

СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета
Астраханского областного потребительского
союза
Ланцман Л.Г.

«28» августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор Астраханского кооперативного техникума экономики и права
Лепёхин А.А.

«28» августа 2020 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Астраханского кооперативного техникума экономики и права

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовая подготовка

квалификация **техник – технолог**

форма обучения **очная**

нормативный срок освоения ППССЗ **3 года 10 месяцев** год начала подготовки по УП 2020
профиль получаемого профессионального образования **естественно-научный**
приказ об утверждении ФГОС 22.04.2014г. № 384

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего занятий	в т. ч.		1 сем. 16нед	2сем. 23нед	3 сем. 16нед	4сем 17нед.	5 сем. 11нед	6 сем. 14нед.	7 сем. 10 нед.	8 сем. 14 нед.
						Лабораторные и практические работы	Курсовые работы								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	Общеобразовательный цикл	-/8ДЗ/6Э	2106	702	1404	741	0	576	828	0	0	0	0	0	0
ОУД.00.	Обязательные учебные дисциплины	-/4ДЗ/4Э	1165	359	806	501	0	379	427	0	0	0	0	0	0
ОУД.01.	Русский язык	-,Э	117	39	78	36	0	36	42	0	0	0	0	0	0
ОУД.02.	Литература	-,ДЗ	176	59	117	58	0	49	68	0	0	0	0	0	0
ОУД.03.	Иностранный язык	-Э	176	59	117	117	0	48	69	0	0	0	0	0	0
ОУД.04.	История	-ДЗ	175	58	117	60	0	48	69	0	0	0	0	0	0
ОУД.05.	Математика	Э,Э	187	33	154	60	0	102	52	0	0	0	0	0	0
ОУД.06.	Физическая культура	3, ДЗ	175	58	117	102	0	48	69	0	0	0	0	0	0
ОУД.07.	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	105	35	70	48	0	48	22	0	0	0	0	0	0
ОУД.08.	Астрономия	-,ДЗ	54	18	36	20	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ДУД.00.	Дополнительные учебные дисциплины, профильные	-/3Д3/2Э	773	287	486	196	0	163	323	0	0	0	0	0	0
ОДУД.01.	Родная литература	-,ДЗ	194	74	120	40	0	67	53	0	0	0	0	0	0
ОДУД.02.	Химия	Э,Э	255	105	150	60	0	48	102	0	0	0	0	0	0
	Индивидуальный проект (не является учебной дисциплиной)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДУД.03.	География	-,ДЗ	225	75	150	60	0	48	102	0	0	0	0	0	0
ОДУД.04.	Информатика	ДЗ	99	33	66	36	0	0	66	0	0	0	0	0	0
УДВ.00.	Учебные дисциплины по выбору	ДЗ	168	56	112	20	0	34	78	0	0	0	0	0	0
ОУДВ.01.	История родного края/ Экология родного края	ДЗ	168	56	112	20	0	34	78	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	3 дз/1э	684	228	456	332	0	0	0	108	62	52	52	40	142

ОП 15.	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	52	16	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	<i>-7ДЗ/7Э</i>	2082	694	1388	408	34	0	0	146	204	274	444	320	0
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Квал.эк.	240	80	160	48	0	0	0	0	160	0	0	0	0
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ (комп)	240	80	160	48	0	0	0	0	160	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика		36		36		0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика		108		108			0	0	0	108	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Квал.эк.	357	119	238	72	0	0	0	0	44	194	0	0	0
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ (комп)	357	119	238	72	0	0	0	0	44	194	0	0	0
УП.02	Учебная практика		36	0	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ПП.02	Производственная практика		108	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Квал.эк.	450	150	300	90	20	0	0	0	0	36	264	0	0
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ(комп)	450	150	300	90	20	0	0	0	0	36	264	0	0
УП.03	Учебная практика		36		36		0	0	0	0	0	0	36	0	0
ПП.03	Производственная практика		108		108		0	0	0	0	0	0	108	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Квал.эк.	300	100	200	60	0	0	0	0	0	44	156	0	0
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ(комп)	300	100	200	60	0	0	0	0	0	44	156	0	0
УП.04	Учебная практика		36		36		0	0	0	0	0	0	36	0	0
ПП.04	Производственная практика		108		108		0	0	0	0	0	0	108	0	0

ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Квал.эк.	270	90	180	54	0	0	0	0	0	0	24	156	0	
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ(комп)	270	90	180	54	0	0	0	0	0	0	24	156	0	
УП.05	Учебная практика		36		36		0	0	0	0	0	0	0	36	0	
ПП.05	Производственная практика		108		108		0	0	0	0	0	0	0	108	0	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Квал.эк.	246	82	164	50	14	0	0	0	0	0	0	164	0	
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации	ДЗ(комп)	246	82	164	50	14	0	0	0	0	0	0	164	0	
УП.06	Учебная практика		36		36		0	0	0	0	0	0	0	36	0	
ПП.06	Производственная практика		36		36		0	0	0	0	0	0	0	36	0	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Квал.эк.	219	73	146	34	0	0	0	146	0	0	0	0	0	
МДК.07.01.	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»	ДЗ(комп)	219	73	146	34	0	0	0	146	0	0	0	0	0	
УП.07	Учебная практика		72		72		0	0	0	0	72	0	0	0	0	
ПП.07	Производственная практика		144		144		0	0	0	0	144	0	0	0	0	
	Итого	20ДЗ\12Э	4374	1458	2916	1034	34	0	0	576	504	432	540	360	504	
	Всего	28ДЗ\18Э	6480	2160	4320	1863	34	576	828	576	504	432	540	360	504	
	Количество часов в неделю							36	36	36	36	36	36	36	36	
ПДП	Производственная практика (преддипломная) (нед.)	ДЗ													4 нед.	
ГИА	Государственная итоговая аттестация (нед.)														6 нед.	
Консультации по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.							Всего	дисциплин и МДК	12	12	8	6	9	7	5	13
1. Программа Государственной итоговой аттестации								учебной практики (нед).	0	0	0	3	1.	2.	2	0
1.1. Подготовка к Государственной итоговой аттестации (дипломная работа) - 4нед.								производств практики (нед)	0	0	0	7.	3.	6.	4	0
1.2.Защита дипломной работы 2 нед.								экзаменов	2	4	3	3	1	3	2	0

		дифф. Зачетов	0	8	2	4	1	3	2	8
		Зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

	Кабинеты:
1.	Социально-экономические дисциплины
2.	Иностранного языка
3.	Общеобразовательные дисциплины
4.	Информатика и информационные технологий
5.	Химия и микробиология
6.	Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства
7.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8.	Метрологии и стандартизации
	Лаборатории:
1.	Учебный кулинарный цех
2.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
2.	Спортивный зал
3.	Стрелковый тир
	Залы:
1.	Конференц-зал
2.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
3.	Актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования «Астраханского кооперативного техникума экономики и права» (далее – Техникум) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции России (рег.№33234 от 23.07.2014 г.) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) реализуется на основе:

-Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273 (действующая редакция);

-Федеральными государственными образовательными стандартами СПО;

-Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (действующая редакция);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06 2013 года № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (действующая редакция);

-Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 N 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";

-Письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 05 сентября 2017 г. № 06-ПГ-МОН-34000 «О введении дисциплины «Астрономия».

-Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259);

-Письмо Минпросвещения России от 20.07.2020 N 05-772 «О направлении инструктивно-методического письма по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования»;

-Устава Астраханского кооперативного техникума экономики и права.

-Локальных актов.

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебного года в техникуме начинается с 01 сентября.

Учебная шестидневная нагрузка составляет 36 часов на всех курсах обучения согласно СанПиН 2.4.3 1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях». Объем максимальной учебной нагрузки составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Продолжительность учебных занятий – 45 минут, возможна группировка учебных занятий парами.

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

В соответствии с п.7.8 ФГОС СПО предусмотрено выполнение курсовых работ по междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Качество освоения учебных дисциплин оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Учебным планом предусмотрено проведение консультаций в объеме 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год обучения, в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Время и формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные) определяются преподавателем и согласуются с цикловыми комиссиями.

По дисциплине "Безопасность жизнедеятельности" для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.

Практика представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающую практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано, преддипломная производственная практика так же проводится концентрировано.

Учебным планом предусмотрены следующие виды практик:

- учебная практика – 288 часа (8 недель);
- производственная практика – 720 часов (20 недель);
- преддипломная производственная практика – 144 часа (4 недели).

