

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	ГИА	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	1	1	-	2	0	11	52
II курс	32	3	2	-	2	0	10	52
III курс	29	5	6	-	2	0	10	52
IV курс	20	6	4	4	1	6	3	43
Всего	120	15	13	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам							
			Максим. нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
					Всего занятий	в т. ч.		1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 14 нед.	
						лекций	Практ и лаб. работ									курсовых работ (проектов)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	Общеобразовательный цикл	6/9/0	2109	705	1404	558	846	0	370	506	276	252				
Общие дисциплины		5/2/0	1160	388	772	254	518		242	282	157	91				
ОУД 01	Русский язык	Э	117	39	78	8	70		22	24	16	16	0	0	0	0
ОУД 02	Литература	ДЗ	175	58	117	47	70		26	24	32	35				
ОУД 03	Иностранный язык	Э	176	59	117	-	117		58	59			0	0	0	0
ОУД 04			Математика	234	78	156	62	94		39	39	38	40	0	0	0
ОУД 05	История	Э	176	59	117	107	10		58	59			0	0	0	0
ОУД 06	Физическая культура	д/з	176	59	117	-	117		39	39	39		0	0	0	0
ОУД 07	ОБЖ	д/з	105	35	70	30	40			38	32		0	0	0	0
По выбору из обязательных предметных областей		1/7/0	891	298	593	304	289		128	224	119	122				0
ОУД 08	Информатика	д/з	150	50	100	50	50		50	50			0	0	0	0
ОУД 09	Физика	д/з	147	50	97	40	57				47	50	0	0	0	0
ОУД 10	Химия	д/з	162	54	108	40	68		42	66			0	0	0	0
ОУД 11	Обществознание	ДЗ	162	54	108	64	44			36	36	36	0	0	0	0
ОУД 12	Биология	Э	108	36	72	40	32			36		36	0	0	0	0
ОУД 13	География	дз	54	18	36	30	6			36			0	0	0	0
ОУД 14	Астрономия	дз	54	18	36	20	16				36		0	0	0	0
ОУД 15	Экология	дз	54	18	36	20	16		36							
Дополнительные дисциплины			58	19	39	-	39		-	-	-	39				
ДД01	Введение в специальность	-	58	19	39	-	39		-	-	-	39				
ОГСЭ.00		0/7/4	630	210	420	88	332	0	0	0		72	147	87	94	20
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	72	24	48	46	2	-	-				48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48	40	8	-	-					48		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	243	81	162	2	160	-	-			40	42		60	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	3/3/3/3	243	81	162	0	162	-	-			32	57	39	34	
Вариативная часть 160			240	80	160	120	40	-	-					96		64

2. консультации - 4ч на 1 студента

3.Дипломный проект

Выполнение дипломного проекта (работы) всего 4 нед

Защита дипломного проекта (работы) всего 2 нед

Время защиты дипломного проекта (работы):

17.06.2019-30.06.2019

учебной практики	-	1	-	3	2	3	4	2
производст. практики / преддипл. практика	-	1	-	2	-	6	-	4
экзаменов	6		8		5		7	
дифф. зачетов ,зачетов, НЕ ВКЛЮЧАЯ ФИЗКУЛЬТУРУ	9		10		10		10	
	1 КУРС		2КУРС		3 КУРС		4 КУРС	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Кабинеты:

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

Лаборатории:

**химии;
метрологии и стандартизации; (совмещение)
микробиологии, санитарии и гигиены. (совмещение)**

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

**спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир.**

Залы:

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

Экспертное заключение
на основную профессиональную образовательную программу
по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания
квалификация : техник- технолог, образовательный уровень - базовый

ГАПОУ ВО «Никологорский аграрно-промышленный колледж»

от работодателя в лице:

Генерального директора ООО «СТРОЙСЕРВИС» г Вязники

Елены Петровны Ардаровой

1. Оценка основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП):

Основная профессиональная образовательная программа по специальности **260807 Технология продукции общественного питания** образовательной организации среднего профессионального образования ГАПОУ ВО «Никологорский аграрно-промышленный колледж» разработана на основе **Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. (260807) Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 383.**

Основная профессиональная образовательная программа по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания**

- соответствует современным требованиям к профессиональной деятельности специалистов данного профиля на предприятиях общественного питания. Специальность СПО включена в Перечень специальностей среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 октября 2009 г., регистрационный № 15123) с изменениями и дополнениями;

- требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС по данной специальности;

- в ОПОП предусмотрено изучение современных производственных технологий, средств труда, особенностей организации труда (в т.ч. охраны труда) на предприятиях данного профиля;

- в учебном плане по профессиональному модулю «Выполнение работ по профессии» осуществляется подготовка по двум профессиям согласно ФГОС 12901 Кондитер, 16675 Повар

в содержании учебных и производственных практик по профессиональным модулям учтен перечень специфических работ, рекомендованный работодателями, где студенты проходили практику по осуществлению организации процесса и приготовления блюд.

2. Использование вариативной части учебного плана программы:

- вариативная часть учебного плана программы распределена на увеличение количества часов, на изучение междисциплинарных курсов, что позволяет расширить знания теоретических основ профессиональной деятельности будущего работника, удовлетворить запросы работодателя на дополнительные результаты освоения ОПОП. Часы вариативной части распределены на введение, изучение и углубление отдельных тем общепрофессиональных дисциплин: Товароведение продовольственных товаров Документационное обеспечение управления Бухучет в общественном питании Технология русской кухни Организация обслуживания Техническое оснащение и организация рабочего места-436ч, на введение тем в МДК профессиональных модулей по рекомендации работодателей (протокол №4 от 17 февраля 2015г)- 268 ч.Итого -704ч, т.е. 81% от всех часов вариативной части учебного плана.

3. Предложения по совершенствованию программы с учетом требований специалиста: квалификационных характеристик

- изучение современных технологий и оборудования осуществлять непосредственно на базах предприятий в ходе практических работ по МДК до проведения практик по профессиональным модулям;

- при осуществлении подготовки по профессиям 12901 Кондитер , 16675 Повар рекомендуется присваивать разряды через Центры профессиональных квалификаций.

4. Выводы:

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

5. Экспертизу провел:

ФИО Елена Петровна Ардарова

Должность: Генеральный директор ООО «СТРОЙСЕРВИС» г Вязники

М.П.



26 " июня 2018 г.

Подпись