

**СОГЛАСОВАНО**

бренд-шеф ООО «Партнер-МК»;

\_\_\_\_\_ Д.А. Тремасов



**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»

\_\_\_\_\_ А.О. Колесников

« 28 » \_\_\_\_\_ 2017 г.



## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Республики Хакасия «Училище (техникум) олимпийского резерва»

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 10 мес.*

на базе *среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС: *от 22.04.2014 № 384*

Год начала подготовки по УП: *2017*

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>		<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
			<b>по профилю специальности</b>	<b>преддипломная</b>				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
I курс	34,5	3	2,5		1		11	52
II курс	24	9	7		2		10	52
III курс	22,5	3	3,5	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>81</b>		<b>28</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>23</b>	<b>147</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		
					всего занятий	в т. ч.		1 сем. 17 нед.	2 сем. 17,5 нед.	3 сем. 10 нед.	4 сем. 14 нед.	5 сем. 12,5 нед.	6 сем. 10 нед.	
						лекций	лаб. и практ. занятий, вкл. семинары							курсовых работ (проектов)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	12	13	14	15	16	17
<b>ППСС3.00</b>	<b>Программа подготовки специалистов среднего звена</b>	<b>5/31/10</b>	<b>4374</b>	<b>1458</b>	<b>2916</b>	<b>1436</b>	<b>1450</b>	<b>30</b>	<b>612</b>	<b>630</b>	<b>360</b>	<b>504</b>	<b>450</b>	<b>360</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>5/5/0</b>	<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>98</b>	<b>322</b>	<b>-</b>	<b>116</b>	<b>116</b>	<b>40</b>	<b>58</b>	<b>48</b>	<b>42</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	62	14	48	48				48				
ОГСЭ.02	История	ДЗ	62	14	48	48			48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,ДЗ,-,-,-,Э	182	20	162		162		34	34	20	28	24	22
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	2	160		34	34	20	30	24	20
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>0/2/1</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>148</b>	<b>60</b>	<b>-</b>	<b>112</b>	<b>60</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
ЕН.01	Математика	ДЗ	60	20	40	20	20		40					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	54	18	36	26	10					36		
ЕН.03	Химия	-,Э	198	66	132	102	30		72	60				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>0/24/9</b>	<b>3432</b>	<b>1144</b>	<b>2288</b>	<b>1190</b>	<b>1068</b>	<b>30</b>	<b>384</b>	<b>454</b>	<b>320</b>	<b>410</b>	<b>402</b>	<b>318</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0/9/2</b>	<b>1242</b>	<b>414</b>	<b>828</b>	<b>566</b>	<b>262</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>274</b>	<b>130</b>	<b>-</b>	<b>208</b>	<b>216</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	102	34	68	48	20			68				
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	72	24	48	36	12						48	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	-,Э	213	71	142	126	16			80	62			

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	-	32						32	
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	129	43	86	54	32							86
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	63	21	42	32	10							42
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,Э	204	68	136	112	24						80	56
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	22	10			32				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48				68			
ОП.10	Основы организации обслуживания в предприятиях питания	-,Э	120	40	80	52	28						48	32
ОП.11	Техническое оснащение предприятий питания	ДЗ	141	47	94	64	30			94				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/15/7</b>	<b>2190</b>	<b>730</b>	<b>1460</b>	<b>624</b>	<b>806</b>	<b>30</b>	<b>384</b>	<b>180</b>	<b>190</b>	<b>410</b>	<b>194</b>	<b>102</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>0/2/1 Э(к)</b>	<b>147</b>	<b>49</b>	<b>98</b>	<b>38</b>	<b>60</b>	<b>-</b>			<b>98</b>			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	147	49	98	38	60				<b>98</b>			
УП.01	Учебная практика	ДЗ*			36		36				36			
ПП.01.	Производственная практика				36		36				36			
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>0/2/1 Э(к)</b>	<b>138</b>	<b>46</b>	<b>92</b>	<b>54</b>	<b>38</b>	<b>-</b>			<b>92</b>			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	138	46	92	54	38				92			
УП.02.	Учебная практика	ДЗ*			72		72				72			
ПП.02.	Производственная практика				72		72				72			
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>0/2/1 Э(к)</b>	<b>417</b>	<b>139</b>	<b>278</b>	<b>112</b>	<b>136</b>	<b>30</b>					<b>278</b>	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ	417	139	278	112	136	30					278	
УП.03.	Учебная практика	ДЗ*			144		144						144	
ПП.03	Производственная практика				108		108						108	
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>0/2/1 Э(к)</b>	<b>198</b>	<b>66</b>	<b>132</b>	<b>48</b>	<b>84</b>						<b>132</b>	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	198	66	132	48	84						132	
УП.04.	Учебная практика	ДЗ*			72		72						72	
ПП.04	Производственная практика				36		36						36	
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>0/2/1 Э(к)</b>	<b>144</b>	<b>48</b>	<b>96</b>	<b>50</b>	<b>46</b>						<b>96</b>	

МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	144	48	96	50	46						96	
УП.05	Учебная практика	ДЗ*			72		72						72	
ПП.05	Производственная практика				72		72						72	
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>0/2/1 Э(к)</b>	<b>300</b>	<b>100</b>	<b>200</b>	<b>132</b>	<b>68</b>						<b>98</b>	<b>102</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-;ДЗ	252	84	168	112	56						98	70
МДК.06.03	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	20	12							32
УП.06	Учебная практика	ДЗ*			36		36							36
ПП.06	Производственная практика				54		54							54
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии ОК 016-94 16675 Повар и ОК 016-94 12901 Кондитер</b>	<b>0/3/2 Э(к); Э(к)</b>	<b>846</b>	<b>282</b>	<b>564</b>	<b>190</b>	<b>374</b>		<b>384</b>	<b>180</b>				
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления основных холодных и горячих блюд и напитков	-;ДЗ	612	204	408	160	248		306	102				
МДК.04.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-;ДЗ	234	78	156	30	126		78	78				
УП.07	Учебная практика	ДЗ*			108		108			108				
ПП.07	Производственная практика				90		90			90				
	<b>Всего часов обучения по циклам ППССЗ</b>		<b>4374</b>	<b>1458</b>	<b>2916</b>	<b>1400</b>	<b>1486</b>	<b>30</b>	<b>612</b>	<b>630</b>	<b>360</b>	<b>504</b>	<b>450</b>	<b>360</b>
<b>УП</b>	<b>Учебная практика (недель)</b>									<b>3</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности) (недель)</b>									<b>2,5</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1,5</b>
<b>ПДП</b>	<b>Производственная практика (преддипломная) (недель)</b>													<b>4</b>
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация (кол-во недель)</b>								<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0,5</b>	<b>1,5</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация (недель)</b>													<b>6</b>
<i>ГИА.01</i>	<i>Подготовка ВКР</i>													<b>4</b>
<i>ГИА.02</i>	<i>Защита ВКР</i>													<b>2</b>
<b>Консультации</b> на учебную группу 100 часов в год (из расчета 4 часа на одного обучающегося). <b>Государственная итоговая аттестация</b> (базовая подготовка) Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) Выполнение дипломной работы - 4 недели Защита дипломной работы - 2 недели Государственные экзамены – не предусмотрены			<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК					612	630	360	504	378	432
				Учебной практики					0	108	108	216	72	36
				Производственной практики					0	90	108	144	72	54
				Преддипломной практики					0	0	0	0	0	144
				Экзаменов					0	1+2к	1+2к	2к	1к	2+1к
				Зачетов					1	1	1	1	1	0
				Дифференцированных зачетов					2	8	5	5	4	6

\* - Комплексный дифференцированный зачет по практике. В соответствии с «Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования».

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	<b>Кабинеты</b>
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории</b>
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

## **4. Пояснительная записка**

### **4.1 Нормативная база реализации ОП СПО по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)**

Настоящий учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Училище (техникум) олимпийского резерва» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г, зарегистрированном Министерством юстиции России (рег. №1645 от 12.12. 2014 г) 19.02.10 Технология продукции общественного питания и в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями от 29 декабря 2014 г. Приказ Минобрнауки России № 1645);
- приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 15 декабря 2014 года Приказ Минобрнауки России № 1580);
- письмом Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказом Минобрнауки Российской Федерации, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20 июля 2015 г. № 06-846 «О направлении методических рекомендаций»;
- локальными актами ГБПОУ РХ «У(Т)ОР».

