0/0/0/0	384	128	256	100	0	0	0	256	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	0/0/ДЗ/0/0/0/0/0	72	0	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	108	0	108	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>03/2ДЗ/1Э/1Эк</b>	<b>691</b>	<b>146</b>	<b>545</b>	<b>376</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>545</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	0/0/0/Э/0/0/0/0/0	439	146	293	126	30	0	0	0	293	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	0/0/0/ДЗ/0/0/0/0/0	108	0	108	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	0/0/0/ДЗ/0/0/0/0/0	144	0	144	144	0	0	0	0	144	0	0	0	0
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>03/2ДЗ/1Э/1Эк</b>	<b>493</b>	<b>92</b>	<b>401</b>	<b>284</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>257</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/0/0/0/Э/0/0/0/0/0	277	92	185	68	0	0	0	0	0	185	0	0	0
УП.04	Учебная практика	0/0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	72	0	72	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.04	Производственная практика	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0/0	144	0	144	144	0	0	0	0	0	0	144	0	0

<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>03/2ДЗ/1Э/1Эк</b>	<b>483</b>	<b>77</b>	<b>406</b>	<b>312</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>406</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0/0/0/0/0/Э/0/0	231	77	154	60	0	0	0	0	0	0	154	0	0
УП.05	Учебная практика	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	72	0	72	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.05	Производственная практика	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	180	0	180	180	0	0	0	0	0	0	180	0	0
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>03/2ДЗ/1Э/1Эк</b>	<b>545</b>	<b>98</b>	<b>447</b>	<b>352</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>447</b>	<b>0</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	0/0/0/0/0/0/Э/0	293	98	195	100	0	0	0	0	0	0	0	195	0
УП.06	Учебная практика	0/0/0/0/0/0/ДЗ/0	108	0	108	108	0	0	0	0	0	0	0	108	0
ПП.06	Производственная практика	0/0/0/0/0/0/ДЗ/0	144	0	144	144	0	0	0	0	0	0	0	144	0
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих</b>	<b>03/3ДЗ/0Э/1Эк</b>	<b>497</b>	<b>50</b>	<b>447</b>	<b>394</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>447</b>
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»	0/0/0/0/0/0/0/ДЗ	149	50	99	46	0	0	0	0	0	0	0	0	99
УП.07	Учебная практика	0/0/0/0/0/0/0/ДЗ	168	0	168	168	0	0	0	0	0	0	0	0	168
ПП.07	Производственная практика	0/0/0/0/0/0/0/ДЗ	180	0	180	180	0	0	0	0	0	0	0	0	180
<b>ВСЕГО</b>		<b>63/39ДЗ/12Э/7Эк</b>	<b>7247</b>	<b>1919</b>	<b>5328</b>	<b>3104</b>	<b>30</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>504</b>
<b>ПДП. 00</b>	<b>Преддипломная практика</b>														<b>4 недели</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>														<b>6 недель</b>
К.00	Консультации из расчета 4 часа на человека на каждый учебный год														
					<b>Всего</b>	дисциплин и МДК		576	720	504	468	540	432	324	156

		учебной практики	0	36	72	108	72	72	108	168
		производст венной практики	0	72	0	252	0	324	144	180
		экзаменов	0	4	1	6	2	3	2	1
		диф. зачетов	2	8	4*	6	3	7	4	5*
		зачетов	1	1	0	1	1	1	1	0

\*включая дифференцированный зачет по физической культуре



**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.  
для подготовки по специальности  
среднего профессионального образования базовой подготовки  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Кабинеты:**

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

**Лаборатории:**

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

**Спортивный комплекс:**

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

**Залы:**

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

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования базовой подготовки **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 675 от 22.06.2010 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 2319 от 11.08.2010); Закона РФ «Об образовании в РФ» № 273 ФЗ от 29 декабря 2012г.; Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (в редакции Приказа министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. №31); Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. №968 (в редакции Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014г. № 74), зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306; Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г. Регистрационный № 28785; Письма Министерства образования науки от 17.03.2015 №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ ФИРО, протокол №3 от 21.07.2015; при соблюдении рекомендаций СанПиН и требований по безопасности жизнедеятельности и охране труда.

##### 4.1 Организация учебного процесса и режим занятий.

Начало занятий планируется 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

Учебный план разработан для шестидневной учебной недели. Продолжительность занятий – 45 мин. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся (в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, при этом максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся (в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены колледжем из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева».

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

- на втором курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период; (учебные сборы с юношами 1 неделя).
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной деятельности по МДК 01.03 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). На изучение основ военной службы отведено 48 часов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено в рамках ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06 и ПМ.07.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной. Производственная практика, предусмотренная в рамках ПМ.01, ПМ.06 и ПМ.07, реализуется концентрированно в три периода во втором (ПП.01), седьмом (ПП.06) и восьмом семестрах (ПП.07). Производственная практика в рамках ПМ.02 и ПМ.03 реализуется концентрированно в один период в четвертом семестре, в рамках ПМ. 04 и ПМ.05 - концентрированно в один период в шестом семестре.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных дневником производственной практики, отчетом и аттестационным листом.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева» самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формами проведения промежуточной аттестации при освоении дисциплин и профессиональных модулей являются: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Промежуточная аттестация включает 3 экзамена по общеобразовательному циклу на 2 курсе; 3 экзамена по общепрофессиональному циклу на 1 и 3 курсах, 6 экзаменов по междисциплинарным курсам на 1, 2, 3 и 4 курсах и 7 экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям на 1, 2, 3 и 4 курсах. По дисциплине УД.01 «Астрономия» промежуточная аттестация в форме экзамена или дифференцированного зачета не предусмотрена, поэтому проводится итоговая письменная аудиторная контрольная работа за счет времени, отводимого на изучение данных дисциплин. По остальным дисциплинам и междисциплинарным курсам предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета/дифференцированного зачета.

На промежуточную аттестацию предусмотрено 2 недели на 1 курсе, 3 недели на 2 курсе и 1 неделя на 3 и 4 курсах.

Система оценок включает следующие оценки: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»), 1 («неудовлетворительно»). Оценка освоения профессионального модуля формулируется как ВПД «освоен»/«не освоен».

#### **4.2 Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего профессионального 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 (ФГАУ «ФИРО», 25 февраля 2015 г). Объемные параметры общеобразовательной подготовки соблюдены с учетом технического профиля получаемого профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, в объеме 1404 ч. Реализация общеобразовательной подготовки осуществляется в сетевой форме на основании договора с МБОУ Цнинская СОШ №2.

#### **4.3 Формирование вариативной части ОПОП**

Вариативная часть ОПОП ориентирована на расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углублению подготовки обучающихся в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Часы вариативной части ОПОП в объеме 864 ч использованы:

- для реализации профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04 и ПМ.05, ПМ.06 и ПМ.07 (МДК – 264 ч; УП и ПП – 600 ч) в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности колледжа.

#### **4.4. Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.