

Утверждаю:

Директор ОГБПОУ «Шацкий агротехнологический техникум»

С. И. Улитин

30 августа 2019 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки
по специальности

19 .02. 10 Технология продукции общественного питания

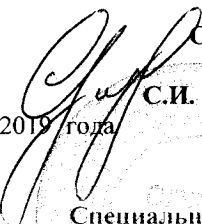
Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППССЗ– 3 год 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -
- технический

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Шацкий агротехнологический техникум».

Директора техникума:  С.И. Улитин
30 августа 2019 года

Форма обучения: очная. Срок обучения: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН на 2019 – 2020 учебный год.
Специальность: 19. 02.10 Технология продукции общественного питания. Квалификация: техник-технолог

I. График учебного процесса.

К у р с ы	Сентябрь				30.IX – 6.X	Октябрь				Ноябрь				Декабрь				30.XII-5.I	Январь				Февраль				2.111 – 8/111	Март				Апрель				Май				Июнь				29.VI – 5.VII	Июль				Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
	1	9	1	2		7	1	2	4	1	1	2	9	1	2	6	1		2	27	1	1	24	9	1	2		6	1	2	4	1	1	8	1	2	8	1	2	6	1	2	2		3	1	1	24																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
	8	1	6	3		1	2	10	1	8	5	1	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1

Условные обозначения

☐	-Теоретическое обучение	☐ oy	О У	- Практика учебная	☐ 8	- Практика по профилю специальности производственная	☐ X	Преддипломная практика	☐ ::	- Промежуточная аттестация
☐ ГА	- Итоговая государственная аттестация	☐ -	-	- Каникулы	☐ ГА	- Подготовка к итоговой государственной аттестации		ГЭ – Государств. экзамены		

II. Сводные данные по бюджету времени /в нед./

Курсы	Теоретическое обучение		Учебная практика	Производственная практика		Промеж. аттестация	Государств. итоговая аттестация	Каникулы	Всего в неделях
	Неделя	Часов		По профилю специаль – ности	Преддиплом.				
I	39	1404				2		11	52
II	32	1152	3	4		2		11	52
III	28,5	1026	3,5	8		2		10	52
IV	20,5	738	4,5	5	4	1	6	2	43
Итого	120	4320	11	17	4	7	6	34	199

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час.в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 13 нед.
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	1/11/4			1404	331									
ОД6.00	Базовые дисциплины				910										
ОД6.01	Русский язык и литература	ДЗ, ДЗ			195	-	-	612	792						
ОД6.02	География	3			36	6	-	102	93						
ОД6.03	Иностранный язык	ДЗ, ДЗ			117		-	36	-						
ОД6.04	История	-, ДЗ			117	-	-	34	83						
ОД6.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, ДЗ			108	-	-	68	49						
ОД6.06	Химия	-, ДЗ			78	16	-	34	74						
ОД6.07	Биология	3			36	8	-	34	44						
ОД6.08	Физическая культура	3, ДЗ			117	103	-	-	36						
ОД6.09	ОБЖ	ДЗ			70	16	-	68	49						
ОД6.10	Экология	3			36	6	-	-	70						
ОДп.00	Профильные дисциплины				494			36	-						
ОДп.11	Математика	ДЗ, Э			273										
ОДп.12	Информатика	ДЗ, Э			100	54		102	171						
ОДп.13	Физика	ДЗ, Э			121	26		34	66						
								64	57						

К.П.

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	100	33	67	16									67
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,Э	156	52	104	40						45	59		
ОП.08	Охрана труда	-,ДЗ	78	26	52	18						30	22		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	22						68			
ОП.10	Бухгалтерский учет в общественном питании	ДЗ	113	38	75	36						75			
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания	-,Э	144	48	96	36				60	36				
ОП.12	Этика и психология делового общения	ДЗ	72	24	48	16									48
ОП.13	Организация обслуживания	-,Э	127	42	85	30								48	37
ОП.14	Спецрисунок и лепка	З	63	21	42	36									
ПМ.00	Профессиональные модули	-/13/14	2844	612	2232	478	50						42		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	381	85	296	76									
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,Э	255	85	170	76				90	80				
УП.01	Учебная практика	-,ДЗ	72		72					36	36				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	54		54						54				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)	447	107	340	60									
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-, Э	321	107	214	60				40/3	174				

УП.02	Учебная практика	ДЗ	36		36						36				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	90		90						90				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(к)	636	146	490	104	30								
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-, Э	438	146	292	104	30					120	172		
УП.03	Учебная практика	-, ДЗ	108		108							36	72		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	54		54								54		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(к)	486	102	384	70									
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, Э	306	102	204	70						25	55	124	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108		108									108	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72		72										72
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(к)	279	51	228	54									
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-, Э	153	51	102	54								45	57
УП.05	Учебная практика	ДЗ	54		54										54
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	72		72										72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(к)	183	49	134	46	20								

