


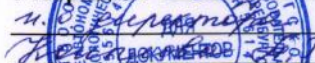


**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО
ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

№ п/п	Наименование подразделения	Должность	Ф.И.О.	Подпись/печать	Дата
1	2	3	4		6
1	ООО «Ле Жарден» Ресторан «Машев»	бухгалтер	Артимова Л.С.	 13.09.16	
2	ООО «Русь» кафе «Русь»	зам. дир. по произв-ву	Н.Н. Чернова	 13.09.16	
3	ООО «Формула вкус»	Директор	Коренько М.С.	 13.09.16	
4					
5					

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
г. ОРСКА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

Утверждаю.


Н. С. КОЗЛОВ

«2»  20/6 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ-
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

(базовая подготовка)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

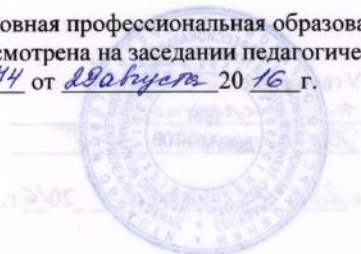
2016г

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена рассмотрена на заседании педагогического совета ГАПОУ ТТТ г. Орска

№ 74 от 22 августа 20 16 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

(дата подписания)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2016

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
 - ОГСЭ.01 Основы философии
 - ОГСЭ.02 История

 - ОГСЭ.03 Иностранный язык
 - ОГСЭ.04 Физическая культура
 - 3.4. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла
 - ЕН.01 Математика
 - ЕН.02 Экологические основы природопользования
 - ЕН.03 Химия
 - 3.5. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
 - Программы общепрофессиональных дисциплин
 - ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
 - ОП.02 Физиология питания
 - ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
 - ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
 - ОП.05 Метрология и стандартизация
 - ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
 - ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
 - ОП.08 Охрана труда
 - ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
 - Программы профессиональных модулей
 - ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

 - ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

 - ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

 - ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

 - ПМ.05 организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих , должностям служащих

3.6. Программа производственной практики

3.7. Программы текущей и промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям

3.8. Программа государственной итоговой аттестации

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена)

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

-Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384, (далее ФГОС);

-Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки России от 14 июня 2013г. №464;

-Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования(утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291);

-Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2003 N 2 (ред. от 04.03.2011) "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03", Зарегистрированного в Минюсте РФ 11.02.2003 N 4204;

-Письма Министерства образования Оренбургской области «О внесении изменений в организацию образовательной деятельности»;

-Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ «Торгово-технологический техникум» г. Орска Оренбургской области;

- Положения о государственной итоговой аттестации обучающихся ГАПОУ ТТТ г.Орска.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы (*базовой*) подготовки по специальности Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:

– на базе среднего общего образования – 2года 10 месяцев.

1.3. Используемые сокращения

В программе используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ¹

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

4.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности::

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

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

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

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

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

4.3.6. Организация работы структурного подразделения.

4.3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих .

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Техник-технолог 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих¹ 1176 Бармен, 16675Повар, 12901Кондитер.

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.

¹ Раздел 2 заполняется в соответствии с ФГОС по специальности

- 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11176 Бармен, 16675 Повар, 12901 Кондитер
- ПК 7.1. Выполнять подготовку бара, к обслуживанию.
- ПК 7.2. Обслуживать потребителей бара.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.
- ПК 7.4. Производить подготовку сырья для приготовления кулинарной продукции массового спроса
- ПК 7.5. Готовить и оформлять кулинарную продукцию массового спроса.
- ПК 7.6. Производить подготовку сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса, готовить и оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
- ПК 7.7. Подбирать инвентарь и организовывать рабочее место повара.

Техник-технолог 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

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения

"Торгово-технологический техникум" г. Орска Оренбургской области

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 10мес.

на базе среднего общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический техникум» г.Орска Оренбургской области разработан на основе:

-Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384, (далее ФГОС);

-Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки России от 14 июня 2013г. №464;

-Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования(утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291);

-Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2003 N 2 (ред. от 04.03.2011) "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03", Зарегистрированного в Минюсте РФ 11.02.2003 N 4204;

-Письма Министерства образования Оренбургской области «О внесении изменений в организацию образовательной деятельности»;

-Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ «Торгово-технологический техникум» г. Орска Оренбургской области;

- Положения о государственной итоговой аттестации обучающихся ГАПОУ ТТТ г.Орска.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – 28 июня. Каникулярное время в году 10-11 недель, в т. ч. 2 недели в зимний период. Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Учебные занятия проводятся в формате сдвоенных академических часов; продолжительность академического часа – 45 минут.

Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессиональной образовательной программы.

Форма проведения занятий групповая.

В техникуме применяется пятибалльная система оценивания уровня подготовки обучающихся.

Оценка уровня усвоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) осуществляется в ходе текущего контроля знаний, промежуточной аттестации и программы в целом посредством государственной итоговой аттестации.

Формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями техникума в соответствии с «Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ ТТТ г.Орска» и доводятся до сведения обучающихся в течении первых двух месяцев обучения.

Государственная итоговая аттестация проходит в виде выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

В соответствии с решением цикловой комиссии по МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции предусмотрена курсовая работа в количестве 20 часов.

В данный объем времени входят аудиторные занятия по сопровождению выполнения курсовой работы, в т. ч. особенности выполнения курсовой работы, консультации по оформлению работы, содержанию, помощь в расчетах и т.д.

Учебная практика и производственная практика(по профилю специальности) проводятся в рамках профессиональных модулей концентрированно.

Учебная практика проводится в лабораториях техникума, предприятиях общественного питания г. Орска.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями техникума.

Производственная и преддипломная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и организациями.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях.

Оформление документации по практике, организация практики осуществляется в соответствии с «Положением о практике обучающихся ГАПОУ ТТТ г.Орска».

Результаты прохождения практики представляются обучающимися после окончания практики.

Практикоориентированность данного учебного плана 65%.

Консультации для обучающихся, предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные. Распределение часов консультаций на каждую дисциплину и междисциплинарный курс осуществляется на заседании цикловой комиссии с учетом степени сложности и глубины изучаемого курса, вида промежуточной аттестации (перед экзаменами).

Распределение часов консультаций на весь период обучения

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Подготовка к промежуточной аттестации			Индивидуальные консультации		
		1	2	3	1	2	3
	курс	1	2	3	1	2	3
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл						
ОГСЭ.01	Основы философии			6			
ОГСЭ.02	История		6				

ОГСЭ.03	Иностранный язык	6	6	6			
ОГСЭ.04	Физическая культура	6	6	6			
	всего						
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл						
ЕН.01	Математика		6				
ЕН.02	Экологические основы природопользования			6			
ЕН.03	Химия		6				
	всего						
П.00	Профессиональный цикл						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	6					
ОП.02	Физиология питания	6					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6				
ОП.05	Метрология и стандартизация		6				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6			
ОП.08	Охрана труда			6			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6				
	всего						
ПМ.00	Профессиональные модули						
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной		6			25	

	кулинарной продукции						
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		6				
УП.01	Учебная практика						
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)						
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции						
				6			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			6			
УП.02	Учебная практика						
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)						
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции						
				6			
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			6			
УП.03	Учебная практика						
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)			6			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						
			6			25	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6			
УП.04	Учебная практика			6			
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)			3			

ПМ.05	организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов						
			6			25	
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		6				
УП.05	Учебная практика						
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)						
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения						
				18			
МДК.06.01	Управление структурным подразделением			18			
УП.06	Учебная практика			6			
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)			6			
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих , должностям служащих(по профессии 11176 Бармен)						
		18					
МДК 01.01	Бармен	12					
МДК 01.02	Кулинарная продукция массового спроса	12					
МДК 01.03	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса	12					
МДК 01.04	Техническое оснащение и организация рабочего места повара	12					
УП.07	Учебная практика	12					
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	12					
		120	45	120	0	75	0
Всего							
1 курс		120	120	120	0	75	0

2 курс	120					
3 курс	120					

Объем внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся рассчитан исходя из норматива 18 часов в неделю.

Распределение объема внеаудиторной работы обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется с учетом трудоемкости выполнения запланированных работ обучающихся на заседаниях цикловых комиссий.

Распределение часов внеаудиторной работы обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	самостоятельная работа
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	210
ОГСЭ.01	Основы философии	12
ОГСЭ.02	История	12
ОГСЭ.03	Иностранный язык	24
ОГСЭ.04	Физическая культура	162
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	104
ЕН.01	Математика	29
ЕН.02	Экологические основы природопользования	12
ЕН.03	Химия	63
П.00	Профессиональный цикл	1144
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	274
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	30
ОП.02	Физиология питания	16
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	50

