

ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера
ордена Славы В.М. Шемарова»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «Сасовский
индустриальный колледж имени
полного кавалера ордена Славы
В.М. Шемарова»

С.М. Воронин
« 10 » / 02 / 2019 2019 г.



*Программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности*

19.02.10 Технология производства общественного питания

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 279-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 г. № 33234;

- рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии (специальности) от 25.02.2015 г.;

- примерных программ общеобразовательных дисциплин, рекомендованных Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21.07.15 г., протокол № 2/16-3 от 28.06.16 г.).

Организация разработчик: ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

Разработчики: Марков В.А., зам.директора по УПР

Куприянова В.М., зам. директора по УМР

Козлова Л.И., председатель ЦК

Байдова И.Ю., преподаватель

Рожкова М.В., мастер п/о.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.
 - 2.1. Деятельность выпускников
 - 2.2. Общие и профессиональные компетенции.
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план.
 - 3.2. Календарный учебный график.
4. Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена.
 - 4.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.
 - 4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

1. Общие положения.

1.1. Нормативно – правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.

Программа подготовки специалистов среднего звена – комплекс нормативно – методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативно - правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют:

- Федеральный закон от 19.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- нормативные и методические документы Минобрнауки России и Министерства образования Рязанской области;
- локальные акты ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова».

1.2. Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 2 г. 10 мес.,
- на базе основного общего образования – 3 г. 10 мес.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

2.1. Деятельность выпускников.

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

иметь практический опыт в:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
 - расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
 - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
 - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
 - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
 - проводить расчеты по формулам;
 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
 - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
 - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 - организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, мяса и птицы;
 - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
 - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
 - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
 - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
 - проводить расчеты по формулам;
 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
 - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
 - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
 - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
 - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - контроля качества и безопасности готовой продукции;
 - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
 - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
 - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- уметь:
- 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;
 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
 - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
 - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
 - применять коммуникативные умения;
 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
 - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
 - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
 - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
 - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
 - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
 - контроля качества и безопасности готовой продукции;
- уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов;
 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
 - проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию.

Организация работы структурного подразделения.

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

2.2. Общие и профессиональные компетенции.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

- Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Учебный план.

Утверждаю
Директор ОГБПОУ «Сасовский
индустриальный колледж имени полного
кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»
_____/С.М. Воронин/
« ____ » _____ 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»**

по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

по программе базовой подготовки.

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика (стажировка)	Промежуточная аттестация	Подготовка к итоговой аттестации	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	39	0	0	0	2	0	0	11	52
2	34	3	2	0	2	0	0	11	52
3	30	4	6	0	2	0	6	10	52
4	17	6	7	4	1	4	2	2	43
Всего	120	13	15	4	7	4	2	34	199

План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплин, МДК	Формы промежуточной аттестации	Максимальная	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (час)					Распределение учебных занятий по курсам и семестрам							
					Всего	в том числе				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Занятия на уроках	Лабораторные работы, практические занятия	Курсовая работа	Консультации	1 сем. нед.	2 сем. нед.	3 сем. нед.	4 сем. нед.	5 сем. нед.	6 сем. нед.	7 сем. нед.	8 сем. нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
0.00	Общеобразовательный цикл		1404	0	1404	875	515	0	14								
	Базовые		1140	0	1140	707	425	0	8								
ОДБ.01	Русский язык	Э	110	0	110	90	16	0	4	110	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.02	Литература	ДЗ	117	0	117	107	10	0	0	32	85	0	0	0	0	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ	117	0	117	0	117	0	0	48	69	0	0	0	0	0	0
ОДБ.04	История	ДЗ	117	0	117	105	10	0	0	32	85	0	0	0	0	0	0
ОДБ.05	Физическая культура	ДЗ	156	0	156	4	152	0	0	64	92	0	0	0	0	0	0
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	70	0	70	42	28	0	0	32	38	0	0	0	0	0	0