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-,Э	147	49	98	46	20							37	61
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	36		36										36
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»	Э(к)	432	72	360	68									
МДК.07.01	Организация работ по профессиям Повар, Кондитер	-, Э	216	72	144	68						60	84		
УП.07	Учебная практика	ДЗ	18		18									18	
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	234		234									234	
Всего		8/39/25	7490	2162	5328	1659	50	612	792	576	828	612	828	612	468
ПДП	Преддипломная практика														4 нед.
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация														6 нед.
Консультации на одного обучающегося в год 4 часа Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)					Всего	дисциплин и МДК	612	792	540	612	540	486	432	306	
						Производ. практики	-	-	-	144	-	288	-	180	
						Учебной практики	-	-	36	72	36	90	108	54	
						преддипломной практики	-	-	-	-	-	-	-	144	
						экзаменов (в т. ч. экзаменов квалификационных)	-	4	2	6	1	5	2	5	
						дифференцированных зачетов	3	8	2	7	2	6	4	7	
						зачетов	1	-	2	1	1	2	1	-	

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) ОГБПОУ «Шацкий агротехнологический техникум» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.) и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом технического профиля получаемого профессионального образования.

1.2. Организация учебного процесса и режима занятий

Начало учебного года – 1 сентября.

Максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю при шестидневной учебной неделе.

Продолжительность занятий по учебной дисциплине, МДК составляет два академических часа с перерывом не менее 10 мин. Продолжительность академического часа – 45 мин

Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули в соответствии с учебным планом завершаются следующими формами промежуточной аттестации:

- по дисциплинам профессионального учебного цикла и учебных циклов ОГСЭ и ЕН рекомендуемые формы промежуточной аттестации – 3 (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);
- по дисциплине «Физическая культура» (в учебном цикле ОГСЭ) рекомендуемая форма промежуточной аттестации в каждом семестре – 3 (зачет), а в последнем семестре – ДЗ (дифференцированный зачет);
- по профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – Эк (экзамен квалификационный);
- промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК – экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет.

- возможно проведение комплексного экзамена или комплексного дифференцированного зачета по учебным дисциплинам, а также всем МДК в составе модуля.
- возможно проведение комплексного экзамена (квалификационного) по двум или нескольким профессиональным модулям.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация на каждый семестр может не планироваться.

Формы и процедуры промежуточного и текущего контроля знаний оговорены в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, предусматриваются не менее 2 дней.

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

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится не более 2 недель (72 часа) в учебном году, на 4 курсе 1 неделя (36 часов)

Экзамен квалификационный проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, направленной на проверку сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение студентами всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по дисциплине, МДК профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Учебным планом предусмотрены курсовые работы:

- МДК 01.02. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
- МДК. 06.01. Управление структурным подразделением организации

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Консультации для студентов очной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часа на одного студента в год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные. Консультации предусматриваются для подготовки к промежуточной и итоговой аттестации, по разработке и оформлению курсовых работ (проектов), квалификационных работ.

В период обучения с юношами на 3 курсе проводятся учебные сборы.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности), производственная (преддипломная).

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта 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 проводится в учебных мастерских техникума, производственная практика на предприятиях и в организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки студентов, в соответствии с заключенными договорами.

По каждому виду практики определены цели, задачи, программы и формы отчетности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Преддипломная практика предусматривает сбор материала для выпускной квалификационной работы

Общая продолжительность каникул составляет 8–11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

1.3. Общеобразовательный учебный цикл

Общеобразовательный учебный цикл ППССЗ базовой подготовки по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** сформирован на основе

- Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»
- Разъяснений по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования, одобренных НМС Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол №1, от 10.04.2014 г.
- Указаний и пояснений Министерства образования Рязанской обл. от 15.01.2015 г. №ДБ/12-125 и 10.04.2015 г. №ДБ/12-2587.
- Положения по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы НПО/СПО, одобренного НМС Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол №1, от 15.02.2012 г.