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	30
ОП.05	Метрология и стандартизация	21
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	24
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	53
ОП.08	Охрана труда	16
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	34
ПМ.00	Профессиональные модули	870
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	40
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	40
УП.01	Учебная практика	
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	90
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	90
УП.02	Учебная практика	
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	172
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	172
УП.03	Учебная практика	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	121
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	121
УП.04	Учебная практика	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.05	организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	58
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	58
УП.05	Учебная практика	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	103
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	103
УП.06	Учебная практика	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих , должностям служащих(по профессии 11176 Бармен, 12901 Кондитер,16675 Повар))	286
МДК 01.01	Бармен	43
МДК 01.02	Кулинарная продукция массового спроса	100
МДК 01.03	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса	43
МДК 01.04	Техническое оснащение и организация рабочего места повара	100
УП.07	Учебная практика	
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	

Всего	1458
--------------	-------------

Продолжительность каникул в учебном году 10-11 недель, в т.ч. 2 недели в зимний период.

По дисциплине «Физическая культура» учебным планом предусмотрено еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки.

В соответствии с ФГОС на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» в учебном плане отведено 68 часов. При изучении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» деление на подгруппы для изучения девушками основ медицинских знаний не предусмотрено.

1.3. Формирование вариативной части ШССЗ

В ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на вариативную часть выделено 1296 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося в т.ч. 864 часа обязательных учебных занятий.

Часы вариативной части по согласованию с работодателями и решением членов цикловой комиссии распределены на профессиональный цикл учебного плана с целью углубления подготовки, определяемой содержанием профессиональных модулей ФГОС, решением цикловой комиссии на общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

На профессиональные модули выделено 726 часа обязательных учебных занятий вариативной части и 366 часов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

На общепрофессиональный цикл выделено 130 часа обязательных учебных занятий вариативной части и 66 часов внеаудиторной самостоятельной работы.

На общий гуманитарный и социально-экономический цикл 8 часов обязательных учебных занятий вариативной части, таким образом данный цикл составляет 428 часов обязательных учебных занятий (в ФГОС выделено 420 часов обязательных учебных занятий)

1.4. Формирование общепрофессионального и профессионального учебного цикла

Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин указанных в ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. На общепрофессиональный цикл в ФГОС отведено 624 часа максимальной учебной нагрузки обучающегося, в т.ч. 416 часов обязательных учебных занятий.

На общепрофессиональный цикл учебного плана отведено 820 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, в т.ч. 274 часов внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося и 546 часов обязательных учебных занятий.

Изучение общепрофессионального цикла начинается в первом семестре.

На профессиональные модули в ФГОС отведено 1512 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, в т. ч. 1008 часов обязательных учебных занятий. Количество часов максимальной учебной нагрузки обучающегося на данный учебный цикл увеличено за счет 726 часов обязательной учебной нагрузки и 366 часов внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося, за счет часов отведенных в ФГОС на вариативную часть.

По всем профессиональным модулям предусмотрена как учебная так и производственная практика. Вид промежуточной аттестации по модулям - экзамен (квалификационный), по междисциплинарным курсам – экзамен.

В связи с тем, что МДК03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции предусматривает изучение технологических режимов приготовления широкого ассортимента кулинарной продукции, являющейся основной частью меню любого предприятия общественного питания учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы в количестве 20 часов.

Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, направлен на формирование профессиональных компетенций необходимых при выполнении работ по следующим профессиям рабочих 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар, по согласованию с работодателями и решением цикловой комиссии технологического профиля.

При освоении профессионального модуля 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих формируются следующие компетенции:

ПК07.01. Выполнять подготовку бара, к обслуживанию.

ПК 7.2. Обслуживать потребителей бара.

ПК 7. 3. Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.

ПК 7.4. Готовить и оформлять кулинарную продукцию массового спроса

ПК 7.5. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия массового спроса.

ПК 7.6. Организовывать рабочее место повара.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;
- организации рабочего места повара

уметь:

- подготавливать бар к обслуживанию;
- готовить смешанные напитки, коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- соблюдать правила личной гигиены;
- проверять органолептическим способом качество сырья для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд;
- готовить и оформлять кулинарную продукцию массового спроса;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса, определять их соответствие технологическим требованиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

знать:

- виды и классификации баров;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;

- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству кулинарной продукции массового спроса;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кулинарной продукции массового спроса;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кулинарной продукции массового спроса;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления кулинарной продукции массового спроса,
- правила охлаждения и хранения кулинарной продукции массового спроса;
- температурный режим хранения кулинарной продукции массового спроса, требования к качеству;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

1.5. Порядок аттестации обучающихся

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю указаны в программах текущей и промежуточной аттестации.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) используются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Для промежуточной аттестации обучающихся выбраны следующие формы:

- по дисциплинам- зачет, дифференцированный зачет, экзамен;
- по междисциплинарным курсам- экзамен;
- по учебной и производственной практике- дифференцированный зачет
- по профессиональным модулям-экзамен (квалификационный).