Практикоориентированность по специальности составляет 55%. Это дает возможность выпускникам быть востребованными на рынке труда.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Условия прохождения практики определяются договорами, заключенными между техникумом и предприятиями (организациями), а также Положением об организации производственной практики обучающихся.

4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован с учетом естественно-научного профиля получаемого профессионального образования в соответствии с Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199, Примерным распределением профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования (письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259), на основании приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

Общеобразовательный цикл ППССЗ на базе общего образования с получением среднего общего образования содержит 12 учебных предметов и предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной отрасли.

В учебный план включены учебные предметы по выбору обучающихся (история родного края, экология родного края), дополнительные учебные профильные предметы (родная литература, химия, информатика, география). Предусмотрено выполнение индивидуального проекта обучающимися в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом по дисциплине «Химия»

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед. промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), профессиональные образовательные организации распределяют на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ППССЗ – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях.

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам её освоения.

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ППССЗ, таких циклов, как «Общий гуманитарный и социально-экономических», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется концентрировано в течение 1 года.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования используются примерные общеобразовательные программы, предусматривающие изучение как базовых, так и профильных учебных дисциплин, одобренные и рекомендованные для использования в учреждениях СПО Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06- 259. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами обучения. Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего (полного) общего образования проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов; зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамен – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Завершающим этапом аттестации являются экзамены и дифференцированные зачеты. Три экзамена – русский язык, иностранный язык и математика - являются обязательными. В учебный план включен экзамен по профильному предмету «Химия».

4.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрена вариативная часть циклов ППССЗ в количестве 864 часа.

С целью повышения качества подготовки обучающихся по специальности, формирования общих и профессиональных компетенций вариативная часть учебного времени распределена:
на общий гуманитарный и социально – экономический цикл – 36 часов;
на профессиональный цикл (профессиональные модули) - 828 часов.

Распределение часов вариативной части ППССЗ по учебным дисциплинам, курсам и профессиональным модулям отражены в таблице №1.

Учебные циклы, учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Форма распределения часов вариативной части	Количество часов	
		Всего обязат. учебная нагрузка	Всего max учебная нагрузка
ОГСЭ.00. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		36	54
ОГСЭ.05. Основы потребительской кооперации	введена новая учебная дисциплина	36	54
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл		4	6
ЕН.01. Математика	увеличен объем времени инвариативной части	4	6
ЕН.02. Экологические основы природопользования			
ЕН.03. Химия			
П.00. Профессиональный учебный цикл		824	1236
ОП.00. Общепрофессиональные дисциплины		444	666
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	увеличен объем времени инвариативной части	118	177
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.10. Психология общения	введены новые учебные дисциплины	36	54
ОП.11. Основы организации производства		44	66
ОП.12. Основы бухгалтерского учета		40	64
ОП.13. Оборудование на предприятиях общественного питания		60	90
ОП.14. Основы организации обслуживания на предприятиях общественного питания		36	54
ОП. 15. Основы кондитерского и хлебопекарного производства		74	110
ОП.16. Основы предпринимательства		36	52
ПМ.00. Профессиональные модули		380	570
1. ПМ.01	увеличен объем времени инвариативной части		
2. ПМ.02			
3. ПМ.03			
4. ПМ.04			
5. ПМ.05			
6. ПМ.06			
7. ПМ.07			
Итого:		864	1296

824 часа, что составляет 95,3 % вариативной части добавлено в общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули, 4 часа добавлено в математический и общий естественнонаучный цикл, что составляет 0,5 %, 36 часов, что составляет 4,2% вариативной части добавлено в общий гуманитарный и социально – экономический цикл для расширения и углубления знаний:

- учебная дисциплина «Основы потребительской кооперации» - обеспечивает получение таких знаний, как - сущность и содержание основных понятий, относящихся к кооперации; организационное построение потребительской кооперации России; определение кооператива и потребительского общества; порядок образования, примерный устав, условия членства в потребительском обществе, историю образования первых потребительских обществ в мире, в России, в Астраханском крае; многоотраслевую деятельность потребительской кооперации РФ и Астраханской области и ее значение; современные оценки социально-преобразующей роли кооперации; Законодательные акты, регулирующие деятельность потребительской кооперации; международное кооперативное движение.