### **4.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Организация учебного процесса и режим занятий ГБПОУ РХ «Училище (техникум) олимпийского резерва» определены следующим образом:

- начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий – группировка парами по 45 мин. и перерывом между ними 5 мин.;
- максимальная нагрузка студента в период теоретического обучения не превышает 54 часов и включает все виды учебной работы студента в техникуме и вне его: обязательные, факультативные занятия, консультации, выполнение домашних заданий, самостоятельную работу;
- объем обязательных учебных занятий студентов в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю;
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- 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);

- текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляется в соответствии с положением «О формах, периодичности, порядке текущего контроля и проведении промежуточной аттестации в ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»;
- формы текущего контроля знаний: тестирование, устные и письменные опросы по темам, контрольные работы, курсовые работы, отчеты по результатам выполнения практических и лабораторных работ;
- выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение;
- формами промежуточной аттестации являются зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены (квалификационные). Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение каждой дисциплины;
- формой аттестации по междисциплинарным курсам, входящим в состав модулей является дифференцированный зачет;
- практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная;
- производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики;
- учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно или рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей в соответствии с положением «О прохождении учебной и производственной практик обучающимися, осваивающими образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»;
- производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся;
- формой аттестации по практике (учебной и производственной) является дифференцированный зачет. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета; аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Аттестация по практике может проводиться в виде комплексного дифференцированного зачета с периодичностью, установленной настоящим учебным планом.
- формой аттестации профессиональных модулей, включая учебную и производственную практики, является экзамен (квалификационный). На экзамене (квалификационном) проверяется сформированность компетенций и готовность к выполнению видов профессиональной деятельности, определенных ФГОС. Формы экзамена (квалификационного) по ПМ определены фондом оценочных средств по ППССЗ;
- форма итоговой аттестации, порядок подготовки и проведения ГИА выполняются в соответствии с положением «О государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»;
- формой государственной итоговой аттестации является выполнение выпускной квалификационной работы (вид - дипломная работа);
- организация консультаций – консультации групповые и индивидуальные, проводимые в соответствии с графиком консультаций, составленным образовательным учреждением из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (на группу составляют 100 часов в каждый год обучения), в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

#### **4.2.1 Профессиональная часть ППССЗ**

Программа подготовки специалистов среднего звена согласно ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляет: объем обязательной части ППССЗ - максимальная нагрузка 3078 часа, обязательная нагрузка 2052 часа, объем вариативной части составляет - максимальная нагрузка 1296 часа, обязательная нагрузка - 864 часов.

Обучение по модулям проводится следующим образом:



- на первом курсе проходит обучение по ПМ.07 по результатам которого, студенты получают рабочие профессии ОК 016-94 16675 Повар и ОК 016-94 12901 Кондитер;
- на втором курсе в 3-м семестре параллельно изучаются ПМ.01, ПМ.02, в 4-м семестре - ПМ.03, ПМ.04;
- на третьем курсе параллельно изучаются профессиональные модули: ПМ.05 и ПМ.02, ПМ.06;
- за время обучения студенты выполняют 1 курсовую работу по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в 4-м семестре;
- учебная практика проводится как концентрированно, так и рассредоточено путем чередования ее с теоретическими занятиями, при обязательном сохранении запланированного учебным планом объема часов. В связи с производственной целесообразностью время проведения учебной практики может перемещаться в пределах учебного года. При проведении учебной практики группа может делиться на 2-3 подгруппы.  
Предусмотрено проведение учебной/производственной практик:
- на 1-м курсе во 2-м семестре - по ПМ. 07 Выполнение работ по профессии ОК 016-94 16675 Повар и ОК 016-94 12901 Кондитер в объеме 108/90 часов;
- на 2-м курсе в 3-м семестре - по ПМ. 01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в объеме 36/36 часов и по ПМ. 02 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в объеме 72/72 часа ; в 4-м семестре - по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в объеме 144/108 часов и по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в объеме 72/72 часа;
- на 3-м курсе в 5-м семестре – по ПМ 05 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов в объеме 72/72 часа; в 6-м семестре – по ПМ 06 Организация работы структурного подразделения в объеме 36/54 часа.  
Производственная (преддипломная практика) практика проводится в конце 6-го семестра (144 часа).