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации З/ДЗ/Э
		43,8ДЗ,0Э
ОГСЭ.01	Основы философии	__,__,__,ДЗ
ОГСЭ.02	История	__,ДЗ,__,__
ОГСЭ.03	Иностранный язык	З,ДЗ,__,ДЗ,__,ДЗ
ОГСЭ.04	Физическая культура	З,ДЗ,З,ДЗ,З,ДЗ
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	03,3ДЗ,0Э
ЕН.01	Математика	__,ДЗ,__,__
ЕН.02	Экологические основы природопользования	__,__,__,ДЗ
ЕН.03	Химия	__,ДЗ,__,__
П.00	Профессиональный цикл	03,16ДЗ,18Э
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	03,8ДЗ,1Э
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	__,ДЗ,__,__,__
ОП.02	Физиология питания	__,ДЗ,__,__,__
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	__,ДЗ,__,__,__

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	__,__,ДЗ,__,__,__
ОП.05	Метрология и стандартизация	__,__,__,Э,__,__,__
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	__,__,__,__,ДЗ
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	__,__,__,__,ДЗ,__,__
ОП.08	Охрана труда	__,__,__,__,ДЗ,__,__
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	__,__,__,ДЗ,__,__,__
ПМ.00	Профессиональные модули	03,8ДЗ,17Э
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	03,1ДЗ,2Э
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	__,__,__,Э,__,__,__,__
УП.01	Учебная практика	__,__,__,ДЗ,__,__,__,__
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	03,1ДЗ,2Э
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	__,__,__,__,__,Э,__,__
УП.02	Учебная практика	__,__,__,__,__,ДЗ,__,__,__
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	03,1ДЗ,2Э
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	__,__,__,__,__,__,Э
УП.03	Учебная практика	__,__,__,__,__,__,ДЗ
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных	03,1ДЗ,2Э

	кондитерских изделий	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_,_,_,Э,_,_
УП.04	Учебная практика	_,_,_,ДЗ,_,_
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.05	организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	03,1ДЗ,2Э
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	_,_,_Э,_,_,_
УП.05	Учебная практика	_,_,_,ДЗ,_,_
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	03,1ДЗ,2Э
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	_,_,_,_Э,_,_
УП.06	Учебная практика	_,_,_,_,_ДЗ
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих , должностям служащих(по профессии 11176 Бармен, 12901 Кондитер,16675 Повар))	03,2ДЗ,5Э
МДК 01.01	Бармен	_,_Э,_,_,_,_
МДК 01.02	Кулинарная продукция массового спроса	_,_Э,_,_,_,_
МДК 01.03	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса	Э,_,_,_,_,_
МДК 01.04	Техническое оснащение и организация рабочего места повара	Э,_,_,_,_,_
УП.07	Учебная практика	_,_ДЗ,_,_,_,_
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	_,_ДЗ,_,_,_,_
Всего		43,27ДЗ,18Э

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации З/ДЗ/Э
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	7З/3ДЗ/_
ОГСЭ.01	Основы философии	_.,_.,_3
ОГСЭ.02	История	3,_,_,_
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3,ДЗ,3,ДЗ
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,ДЗ
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	_/3ДЗ/_
ЕН.01	Математика	ДЗ,_,_,_
ЕН.02	Экологические основы природопользования	_.,ДЗ,_,_
ЕН.03	Химия	_.,ДЗ,_,_
П.00	Профессиональный цикл	_/22ДЗ/8Э
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	_/8ДЗ/1Э
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	_.,ДЗ,_,_
ОП.02	Физиология питания	_.,ДЗ,_,_
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ,_,_,_
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	_.,ДЗ,_,_
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э,_,_,_
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	_.,_.,ДЗ,_,_
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	_.,_.,ДЗ,_,_
ОП.08	Охрана труда	_.,ДЗ,_,_
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	_.,_.,ДЗ,_,_
ПМ.00	Профессиональные модули	_/14ДЗ/7Э
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной	_/2ДЗ/1Э

