

Утверждено
Директор ГАПОУ ГТТ г. Орск
Ерменева Л.И.
« 20/18 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
"Торгово-технологический техникум" г. Орск 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 кулинарной продукции		6			25	
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	172

	приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
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 ППССЗ

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 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).

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации З/ДЗ/Э
		4З,8ДЗ,0Э
ОГСЭ.01	Основы философии	...ДЗ
ОГСЭ.02	История	...ДЗ, ...
ОГСЭ.03	Иностранный язык	З,ДЗ, ...ДЗ, ...ДЗ

ОГСЭ.04	Физическая культура	3,ДЗ,3,ДЗ,3,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 кондитерских изделий	03,1ДЗ,2Э
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	03,1ДЗ,2Э

	десертов	
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	73/3ДЗ/_
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 кулинарной продукции	/2ДЗ/1Э
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	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего	
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
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		2	43
Всего	81	15	13	4	5	6	23	147

3.1. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

индекс	Наименование курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	учебная нагрузка обучающегося (час)						распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)				
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная				I курс		II курс		
					всего занятий	в т.ч.			1 сем. 15неделя	2 сем. 20,5неделя	3 сем. 17неделя	4 сем. 7,5неделя	
						лекций	туб и практ. занятий, вкл. семинары	курсовые работ (проектов)					
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13			
									0	0	0	0	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	79/3/3	638	210	428	82	346		130	110	92	96	
ОГСЭ.01	Основы философии	3	68	12	56	44	12					56	
ОГСЭ.02	История	3	60	12	48	36	12		48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3/3/3/3	186	24	162		162		41	55	46	20	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3/3/3/3	324	162	162	2	160		41	55	46	20	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	3/3/3	312	104	208	106	102		116	92	0	0	
ЕН.01	Математика	ДЗ	87	29	58	34	24		58				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	44	12	32	22	10			32			
ЕН.03	Химия	ДЗ	181	63	118	50	68		58	60			
П.00	Профессиональный цикл	122/3/8Э	2220	766	1524				2722	1956	254	136	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	8/3/1Э	576	186	390	254	136	0	68	180	142	0	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	48	16	32	24	8			32			
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	48	16	32	26	6			32			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	ДЗ	39	13	26	16	10		26				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	60	20	40			60			
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э	63	21	42	26	16		42				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	38	10			24	24		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	66	16	50	32	18				50		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	24	8			32			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	48	20				68		
ПМ.00	Профессиональные модули	14/3/7Э	2146		1566				280	464	378	444	
			1714	580	1134	562	552	20	226	356	378	174	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2/3/1Э	184	40	144	50	40	0	144	0	0	0	
МДК 01.0	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	130	40	90	50	40		90				
УП.01	Учебная практика		18		18				18				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36		36				36				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	2/3/1Э	324	90	234	90	90	0	0	50	100	84	
МДК 02.0	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	270	90	180	90	90			50	100	30	
УП.02	Учебная практика		36		36							36	
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	18		18							18	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	2/3/1Э	522	144	378	148	120	20	0	98	150	130	
МДК 03.0	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ	432	144	288	148	120	20	0	98	150	40	
УП.03	Учебная практика		36		36							36	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	54		54							54	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2/3/1Э	395	117	278	90	116	0	74	204	0	0	
МДК 04.0	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	323	117	206	90	116		74	132		0	
УП.04	Учебная практика		36		36							36	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36		36					36			
ПМ.05	организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	2/3/1Э	183	43	140	44	42	0	0	0	48	92	
МДК 05.0	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	129	43	86	44	42				48	38	
УП.05	Учебная практика		18		18							18	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36		36							36	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2/3/1Э	373	103	270	98	100	0	0	52	80	138	
МДК 06.0	Управление структурным подразделением	ДЗ	301	103	198	98	100			52	80	66	
УП.06	Учебная практика		36		36							36	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36		36							36	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 11176 Бармен)	2/3/1Э	165		122	42	44	0	62	60	0	0	
МДК 01.0	Бармен	ДЗ	129	43	86	42	44		62	24		0	
УП.07	Учебная практика		18		18					18			
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	18		18							18	
	Всего	73/27/3/8Э	3672	1080	2592	1004	1136	20	540	738	612	540	
ЦДП	Преддипломная практика											2м	
ГИА	Государственная итоговая аттестация											6м	
Консультации на одного обучающегося 4 часа в год								Дисциплины и МДК	540	738	612	270	
Государственная итоговая аттестация								учебной практики	18	54	0	126	
1. Программа базовой подготовки								производственной практики/преддипломной практики	36	54	0	144	
1.1. Дипломный проект (работа)								преддипломной практики				72	
Выполнение дипломного проекта (работы) с 25 мая по 18 июня (всего 4 недели)								экзаменов	2	2	0	4	
Защита дипломного проекта (работы) с 19 июня по 30 июня (всего 2 недели)								дифф. зачетов	4	11	3	10	
								зачетов	3	1	2	1	

