

УТВЕРЖДЕН

Приказом от «26» нояб 2020 г.

№ 01-09/87

Директор ГБПОУ СО «ТПК»



 В.А. Давыдов
рег. номер 18-02/19.02.10-2020-5-0

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Самарской области
«Тольяттинский политехнический колледж»
программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Уровень образования: основное общее образование
Квалификация: техник-технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года и 10 мес.
Год начала подготовки – 2020 год
Год окончания подготовки – 2024 год
Профиль получаемого профессионального образования
- естественнонаучный
Приказ об утверждении ФГОС: от 22 апреля 2014 г. №384

1 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				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	41	0	0	0	0	0	11	52
II курс	29	2	9	0	2	0	10	52
III курс	28	0	11	0	2	0	11	52
IV курс	24	0	6	4	1	6	2	43
Всего	120	2	26	4	7	6	34	199

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
ЕН.02	Экологические основы природопользования			3				78	26	52	34	18						52	26											
ЕН.03	Химия	34						174	60	114	54	60						56	30	58	30									
П	Профессиональный учебный цикл	17		22			3	3298	1098	2200	1460	692	48					230	145	358	178	416	195	460	219	430	214	306	147	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	9		6				1503	467	1036	678	358						106	73	302	142	164	59	96	29	300	138	68	26	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3						106	46	60	40	20						60	46											
ОП.02	Физиология питания	4						92	30	62	44	18								62	30									
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4						106	30	76	36	40								76	30									
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			7				72	24	48	8	40														48	24			
ОП.05	Метрология и стандартизация	3						73	27	46	36	10						46	27											
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7				54	18	36	22	14														36	18			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6						170	50	120	120											24	21	96	29					
ОП.08	Охрана труда	7						54	18	36	30	6														36	18			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4				102	34	68	38	30								68	34									
ОП.10	Основы предпринимательства			7				58	22	36		36														36	22			
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	7						84	28	56	36	20														56	28			
ОП.12	Основы лечебного питания	8						132	32	100	50	50														32	6	68	26	
ОП.13	Организация обслуживания	5						142	38	104	70	34										104	38							
ОП.14	Оборудование предприятий общественного питания	4						144	48	96	68	28								96	48									
ОП.15	Управление персоналом			7				78	22	56	56															56	22			
ОП.16	Основы финансовой грамотности			5				36		36	24	12										36								
ПМ	Профессиональные модули	8		16			3	1795	631	1164	742	374	48					124	72	56	36	252	136	364	190	130	76	238	121	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1		2				182	60	122	94	28										122	60							
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			5				182	60	122	94	28										122	60							
ПП.01.01	Производственная практика			5				72		72	нед	2										72								
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	5																												
	Всего часов с учетом практик							254		194																				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		2				200	68	132	94	38													132	68				
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			6				200	68	132	94	38													132	68				
ПП.02.01	Производственная практика			6				108		108	нед	3													108					

Комплексные формы контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ОГСЭ.01 Основы философии
				[4] ОГСЭ.02 История
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
				[7] ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

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

№	Наименование
Кабинеты:	
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
Лаборатории	
1	химии
2	метрологии и стандартизации
3	микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный и кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Залы:	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

4 Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее - ОП СПО) программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Тольяттинский политехнический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утверждённого приказом Минобрнауки России от **22.04.2014 № 384**, зарегистрированного в Минюсте России 23.07.2014 №33234 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и в соответствии с требованиями следующих документов:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 03.08.2018);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (ред. от 29.06.2017);
- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утверждённый Приказом Министерства труда и соцзащиты РФ 07.05.2015 № 281н (зарегистрирован в Минюсте России 02.06.2015 № 37510);
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и соцзащиты РФ 08.09.2015 № 610н (зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200) в ред. от 15.12.2014 г.;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.06. 2013 N 28785) с учетом изменений, внесенных приказом Минобрнауки России от 18.08.2016 г. №1061;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 N 30306) (с учетом изменений, внесенных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.11.2017 г. №1138);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 03.05.2015 №08-1189 «О направлении информации (вместе с «Методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов»;
- Письмо ФГАУ «ФИРО» об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии

или специальности СПО (протокол №3 от 25.05.2017 г. Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО»);

- Концепция вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области;