	кулинарной продукции	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ,_,_,_
УП.01	Учебная практика	ДЗ,_,_,_
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	_/2ДЗ/1Э
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	_,_,_,ДЗ
УП.02	Учебная практика	_,_,_,ДЗ
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	_/2ДЗ/1Э
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	_,_,_,ДЗ
УП.03	Учебная практика	_,_,_,ДЗ
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_/2ДЗ/1Э
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_,ДЗ,_,_
УП.04	Учебная практика	_,ДЗ,_,_
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.05	организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	_/2ДЗ/1Э
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	_,_,_,ДЗ

УП.05	Учебная практика	_/_/_ДЗ
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	_/2ДЗ/1Э
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	_/_/_ДЗ
УП.06	Учебная практика	_/_/_ДЗ
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих , должностям служащих(по профессии 11176 Бармен,12901 Кондитер,16675 Повар)	_/2ДЗ/1Э
МДК 01.01	Бармен	_ДЗ,_/_
УП.07	Учебная практика	
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	
Всего		73/27ДЗ/8Э

Промежуточная аттестация в форме экзамена, экзамена (квалификационного) проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующих дисциплин.

Промежуточная аттестация по дисциплинам и/или профессиональным модулям, проводятся непосредственно после завершения их освоения.

В соответствии с положением «О промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ ТТТ г.Орска» экзамен (квалификационный) проводится в форме очной аттестации (деятельность осуществляется «здесь и сейчас») и аттестация по результатам ранее осуществленной деятельности (оцениваются представленные продукты деятельности, материалы о процессе (например, видеоматериалы), документы или портфолио), допускается сочетание данных форм оценивания сформированности компетенций.

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Положением об организации и проведении государственной итоговой аттестации ГАПОУ ТТТ г. Орска.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, разрабатываются и утверждаются техникумом, согласовываются с председателем государственной экзаменационной комиссии и доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

В соответствии с положением к государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ППССЗ, если иное не установлено **порядком** проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, (дипломного проекта).

Государственный экзамен не предусмотрен.

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (далее ВКР) в соответствии с ФГОС учебным планом отводится 6 недель (4 недели на подготовку ВКР и 2 недели на защиту ВКР). Для подготовки ВКР обучающимся назначаются руководители, при необходимости консультанты.

Курсы 1	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам 2	Учебная практика 3	Производственная практика по профилю специальности		Промежуточная аттестация 6	Государственная итоговая аттестация 7	Каникулы 8	Всего 9
			4	5				
I курс	24,5	10	4,5		2		11	52
II курс	32,5	2	5,5		2		10	52
III курс	24	3	3		1	6	2	43
Всего	81	15	13	4	5	6	23	147

3.2. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА

ОГСЭ.01 Основы философии
ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык
ОГСЭ.04 Физическая культура

3.3. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО ЦИКЛА

ЕН.01 Математика
ЕН.02 Экологические основы природопользования
ЕН.03 Химия

3.4. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02 Физиология питания
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05 Метрология и стандартизация
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08 Охрана труда
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05 организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3.6. ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИК

3.7. ПРОГРАММЫ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНАМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

3.8. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю указаны в программах текущей и промежуточной аттестации.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) используются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Для промежуточной аттестации обучающихся выбраны следующие формы:

- по дисциплинам- зачет, дифференцированный зачет, экзамен;
- по междисциплинарным курсам- экзамен;
- по учебной и производственной практике- дифференцированный зачет
- по профессиональным модулям-экзамен (квалификационный).

Промежуточная аттестация в форме экзамена, экзамена (квалификационного) проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующих дисциплин.

Промежуточная аттестация по дисциплинам и/или профессиональным модулям, проводятся непосредственно после завершения их освоения.

В соответствии с положением «О промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ ТТТ г.Орска» экзамен (квалификационный) проводится в форме очной аттестации (деятельность осуществляется «здесь и сейчас») и аттестация по результатам ранее осуществленной деятельности (оцениваются представленные продукты деятельности, материалы о процессе (например, видеоматериалы), документы или портфолио), допускается сочетание данных форм оценивания сформированности компетенций.

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Положением об организации и проведении государственной итоговой аттестации ГАПОУ ТТТ г. Орска.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, разрабатываются и утверждаются техникумом, согласовываются с председателем государственной экзаменационной комиссии и доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

В соответствии с положением к государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ППССЗ, если иное не установлено [порядком](#) проведения государственной итоговой

аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, (дипломного проекта).

Государственный экзамен не предусмотрен.

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (далее ВКР) в соответствии с ФГОС учебным планом отводится 6 недель (4 недели на подготовку ВКР и 2 недели на защиту ВКР). Для подготовки ВКР обучающимся назначаются руководители, при необходимости консультанты.