Специальность **19.02.10 Технология продукции общественного питания** относится к **техническому** профилю

Образовательной организацией предусмотрено на 1 курсе:

организация учебного процесса:

- шестидневная продолжительность учебной недели, при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю.
- максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.
- для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Перерыв между учебными занятиями составляет не менее десяти минут.
- организация аудиторных занятий для учебных дисциплин осуществляется парами – три пары в учебный день
- в учебном заведении предусматривается 5- бальная система оценки знаний обучающихся
- основными видами учебных занятий используются – урок, практическое занятие, лабораторная работа, экскурсия, семинар, деловая игра

организация текущего контроля

-текущий контроль знаний осуществляется в форме устного, письменного опроса, тестирования, защиты рефератов, выполнения практических и лаборатор-

ных работ, контрольных работ, творческих работ, домашних заданий в соответствии с рабочими программами учебных дисциплин

- организуется проведение директорских проверочных контрольных работ
- в каждом семестре проводится зачетная неделя – ноябрь, апрель

организация промежуточной аттестации

- предусматривается на промежуточную аттестацию 2 недели для организации летней сессий
- на сессию выносятся письменные экзамены по русскому языку (сочинение) и математике (контрольная работа) и устный экзамен по профильным дисциплинам – физика, информатика и ИКТ
- по остальным учебным дисциплинам в качестве промежуточной аттестации предусматривается зачет, дифференцированный зачет

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть в объеме 864 часа, из них 452 часа практических (лабораторных) работ использована:

- на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части в объеме 413 часов
- на введение новых дисциплин, профессиональных модулей в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения в объеме 451 часов.

Таблица

Распределение вариативной части

Наименование дисциплин, МДК, профессиональных модулей	Распределение вариативной части, час	
	на увеличение объема обязательных дисциплин, МДК	на введение дополнительных дисциплин, МДК, профессиональных модулей
ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи		73 (24)
ОГСЭ.06 Основы технологии учебной и исследовательской деятельности		32 (10)
ОП.01 Микробиология, санитария и ги-	28(10)	

гиена в пищевом производстве		
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	40 (10)	
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	30(20)	
ОП.05 Метрология и стандартизация	10	
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	35 (12)	
ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	34(14)	
ОП.08. Охрана труда	20 (10)	
ОП.10 Бухгалтерский учет в общественном питании		75(36)
ОП.11 Оборудование предприятий общественного питания		96 (36)
ОП.12 Этика и психология делового общения		48 (16)
ОП.13 Организация обслуживания		85 (30)
ОП.14 Спецрисунок и лепка		42 (36)
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	20 (20)	
МДК. 03.01 Технология приготовления сложной кулинарной продукции	40 (40)	
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20 (20)	
МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	20 (20)	
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	20 (20)	
МДК.07.01 Организация работ по профессиям «Повар», «Кондитер»	96 (68)	
Итого	413 (264)	451 (188)

1.5. Порядок аттестации студентов

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов.

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная

аттестация) создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоённые компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, МДК разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для экзамена квалификационного по ПМ и государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, портфолио студента и с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. По выполненным лабораторным и практическим работам – в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов.

Промежуточная аттестация планируется в объеме 1 недели в семестр для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций студентов.

Администрация учебного заведения определяет перечень дисциплин по каждой форме аттестации, который отражается в графе 3 плана учебного процесса (ППССЗ СПО).

Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации устанавливает администрация учебного заведения.

Оценку всех ОК, ПК указанных в ФГОС по каждой дисциплине, профессиональному модулю осуществляют все преподаватели дисциплин, разделов и тем МДК, мастера производственного обучения по каждому виду учебной деятельности в процессе освоения ППССЗ в форме наблюдения и оценки (интерпретации):

- на теоретических занятиях;
- на лабораторных и практических занятиях;
- при выполнении самостоятельной работы;
- на учебной и производственной практике;
- при курсовом проектировании;
- при дипломном проектировании;
- при участии в общественной, спортивной, научно-исследовательской деятельности техникума;
- при выполнении студентами внутреннего распорядка техникума.

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

работодателей и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательной организацией на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 21 декабря 2012 года г. № 273-ФЗ

Основными этапами выполнения дипломной работы являются:

- выбор темы, получение задания на выполнение работы;;
- подбор и изучение литературы;
- составление плана работы;
- составление графика выполнения работы;
- разработка работы;
- представление работы руководителю, получение отзыва и устранение указанных в нем замечаний;
- рецензирование работы.

Тематика и руководители дипломного проектирования определяются не позднее 2-х месяцев до начала производственной практики (преддипломной).

Темы дипломных работ определяются ведущими преподавателями по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседаниях ЦМК, утверждаются директором техникума.

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями: Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения дипломной работы. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство дипломной работой.

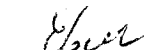
Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является выполнение обучающимся в полном объеме учебного плана и отсутствие академической задолженности.

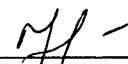
Согласовано

Председатели цикловых комиссий:

1. Общеобразовательных и социально-экономических дисциплин

 Н. В. Потапова.

2. Профессиональных дисциплин  В. И. Ерошкина.

Заместитель директора по учебной работе  И. А. Колошеина.
Заведующий учебной частью _____ С. А. Воротникова