- Приказ министерства образования и науки Самарской области «Об утверждении Положения о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения» от 16.07.2014 №229-од;

- Методические рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования (Протокол Координационного совета УМО в системе СПО Самарской обл. от 05.07.2018г.);

- Инструктивно-методическое письмо Министерства образования и науки Самарской области от 11.05.2016 № 16/1258 «Об актуализации образовательных программ среднего профессионального образования с учётом требований профессиональных стандартов и о промежуточной аттестации обучающихся в рамках региональной системы квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения;

- Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ и Банка России «По включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Тольяттинский политехнический колледж»;

- Локальные нормативные акты государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Тольяттинский политехнический колледж».

4.1 Обеспечение требований ФГОС к условиям реализации основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ)

Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель.

Продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не планируется.

Занятия организуются парами: 2 урока по 45 минут, перерыв между парами составляет 10-20 минут, на обед – 30 минут.

Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

Для промежуточной аттестации на 2-4 курсе организуются зимние и весенние сессии, продолжительностью: на 2 курсе 2 недели, на 3 курсе 2 недели, на 4 курсе 1 неделя.

По учебному плану ППСЗ предусматривается выполнение 3-х курсовых проектов:

- по ПМ.03 «Технология приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»;
- по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации» - Производственная деятельность общественного питания;
- по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации» - Экономика общественного питания.

Курсовое проектирование реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины и профессиональных модулей. При работе над курсовым проектом, обучающимся оказываются консультации.

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

Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные работы и практические занятия, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных, профессиональных и практических умений.

Высокая практикоориентированность ППСЗ (32%), позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся.

Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная и производственная практики.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, на освоение рабочих профессий в соответствии с ФГОС СПО по специальности с получением квалификации (по выбору обучающихся) по рабочей профессии 16675 Повар.

Учебную практику планируется проводить в учебно-производственных мастерских, кабинетах и лабораториях образовательного учреждения, а также в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением.

В 4 семестре учебная практика по рабочей профессии в количестве 2 недель проводится концентрированно.

Производственная практика (по профилю специальности) предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится:

- 4 семестр 9 недель по ПМ.07;
- 5 семестр 1 неделя по ПМ.07 и 2 недели по ПМ.01;
- 6 семестр 3 недели по ПМ.02 и 5 недель по ПМ. 03;
- 7 семестр 2 недели по ПМ.06
- 8 семестр 2 недели по ПМ. 04 и 2 недели по ПМ. 05.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно.

Производственная практика (преддипломная) имеет следующие цели:

- совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности;
- проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
- сбора, анализа и использования информации для дипломного проектирования.

Производственную (преддипломную) практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между

образовательным учреждением и этими организациями. Производственная (преддипломная) практика проводится в 8 семестре концентрированно.

Реализацию ППССЗ необходимо обеспечить педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Планируется стажировка преподавателей в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.2 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена СПО формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Колледж в соответствии со спецификой программы подготовки специалистов среднего звена по предметам общеобразовательного цикла в рамках профильного обучения реализует естественнонаучный профиль.

Учебный план содержит общеобразовательные общие учебные предметы, предметы по выбору из обязательных предметных областей, дополнительные учебные предметы.

Предметы по выбору из обязательных предметных областей определены в рамках естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования: «Информатика», «Физика», «Химия».

Обучающимся предложен дополнительный учебный предмет «Биология в профессиональной деятельности».

В рабочие программы общеобразовательных учебных предметов включена тематика индивидуальных проектов.

Индивидуальный проект – это особая форма организации образовательной деятельности обучающихся. Он выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов. Обучающимся предлагается на выбор тема индивидуального проекта из перечня всех общеобразовательных учебных предметов.

Индивидуальный проект выполняется в форме научно-исследовательской работы студентов под руководством преподавателя. Итогом данной деятельности является подготовка научной статьи, презентации, доклада, с которыми студент выступает как на конференциях разного уровня, так и на занятиях перед своими товарищами в рамках проведения уроков-конференций.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в колледже составляет 41 неделю. Срок обучения по программе подготовки специалистов среднего звена СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 41 неделя - теоретическое обучение, и 11 недель – каникулы.

На первом курсе предусмотрено 3 экзамена по предметам:

- «Русский язык»;
- «Математика»;
- «Химия».

