

Утверждаю
Директор ГАПОУ ТТТ г. Орска
Блинков А.А.
« 30 » августа 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ГАПОУ "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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программы подготовки специалистов среднего звена

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Организация разработчик

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Торгово-технологический техникум» г. Орска

Нормативный срок обучения

2 года и 10 мес.

на базе среднего общего образования

Форма обучения

Очная

2018г.

1. Пояснительная записка

1. Нормативная правовая база

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический техникум» г. Орск 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 2014 года N 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;
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г., № 968 (ред. от 17.11. 2017);
- 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»;
- Методических рекомендаций по разработке ОПОП и ДПОП с учетом соответствующих стандартов утв. Министром образования и науки РФ Д.В.Ливановым 22 января 2015г № ДЛ-1/05вн;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта Официант/бармен»;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ «Торгово-технологический техникум» г. Орск Оренбургской области.

2. Методическое обеспечение

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 г. № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованных и перспективным профессиям и специальностям»;
- Письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 № 06-846 «Методические рекомендации по разработке учебного плана профессиональной образовательной организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения)»;
- Письмо Министерства образования Оренбургской области от 08 сентября 2017 № 01-23/8844 «О внесении изменения в основную профессиональную образовательную программу».

3. Организация учебного процесса

Учебный год по данной специальности начинается 1 сентября и заканчивается согласно календарному графику. Нормативный срок обучения - 2 года и 10 месяцев на базе среднего общего образования.

Организация учебного процесса регламентируется следующими нормативными локальными актами:

- Уставом ОО;
- Положением о режиме занятий;
- Правилами внутреннего распорядка

Объём учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу (время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии с преподавателем, но входит в объём часов учебного плана). Максимальный объём учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессиональной образовательной программы.

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.

В техникуме устанавливаются основные виды учебных занятий, такие как урок, лекция, семинар, лабораторные и практические занятия, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, выполнение курсовой работы (курсовое проектирование), а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

На лабораторных и практических работах, при прохождении учебной практики допускается деление группы на подгруппы, если группа численностью не менее 16 человек.

Текущий контроль знаний обучающихся разрабатывается преподавателями техникума в соответствии с «Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ ТТТ г. Орска» и проводится регулярно в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

В техникуме используется стандартная пятибалльная система оценок.

Учебным планом на основании решения цикловой комиссии предусмотрена одна курсовая работа по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции в количестве 20 часов.

В данный объём 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 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.

Учебная практика проводится преподавателями техникума в лабораториях техникума, организациях оптовой и розничной торговли.

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

Производственная 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. В соответствии с ФГОС продолжительность преддипломной практики 4 недели.

Результаты прохождения практики представляются обучающимися после окончания практики.

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 заседаниях цикловых комиссий с учетом степени сложности и глубины изучаемого курса, вида промежуточной аттестации (перед экзаменами).

Объем **внеаудиторной самостоятельной работы** обучающихся рассчитан исходя из норматива 18 часов в неделю, т.е. на самостоятельную внеаудиторную работу отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки. Исключение составляет цикл ОГСЭ, где самостоятельная работа распределена иначе: по учебной дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура количество часов самостоятельной работы составляет 100% по отношению к учебному времени за счет уменьшения количества часов самостоятельной работы по другим дисциплинам цикла.

Такое распределение самостоятельной работы в цикле позволяет:

- ОГСЭ.01 Основы философии (12 ч.) – совершенствовать умения ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста, а также углубленное изучение основных категорий и понятий философии.

- ОГСЭ.02 История (12 ч.) – развивать умения анализировать взаимосвязи отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем, изучению основных процессов (интеграционных, поликультурных, миграционных и иных) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.

- ОГСЭ.03 Иностранный язык (24 ч.) – совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности.

- ОГСЭ.04 Физическая культура (162 ч.) – совершенствовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В конце каждого семестра выделяется время на **промежуточную аттестацию** (0,5-2 недели).

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

4. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

На общий гуманитарный и социально-экономический цикл отводится 638 часов, что составляет не менее 420 часов определенных ФГОС СПО.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл состоит из следующих дисциплин:

Индекс	Наименование дисциплины
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
Итого:	4 дисциплины

5. Математический и общий естественнонаучный цикл

На математический и общий естественнонаучный цикл отводится 312 часов, что составляет не менее 208 определенных ФГОС СПО. Математический и общий естественнонаучный цикл состоит из следующих дисциплин:

Индекс	Наименование дисциплины
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
Итого:	3 дисциплины

6. Общепрофессиональный цикл

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. Общепрофессиональный цикл состоит из следующих 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
Итого:	9 дисциплин

7. Профессиональный цикл

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. Профессиональный цикл образовательной программы включает следующие профессиональные модули:

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 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар
Итого:	7 профессиональных модулей

В связи с тем, что МДК 03.01 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. В профессиональный цикл образовательной программы входят учебная практика и производственная практика. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся, служит для приобретения практического опыта, формирования профессиональных и общих компетенций при изучении профессиональных модулей. Проведение практик регламентируется Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

Учебная практика направлена на:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Учебную и производственную практику планируется проводить концентрировано.

Производственная практика обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями. Преддипломная практика, предусмотренная ФГОС СПО, является обязательной для всех обучающихся очной формы обучения; она проводится после последней сессии. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении всех видов практики составляет 36 часов в неделю.

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

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в техникум и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Освоение профессиональных модулей завершается экзаменом по модулю для определения уровня сформированных у обучающихся профессиональных компетенций.

