

Частное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменского областного союза потребительских обществ  
«Тюменский колледж экономики, управления и права»  
(ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»)

**УТВЕРЖДЕНА**  
приказом директора  
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»  
от 27 августа 2018 года № 24-О

## **ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
*Программа подготовки специалиста среднего звена*

**Специальность** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Форма обучения:** очная

**Срок обучения:** на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

**Квалификация выпускника**

Техник-технолог

группа ТХ-18-05

СОГЛАСОВАНА  
Педагогическим советом  
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»

(протокол от 29 августа 2018 года № 1)

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	5
РАЗДЕЛ 3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.....	7
РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.....	9
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Распределение вариативной части основной образовательной программы	
Приложение 3. Комплект документов по государственной итоговой аттестации	
<i>Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик:</i>	
Приложение 4. ОДБ.01. Русский язык	
Приложение 5. ОДБ.02. Литература	
Приложение 6. ОДБ.03. Иностранный язык	
Приложение 7. ОДБ.04. Математика	
Приложение 8. ОДБ.05. История	
Приложение 9. ОДБ.06. Физическая культура	
Приложение 10. ОДБ.07. Основы безопасности жизнедеятельности	
Приложение 11. ОДБ.08. Физика	
Приложение 12. ОДБ.09. Обществознание	
Приложение 13. ОДБ.10. География	
Приложение 14. ОДБ.11. Астрономия	
Приложение 15. ОДП.01 Информатика.	
Приложение 16. ОДП.02. Химия	
Приложение 17. ОДП.03. Биология	
Приложение 18. ОГСЭ.01. Основы философии	
Приложение 19. ОГСЭ.02. История	
Приложение 20. ОГСЭ.03. Иностранный язык	
Приложение 21. ОГСЭ.04. Физическая культура	
Приложение 22. ЕН.01. Математика	
Приложение 23. ЕН.02. Экологические основы природопользования	
Приложение 24. ЕН.03. Химия	
Приложение 25. ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
Приложение 26. ОП.02. Физиология питания	
Приложение 27. ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья	
Приложение 28. ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Приложение 29. ОП.05. Метрология и стандартизация	
Приложение 30. ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	
Приложение 31. ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
Приложение 32. ОП.08. Охрана труда	
Приложение 33. ОП.09. Безопасность жизнедеятельности	
Приложение 34. ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Приложение 35. ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
Приложение 36. ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	

- Приложение 37. ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- Приложение 38. ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- Приложение 39. ПМ.06. Организация работы структурного подразделения
- Приложение 40. ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар
- Приложение 41. ПМ.08. Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных и зарубежных кухонь
- Приложение 42. ПМ.09. Организация предпринимательского дела
- Приложение 43. Учебная практика
- Приложение 44. Производственная практика

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа (далее ООП) по специальности среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 (далее ФГОС СПО).

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП СПО:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ООП по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

## РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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.

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.

Техник-технолог базовой подготовки готовится к следующим видам деятельности:

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

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

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

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

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

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

Техник-технолог базовой подготовки 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.

Техник-технолог базовой подготовки должен обладать **профессиональными**

компетенциями, соответствующими видам деятельности:

**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.

**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. 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.

**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.

**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.

**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.

**7. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар**

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.8. Готовить бульоны и отвары.

ПК 7.9. Готовить простые супы.

ПК 7.10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.11. Готовить простые горячие и холодные соусы.

ПК 7.12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 7.13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 7.18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 7.19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 7.20. Готовить и оформлять салаты.

ПК 7.21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 7.22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.23. Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.24. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**Региональные компетенции выпускника:**

**РК 01.** Владеть иностранным языком в сфере профессиональных коммуникаций для управления структурным подразделением организации.

**РК 02.** Владеть основами организации процесса приготовления и приготовление блюд национальных и зарубежных кухонь.

**РК 03.** Владеть основами организации предпринимательского дела.

## **РАЗДЕЛ 3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Частное профессиональное образовательное учреждение Тюменского областного союза потребительских обществ «Тюменский колледж экономики, управления и права» (далее – колледж) располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база колледжа соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ООП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Реализация ООП осуществляется на русском языке.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;  
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;  
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.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

ООП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Реализация ООП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому

междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной 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.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает ООП в соответствии с ФГОС СПО. Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание образовательной программы, разработанной колледжем совместно с заинтересованными работодателями.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным [законом](#) от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

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

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 11 недель, в том числе две недели в зимний период.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед. промежуточная аттестация – 2 нед. каникулы – 11 нед.

При реализации ООП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов после изучения соответствующих междисциплинарных курсов. Цели, задачи и формы отчетности определяются программами по каждому виду практики.

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

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация ООП обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## **РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **4.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

### **4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Частное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменского областного союза потребительских обществ  
«Тюменский колледж экономики, управления и права»  
(ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»)

**СОГЛАСОВАНЫ**  
протокол заседания  
педагогического совета  
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»  
от 31 августа 2020 № 1

**УТВЕРЖДЕНЫ**  
приказом директора  
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»  
от 31 августа 2020 № 52-О

Изменения к программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(квалификация: техник-технолог)  
группа: ТХ-18-05

на 2020 – 2021 учебный год:

1) в п. 1.2. Нормативные основания для разработки ООП СПО включить Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся».

2) актуализировать информационное обеспечение реализации программ по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с обеспеченностью образовательного процесса на текущий год.

Частное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменского областного союза потребительских обществ  
«Тюменский колледж экономики, управления и права»  
(ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»)

**СОГЛАСОВАНЫ**  
протокол заседания  
педагогического совета  
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»  
от 31 августа 2020 № 1

**УТВЕРЖДЕНЫ**  
приказом директора  
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»  
от 31 августа 2020 № 52-О

Изменения к программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(квалификация: техник-технолог)  
группа: ТХ-18-05

на 2020 – 2021 учебный год:

1) в п. 1.2. Нормативные основания для разработки ООП СПО включить Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся».

2) актуализировать информационное обеспечение реализации программ по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с обеспеченностью образовательного процесса на текущий год.

Частное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменского областного союза потребительских обществ  
«Тюменский колледж экономики, управления и права»  
(ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»)

**СОГЛАСОВАНЫ**  
протокол заседания  
педагогического совета  
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»  
от 30 августа 2021 № 1

**УТВЕРЖДЕНЫ**  
приказом директора  
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»  
от 31 августа 2021 № 42-О

Изменения к программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(квалификация: техник-технолог)  
группа: ТХ-18-05

на 2021 – 2022 учебный год:

1) из п. 1.2. Нормативные основания для разработки ООП СПО исключить Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

2) актуализировать информационное обеспечение реализации программ по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с обеспеченностью образовательного процесса на текущий год.