Для реализации требований ФГОС среднего полного общего образования в пределах ОП СПО использованы Программы общеобразовательных предметов для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» (протокол №2 от 26.03.2015).

4.3 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Вариативная часть даёт возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Вариативная часть согласно ФГОС составила 864 часа.

Все эти часы распределены следующим образом:

- на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части;
- на введение новых дисциплин в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, потребностями работодателей и региональной спецификой деятельности колледжа.

Распределение вариативной части ППССЗ по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам ФГОС, часов		Распределение вариативной части по циклам, часов		
		Всего	в том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
ОГСЭ.00	420	88	-	88
ЕН.00	208	-	-	-
ОП.00	416	620	136	484
ПМ.00	1008	156	-	156
Вариативная часть		864	136	728

Распределение объема вариативной части циклов по введенным дисциплинам вариативной части и обоснование необходимости их введения, а также обоснование увеличения обязательной части ПМ (МДК)

Индексы циклов	Наименование дисциплин (МДК, ПМ)	Количество часов вариативной части	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
1	2	3	4
ОГСЭ.00	Обязательная часть	0	
ОГСЭ.05	Общие компетенции профессионала	56	Согласно концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда (результаты изучения дисциплин смотреть в рабочих программах)
ОГСЭ.06	Рынок труда и профессиональная карьера	32	Согласно концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда (результаты изучения дисциплин смотреть в рабочих программах)
ЕН.00	Обязательная часть	0	
ОП.00	Обязательная часть	136	На освоение дополнительных умений и знаний по дисциплинам: <ul style="list-style-type: none"> - микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; - физиология питания; - организация хранения и контроль запасов и сырья; - информационные технологии в профессиональной деятельности; - метрология и стандартизация; - правовые основы профессиональной деятельности; - основы экономики, менеджмента и маркетинга; - охрана труда, отражающих региональную специфику по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
ОП. 10	Основы предпринимательства	36	Ведена согласно концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для формирования у обучающихся умений осуществлять предпринимательскую деятельность по специальности
ОП. 11	Бухгалтерский учет в общественном питании	56	Знать: <ul style="list-style-type: none"> -метод бухгалтерского учета и его элементы; - классификацию, реквизиты и порядок заполнения бухгалтерских документов, формы бухгалтерского учета, правила организации документооборота; - строение и классификацию бухгалтерских счетов, структуру и содержание разделов плана счетов финансово-хозяйственной деятельности организаций; - организацию и порядок бухгалтерского учета хозяйственных операций в организациях; - состав бухгалтерской отчетности, требования, предъявляемые к ней, порядок составления.

1	2	3	4
			<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять и обрабатывать бухгалтерские первичные документы, регистры бухгалтерского учета; - отражать на счетах бухгалтерского учета хозяйственные операции организации; - оставлять на основе данных аналитического и синтетического учета бухгалтерскую отчетность организаций. <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9;</p> <p>Обоснование: Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по ведению бухгалтерского учета в общественном питании</p>
ОП. 12	Основы лечебного питания	100	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; - методы, обеспечивающие щажение в технологии обработки продуктов и сырья; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы лечебного питания; - приготавливать блюда для лечебного питания; - составлять технологические карты на блюда лечебного питания <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9;</p> <p>Обоснование: Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по основам лечебного питания в соответствии с содержанием профессиональных модулей ПМ. 01- ПМ. 06 по специальности</p>
ОП. 13	Организация обслуживания	104	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности составления меню, прейскуранта, карт вин; - виды и правила сервировки стола; очередность подачи блюд, изделий, напитков; - виды приемов и банкетов; специальные формы услуг; - организацию питания иностранных туристов; услуги по организации досуга; - организацию труда обслуживающего персонала; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять различные виды сервировки и оформления столов; - составлять и оформлять различные виды меню, прейскурант, карту вин; - рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;