9. 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)

Распределение объема часов вариативной части ФГОС по циклам

Индекс	Наименование цикла, раздела, дисциплины, МДК	Обязат. часть	Вариат. часть	Обоснования
ОГСЭ 01	Основы философии	48	8	углубленное изучение основных категорий и понятий философии; роли философии в жизни человека и общества; основ философского учения о бытии; сущности процесса познания; основ научной, философской и религиозной картин мира
ОП 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	40	18	углубленное изучение схем микробиологического контроля; санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде
ОП 03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	62	38	формирование умения определять наличие запасов и расход продуктов, оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов
ОП 04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	40	20	формирование умения использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах
ОП 05.	Метрология и стандартизация	32	10	углубленное изучение форм подтверждения соответствия; основных положений систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
ОП 06.	Правовые основы профессиональной деятельности	40	8	формирование умения анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с

				правовой точки зрения
ОП 07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	70	36	формирование умения рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг
ПМ 01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1008	726	формирование умения проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; углубленное изучение актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы
ПМ 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			формирование умения разрабатывать ассортимент сложных холодных блюд и соусов; рассчитывать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов
ПМ 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			приобретение практического опыта разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; формирование умения организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПМ 04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			приобретение практического опыта разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий формирование умения органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных

				отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий
ПМ 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			приобретение практического опыта расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; формирование умения использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПМ 06	Организация работы структурного подразделения			приобретение практического опыта планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений
ПМ 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар			приобретение практического опыта приготовления и подачи горячих, смешанных напитков и коктейлей; кулинарной продукции массового спроса; формирование умения организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь
	ИТОГО		864	

10. Самостоятельная работа

Объем внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся рассчитан исходя из норматива 18 часов в неделю. Он находит отражение:

- в учебном плане ППССЗ по циклам (учебной дисциплине, междисциплинарному курсу);
- в рабочих программах учебных дисциплин, рабочих программах профессиональных модулей по разделам и темам с учетом обоснования времени, затрачиваемого на ее выполнение,

календарно-тематических планах, планах учебных занятий по учебной дисциплине, профессиональному модулю (междисциплинарному курсу).

Цикловые комиссии на своих заседаниях рассматривают предложения преподавателей по объёму самостоятельной работы по каждой дисциплине междисциплинарному курсу, при необходимости вносят коррективы с учетом сложности и объема изучаемого материала и устанавливают время самостоятельной работы по дисциплинам, профессиональным модулям в пределах общего объема учебной нагрузки студента, отведенной учебным планом на данный цикл ППССЗ.

Планирование объема времени, отведенного на самостоятельную работу по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу осуществляется преподавателем. Преподаватель учебной дисциплины самостоятельно определяет содержание и объем учебной информации, формы и методы контроля результатов.

Распределение объема времени на самостоятельную работу в режиме дня студента регламентируется расписанием. Время, выделенное для самостоятельной работы, входит в объем учебной нагрузки по дисциплине, профессиональному модулю, который не должен превышать 36 часов в неделю.

Распределение часов внеаудиторной работы обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам

индекс	Наименование дисциплины, МДК	Объем самостоятельной работы
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социальноэкономический 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	274
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
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	144
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	144
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	43
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	43
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 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар	329
МДК.07.01	Бармен	43
МДК.07.02	Кулинарная продукция массового спроса	115
МДК.07.03	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса	71
МДК.07.04	Техническое оснащение и организация рабочего места повара	100

УП.07	Учебная практика	
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	
ВСЕГО		1458

11. Формы проведения консультаций

Консультации в образовательном процессе выполняют следующие задачи:

- создание условий для удовлетворения индивидуальных запросов обучающихся, занимающихся учебными исследованиями, проектной, творческой (подготовка к конкурсам) деятельностью;
- подготовка к олимпиадам;
- предоставление возможности ликвидации задолженностей;
- повышение успеваемости и качества знаний обучающихся.

Консультации для обучающихся, предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Их число варьируется по годам обучения в зависимости от количества обучающихся в группе. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные, определяются преподавателем. Индивидуальные консультации проводятся по мере возникновения трудностей в освоении учебного материала или заданий для самостоятельной работы у отдельных обучающихся или учебной группы. Во время консультаций студент получает от преподавателя ответы на конкретные вопросы или объяснения отдельных теоретических положений и их практического использования. Во время подготовки к экзаменам проводятся групповые консультации.

Распределение часов консультаций на каждую дисциплину и междисциплинарный курс осуществляется на заседаниях цикловых комиссий с учетом степени сложности и глубины изучаемого курса, вида промежуточной аттестации (перед экзаменами).

12. Порядок аттестации

Формами промежуточной аттестации являются; зачёты, дифференцированные зачёты, экзамены, экзамены по модулю, экзамен квалификационный. 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.

Промежуточная аттестация по дисциплинам и/или профессиональным модулям, проводятся непосредственно после завершения их освоения. Зачёты и дифференцированные зачёты проводятся за счёт времени, отведённого на изучение дисциплины или междисциплинарного курса. Экзамены проводятся в день, свободный от занятий.

Экзамен по модулю проводится после изучения теоретического материала профессионального модуля и прохождения практик. Экзамен квалификационный проводится после изучения теоретического материала ПМ 07 и прохождения практик.

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.

Всего по программе предполагается:

4 зачета (с учетом дисциплины Физическая культура)

27 дифференцированных зачетов (с учетом дисциплины Физическая культура)

11 экзаменов

6 экзаменов по модулю

1 экзамен квалификационный

13. Государственная итоговая аттестация

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, (дипломной работы).

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.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	25	10	4,5	0	2	0	10,5	52
II курс	32,5	2	5,5	0	1,5	0	10,5	52
III курс	23,5	3	3	4	1,5	6	2	43
Всего	81	15	13	4	5	6	23	147

[illegible]

[illegible]