#### 4.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть циклов ППССЗ призвана учитывать региональные потребности в подготовке специалистов среднего звена. Вариативная составляющая дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрено использование вариативной части ППССЗ в объеме **864** аудиторных часа, которые распределены следующим образом:

**262** часа отведено на изучение общепрофессиональных дисциплин, в том числе:

- 34 часа добавлено на изучение дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» для обеспечения успешной реализации основной профессиональной образовательной программы и готовности к выполнению профессиональных функций, соответствующих уровню образования и профессиональным стандартам индустрии питания;
- 44 часа добавлено на освоение дисциплины «Метрология и стандартизация» с целью проведения метрологических исследований, более широкого изучения методов контроля качества на всех стадиях технологического процесса и видов контроля, осуществляемого санитарно-технологическими пищевыми лабораториями;
- 10 часов добавлено на освоение дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» для формирования общих компетенций и способности организации собственной профессиональной деятельности;
- 80 часов отведено на новую дисциплину «Основы организации обслуживания в предприятиях питания» с целью освоения профессиональных компетенций техника-технолога в рамках основных видов деятельности;

- 94 часа отведено на новую дисциплину «Техническое оснащение предприятий питания» с целью освоения профессиональных компетенций для решения профессиональных задач по рациональной организации рабочих мест с учетом использования современного высокотехнологичного оборудования.

**602** часа отведено на изучение профессиональных модулей, в том числе:

- 218 часов добавлено для изучения технологий приготовления кулинарной продукции национальных кухонь и приобретению практического опыта по их приготовлению при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей: ПМ.02 – 48 часов, ПМ.03 – 78 часов, ПМ.04 – 46 часов, ПМ.05 – 46 часов. Необходимость обусловлена целью приобретения профессиональных умений и навыков для работы в организациях города, в том числе с национальной кухней, а также для повышения конкурентоспособности выпускников на современном рынке услуг индустрии питания;

- 56 часов на МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» с целью качественного выполнения курсовой работы и подготовки обучающихся к выполнению дипломной работы;

- 82 часа предусмотрено на освоение студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», в том числе 32 часа на освоение МДК.06.02 «Психология и этика профессиональной деятельности» для формирования общих компетенций и готовности к профессиональной деятельности;

- 246 часов добавлено на ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям рабочих ОК 016-94 16675 Повар и ОК 016-94 12901 Кондитер» с целью приобретения профессиональных умений и навыков, для повышения конкурентоспособности выпускников на рынке услуг индустрии питания;

## **4.5. Формы и порядок аттестации обучающихся**

### **4.5.1. Формы и порядок промежуточной аттестации**

Формы и периодичность промежуточной аттестации по специальности определяются настоящим учебным планом и регламентируются положением «О формах, периодичности, порядке текущего контроля и проведении промежуточной аттестации в ГБПОУ РХ «У(Т)ОР». Формы контроля по каждой дисциплине/профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации – не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов – 10.

**Основными формами промежуточной аттестации в техникуме являются:**

- *с учетом времени на промежуточную аттестацию:*

- экзамен (комплексный экзамен) по учебной дисциплине;
- экзамен (комплексный экзамен) по междисциплинарному курсу;

- *без учета времени на промежуточную аттестацию:*

- зачет, дифференцированный зачет по учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- зачет, дифференцированный зачет по учебной/производственной практике;
- комплексный дифференцированный зачет по МДК/ПМ/учебной/производственной практике;
- дифференцированный зачет по индивидуальному проектированию;
- курсовая работа;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Освоение всех профессиональных модулей завершается экзаменом (квалификационным). Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю может проходить как в период проведения промежуточной аттестации, так и в рамках практики (в последний день). Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями соответствующих дисциплин/профессиональных модулей.

В качестве внешних экспертов для экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю привлекаются работодатели.

#### **4.5.2. Формы и порядок государственной итоговой аттестации**

Форма проведения государственной итоговой аттестации – выпускная квалификационная работа, вид - дипломная работа. Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются положением «О государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РХ «У(Т)ОР» и положением «О выпускной квалификационной работе» и регламентируется Программой ГИА.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту (2 недели) выпускной квалификационной работы.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики (портфолио).

Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов оформляется приказом директора техникума.

Объем, содержание, требования к оформлению и структуре выпускной квалификационной работы определяется приложением 1 положения «О выпускной квалификационной работе».

#### **4.6. Расчет практикоориентированности учебного плана**

$$\text{PrO} = \frac{\text{ЛПЗ} + (\text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП}) + \text{КР}}{\text{УН}_{\text{общ}} + (\text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП})} \times 100\% = \frac{1450+1008+144+30}{2916+1008+144} \times 100\% = 65\%$$

где:

PrO – практикоориентированность;

ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий, в часах;

УП – объем учебной практики, в часах;

ПП – объем производственной практики, в часах;

ПДП – объем преддипломной практики, в часах;

КР – объем часов на курсовую работу (прект);

УН<sub>общ</sub> – суммарный объем общей учебной нагрузки, в часах.