- учебная дисциплина «Психология общения» обеспечивает получение таких знаний, как - о месте психологии в системе наук о человеке, об основных понятиях психологической науки, о сущности психических процессов, об основных понятиях и категориях психологии личности, психологии конфликта, психологии общения. Овладение умениями применять психологические техники на практике; находить и анализировать психологическую информацию;

- учебная дисциплина «Основы организации производства» обеспечивает получение таких знаний, как выделение технологических линий по цехам – заготовочной и доготовочной группы, работа с нормативно-технологической документацией, применение современных методов аттестации рабочих мест;

- учебная дисциплина «Основы бухгалтерского учета» обеспечивает получение таких знаний, как умение грамотно интерпретировать и применять нормативные документы, регламентирующие правовые, учетные и налоговые аспекты деятельности организаций в отношении отдельных объектов бухгалтерского учета;

- учебная дисциплина «Оборудование на предприятиях общественного питания» обеспечивает получение таких знаний, как характеристика оборудования используемого в технологическом процессе и его работоспособность, способы эффективного использования технологического оборудования, эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

- учебная дисциплина «Основы организации обслуживания на предприятиях общественного питания» обеспечивает получение дополнительных знаний, в области изучения видов посуды, приборов, столового белья, методов и видов обслуживания при организации проведения банкетов и тематических мероприятий;

- учебная дисциплина «Основы предпринимательства» обеспечивает получение дополнительных знаний в области процессов ведения предпринимательской деятельности, бизнес - планирования, анализа предпринимательской деятельности, определения и характеристики влияния внешней среды и конъюнктуры на предприятие.

Всё это дает возможность обеспечить востребованность выпускника техникума в соответствии с потребностями регионального рынка труда и возможностями продолжения обучения.

4.5. Порядок аттестации обучающихся

Учебный план предусматривает следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен.

Учебным планом предусмотрены комплексные дифференцированные зачеты по:

- учебным дисциплинам:

- ДЗ(комп)₁ ОГСЭ .05. «Основы потребительской кооперации» и ОП.10. «Психология общения»

- ДЗ (комп)₂: ОП.04. «Информационные технологии в профессиональной деятельности» и ОП.06. «Правовые основы профессиональной деятельности»;

- ДЗ (комп)₃: ОП.02. «Физиология питания» и ОП.11. « Основы организации производства» и ОП.14. «Основы организации обслуживания на предприятиях общественного питания»

- по практикам:

- по учебным и производственным практикам по всем профессиональным модулям специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины. Аттестация по профессиональному модулю проводится в форме квалификационного экзамена в ходе которого проверяется сформированность компетенций и готовность к выполнению видов профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ Федерального государственного образовательного стандарта по специальности. Результаты квалификационного экзамена заносятся в ведомость и зачетную книжку. В ведомости указывается количество баллов по 100 - бальной системе и их соответствие критериям по 5- бальной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «не удовлетворительно»). Итогом квалификационного экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». В зачетной книжке указывается оценка по 5-бальной системе.

В соответствии с п.7.8 ФГОС СПО предусмотрено выполнение курсовых работ по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практической.

ФГОС СПО по специальности предусмотрена промежуточная аттестация в количестве 7 недель, которая распределена в учебном плане следующим образом - 1 курс – 2 недели, 2 курс – 2 недели, 3 курс – 2 недели, 4 курс – 1 неделя. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а зачётов и дифференцированных зачётов 10.

По окончании освоения основной профессиональной образовательной программы обучения проводится Государственная итоговая аттестация.

Форма Государственной итоговой аттестации - выпускная квалификационная (дипломная) работа.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких модулей. Выпускная квалификационная (дипломная) работа должна предусматривать сложность работы по специальности, предусмотренной Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по специальности.

Порядок подготовки и проведения государственной аттестации определяется локальным актом техникума - «Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Необходимым условием допуска к Государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

На предпоследнем курсе обучения в период летних каникул с юношами проводятся учебные сборы.

Заместитель директора
по учебно – воспитательной работе

Т.В. Гукалова

Председатель ЦК
«Товароведение
и технология продукции
общественного питания»

Л.И. Попова

Председатель ЦК
«Экономические дисциплины»

С.П. Горинова

Председатель ЦК
«Правовые дисциплины»

В.Н. Студникова

Председатель ЦК
«Информационные
технологии»

А.С. Калмыкова

Председатель ЦК
«Общеобразовательные
дисциплины»

С.К. Дмитриева