1	2	3	4
			<p>- оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживанию различного контингента потребителей с соблюдением условий обслуживания Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9; Обоснование: Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по организации и обслуживанию различных видов приемов и банкетов</p>
ОП. 14	Оборудование предприятий общественного питания	96	<p>Знать: - новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; - нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования; - классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования; - конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования. Уметь: - обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, оценивать эффективность его использования; - эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9; Обоснование: Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по основам лечебного питания в соответствии с содержанием профессиональных модулей ПМ. 01- ПМ. 06 по специальности</p>
ОП. 15	Управление персоналом	56	<p>Знать: - содержание кадрового, информационного, технического и правового обеспечения системы управления персоналом; - организационную структуру службы управления персоналом; - общие принципы управления персоналом; - способы воздействия на трудовую мотивацию сотрудников организации; - особенности оценки эффективности деятельности по управлению персоналом; - возможности и принципы работы с программой «1С: Предприятие. Зарплата и Управление персоналом», назначение и составные части комплекса кадрового учета. Уметь: - создавать благоприятный психологический климат в коллективе; - эффективно управлять трудовыми ресурсами; - применять методы и принципы управления персоналом в решении конкретных хозяйственных</p>

1	2	3	4
			<p>ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать и анализировать использование рабочего времени, пользоваться принципами самоменеджмента, определить потребность организации в персонале; - вводить первичную информацию кадрового учета; - формировать необходимые кадровые документы, а также интерпретировать их итоги; <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9;</p> <p>Обоснование: Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по основам лечебного питания в соответствии с содержанием профессиональных модулей ПМ. 01- ПМ. 06 по специальности</p>
ОП. 16	Основы финансовой грамотности	36	<p>Обоснование: В соответствии со Стратегией повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 годы (распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р) и методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ и Банка России «По включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования»</p>
ПМ.00	Профессиональные модули		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар		<p>Согласно концепции региональной составляющей ОПОП (ППССЗ):</p> <ul style="list-style-type: none"> - на увеличение объемов МДК ПМ. 01, ПМ. 02, ПМ. 07, отражающих региональную специфику специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	156	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
Всего		864	

4.4 Формы проведения консультаций

При освоении ОП СПО для обучающихся организуются устные консультации, которые могут проводиться как со всей группой (при подготовке к экзаменам, при выполнении самостоятельной работы группового характера и т.п.), так и

индивидуально (при выполнении работы индивидуального характера, курсовой работы, дипломного проекта и т.п.).

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем, исходя из специфики изучения учебного материала.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

4.5 Формы проведения промежуточной аттестации

Текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки.

По выполненным лабораторным и практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

При оценке практических работ (на практических занятиях и на практике) в оценочную ведомость формализованного наблюдения указываются все элементы действий обучаемого, составляющие результат (соблюдение техники безопасности, пользование инструментом и принадлежностями, показатели качества работы, соблюдение алгоритма и регламента действий и др.), что позволяет однозначно оценить «освоил» /не освоил» умение.

Оценочные материалы текущего контроля разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения заблаговременно по каждой дисциплине, МДК (если темы МДК преподают разные преподаватели, то по каждой теме МДК), по каждому виду работ на практике, согласуются и одобряются на заседании рабочей группы ППСЗ, утверждаются заместителем директора по УР и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, зачёта или дифференцированного зачёта (по учебным дисциплинам и МДК), экзамена (квалификационного), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности «освоен/ не освоен».

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки. Экзамен по профессиональному модулю может проводиться после окончания учебной и/или производственной практики. Промежуточная аттестация в форме зачёта и дифференцированного зачёта предусматривается за счёт времени, отведённого на соответствующую дисциплину.

Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов – 10, не считая «Физической культуры». В вопросах промежуточной аттестации администрация колледжа руководствуется Положением об организации промежуточной аттестации студентов колледжа.

Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации, в которых обязательно должны быть отражены результаты итогового контроля, устанавливает администрация учебного заведения.

В оценочной ведомости результатов экзамена по каждой ПК должны быть отражены результаты оценки каждого показателя, указанных в таблице раздела 5 программы ПМ.

4.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) включает в себя выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

ГИА проводится с целью установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения ГИА выпускников образовательных учреждений СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013г. № 968.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся всех 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.

На ГИА отводится 216 часов, из них на выполнение дипломного проекта– 144 часа, защита, дипломного проекта– 72 часа.

Согласовано

Председатели предметно-цикловых комиссий:

Общеобразовательный цикл

Физического воспитания

УПО №1

Зам. директора по УР



С.Е. Максимов



Л.Н. Масюк



Л.А. Глазунова



С.А. Гришина