ОДБ.07	Математика	Э	152	0	152	118	30	0	4	70	82	0	0	0	0	0	0
ОДБ.08	Физика	ДЗ	78	0	78	58	20	0	0	0	78	0	0	0	0	0	0
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ	112	0	112	90	22	0	0	32	80	0	0	0	0	0	0
ОДБ.10	География	ДЗ	39	0	39	31	8	0	0	0	0	39	0	0	0	0	0
ОДБ.11	Экология	ДЗ	36	0	36	30	6	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОДБ.12	Астрономия	ДЗ	36	0	36	30	6	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
	Профильные		264	0	264	168	90	0	6								
ОДП.01	Информатика и ИКТ	Э	78	0	78	36	40	0	2	78	0	0	0	0	0	0	0
ОДП.02	Химия	Э	108	0	108	64	40	0	4	0	108	0	0	0	0	0	0
ОДП.03	Биология	ДЗ	78	0	78	68	10	0	0	78	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		566	30	536	196	340	0	0								
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	52	4	48	48	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	52	4	48	48	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	168	6	162	0	162	0	0	0	0	32	36	28	34	22	10
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	168	6	162	4	158	0	0	0	0	32	36	28	34	22	10
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ДЗ	60	4	56	46	10	0	0	0	0	56	0	0	0	0	0
ОГСЭ.06	Культурология	ДЗ	66	6	60	50	10	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		266	18	248	150	90	0	8								
ЕН.01	Математика	ДЗ	44	4	40	30	10	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	З	36	2	34	28	6	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	Э/Э	186	12	174	92	74	0	8	0	0	96	78	0	0	0	0
П.00	Профессиональный учебный цикл		2280	148	2132	1118	912	40	62								
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		916	60	856	454	390	0	12								
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	64	4	60	30	30	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	44	4	40	20	20	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	70	4	66	42	24	0	0	0	0	0	66	0	0	0	0

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	64	4	60	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	60	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	З/ДЗ	44	4	40	20	20	0	0	0	0	0	0	0	0	20	20
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	52	4	48	24	24	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ/Э	128	8	120	76	40	0	4	0	0	0	0	64	56	0	0
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	34	0	34	20	14	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	72	4	68	20	48	0	0	0	0	0	0	0	68	0	0
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	108	8	100	60	40	0	0	0	0	0	0	42	58	0	0
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	Э	128	8	120	56	60	0	4	0	0	0	0	120	0	0	0
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров	Э	108	8	100	56	40	0	4	0	0	100	0	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули		1280	88	1192	612	490	40	50								
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		226	16	210	100	100	0	10								
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э/Э	226	16	210	100	100	0	10	0	39	93	78	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		246	16	230	120	80	20	10								

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ/Э	246	16	230	120	80	20	10	0	0	0	118	112	0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		256	16	240	130	80	20	10								
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ/Э	256	16	240	130	80	20	10	0	0	0	0	110	130	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		226	16	210	100	100	0	10								
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ/ДЗ/Э	226	16	210	100	100	0	10	0	0	0	0	0	100	74	36
УП.04	Учебная практика	ДЗ	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		160	10	150	70	70	0	10								
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ/Э	160	10	150	70	70	0	10	0	0	0	0	0	0	116	34
УП.05	Учебная практика	ДЗ	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		98	8	90	60	30	0	0								

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ/ДЗ	98	8	90	60	30	0	0	0	0	0	0	0	0	54	36	
УП.06	Учебная практика	ДЗ	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПМ.07	Выполнение работ по рабочим профессиям "Повар", "Кондитер"		68	6	62	32	30	0	0									
МДК.07.01	Кулинария. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	З/ДЗ	68	6	62	32	30	0	0	0	0	0	0	0	0	28	34	
УП.07	Учебная практика	ДЗ	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	
ДВ.00	Дисциплины по выбору		84	0	84	52	32	0	0									
ДВ.01	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	З	36	0	36	30	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ДВ.02	Организация предпринимательской деятельности	З	48	0	48	22	26	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	
	Всего:		4516	196	4320г 1008пр	2339	1857	40	84	576	828	576	828	576	864	612	468	
ПДП	Преддипломная практика		0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	
ПА.	Промежуточная аттестация		0	0	252 (7н)	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	
	Итого:				5940													
Государственная итоговая аттестация					всего	Дисциплин и МДК					576	828	576	648	504	576	396	216
1. Программа базовой подготовки						Учебной практики					0	0	0	108	72	72	216	0
1.1. Выполнение дипломного проекта с 21.05 по 17.06 (4 нед.)						Производственной практики					0	0	0	72	0	216	0	252
1.2. Защита дипломного проекта с 18.06 по 28.06 (2 нед.)						Преддипломной практики					0	0	0	0	0	0	0	144
1.3. Демонстрационный экзамен						Экзаменов					2	2	2	2	2	2	0	2
						Дифференцированных зачетов					1	9	5	4	2	5	4	5
						Зачетов					0	0	0	1	0	1	1	1

4. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

4.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.

Формы и процедуры текущего контроля:

- опрос устный, письменный, тестирование;
- защита курсового проекта, курсовой или творческой работы;
- зачет по теме дисциплины;
- контрольная работа;
- диктант, сочинение;
- оценка защиты лабораторной или практической работы и др.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями, рассматриваются на заседаниях цикловой комиссии, утверждаются директором колледжа (или заместителем директора).

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется 1 раз в семестр. В течение учебного года проводятся две экзаменационные сессии (продолжительность каждой – 1 неделя).

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на дисциплину.

По окончании изучения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен.

Курсовое проектирование предусмотрено по МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции и по МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с локальным актом колледжа «Положение о государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме защиты дипломного проекта (дипломной работы) и (или) демонстрационного экзамена.