



Министерство образования и науки Самарской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской област
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Директор общества с ограниченной
ответственностью «Фортуна»

 /С.В.Аношин/

Акт согласования

от 31.05.2017 № 05



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «ТМК»

 /И.В. Белякова /

Приказ от 31.05.2017 № 272



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(базовой подготовки)

Тольятти, 2017

Разработчики:

Симонова Светлана Петровна, преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Ливицкая Лариса Николаевна, преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Косилова Елена Николаевна, мастер производственного обучения ГАПОУ
СО «ТМК»

Крюков Сергей Александрович, заместитель директора по УР ГАПОУ СО
«ТМК»

Артищев Вениамин Юрьевич, руководитель учебно-производственными мастерскими ГАПОУ
СО «ТМК»

Шуберт Наталья Петровна, заведующий отделением ГАПОУ СО «ТМК»

Дергачева Лариса Николаевна, региональный менеджер по организации общественного
питания общества с ограниченной ответственностью «Фортуна»

Ростальная О.В., управляющий предприятием питания общества с ограниченной
ответственностью «КорпусГрупп Волга-Дон»

Программа ППССЗ составлена на основе Федерального государственного образовательного
стандарта специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22 » апреля 2014 г. №384
и запроса работодателей

Ответственный за согласование программы:

Зам. директора по УР ГАПОУ СО «ТМК»



/ А.С. Крюков /

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ППССЗ)

1. Общие положения
 - 1.1 Нормативно - правовые основы разработки ППССЗ
 - 1.2 Нормативный срок освоения ППССЗ
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ
 - 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2 Виды профессиональной деятельности. Образовательные результаты (ПК, ОК)
 - 2.3 Специальные требования
 - 2.3.1 Использование вариативной части
 - 2.3.2 Реализация профессионального модуля по освоению рабочей профессии
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
 - 3.1 Учебный план очной формы обучения
 - 3.2 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей
 - 3.3 Календарно – тематические планы дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов
 - 3.4 Учебно – методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей
 - 3.5 Учебно – методические документы, обеспечивающие реализацию производственного обучения
4. Материально – техническое обеспечение реализации ППССЗ
5. Организация контроля и оценка результатов освоения ППССЗ
 - 5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2 Порядок проведения государственной итоговой аттестации

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Тольяттинский машиностроительный колледж» составлена на основе федерального государственного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

1.1 НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ППССЗ

Нормативно-правовую основу разработки ППССЗ составляет:

Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО

Федеральный Закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016; в ред. от 07.03.2018г.);

–Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от «7» июня 2012г. № 24480) (с изм. от 29.12.2014г. №1645 и 31.12.2015г. №1578);

-Федеральный закон от 01.12.2007 №309-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта" (ред. от 23.07.2013г.);

-Федеральный Закон от 28.03.1998 № 53 - ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" (в ред. от 05.10.2015 № 274-ФЗ, ред. от 29.12.2017 № 473-ФЗ от 07.03.2018г. №55-ФЗ);

-Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 № 31, от 15.12.2014 № 1580);

-Приказ Минобрнауки РФ от 28.09.2009 № 355 "Об утверждении Перечня специальностей среднего профессионального образования" (ред. от 26 октября 2011 г.);

-Приказ 05.06.2014 г. № 632 об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден Министерством образования и науки РФ от 28.09.2009 г. № 355 (ред. от 25.11.2016г.).

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18.04.2013 г. № 291 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 № 1061);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 5 марта 2004 года № 1089 «Об утверждении Федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» (в редакции приказов Минобрнауки России от 03.06.2008 № 164, от 31.08.2009 № 320, от 19.10.2009 № 427, от 10.11.2011 № 2643, от 24.01.2012 № 39, от 31.01.2012 № 69, от 23.06.2015 № 609, №506 от 07.06.2017г.);

- Приказ Министра обороны РФ № 96, Минобрнауки РФ № 134 от 24.02.2010г. "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах";

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 13 июня 2013 г. № 455 «Об утверждении порядка и оснований предоставления академического отпуска обучающимся»;

-Приказ Минобрнауки России от 23.01.2014 № 36 "Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования" (ред. от 11.12.2015г. №1456);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) № 240 от 05.04.2013 «Об утверждении образцов студенческого билета и зачетной книжки для студентов (курсантов), осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) № 292 от 18.04.2013 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред.

от 27.10.2015 №1224);

-Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (ред. от 31.01.2014 г. №74, ред. от 17.11.2017г. №1138);

-Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17.03.2015 № 06-259 "О направлении доработанных рекомендаций по организации получения общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

-Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства образования и науки Самарской области (распоряжение от 30.06.2010г. №2/3);

– ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384

– Профессиональный стандарт «Повар» утвержденный Минтруда и социальной защиты от 08 сентября 2015 г. № 610н, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 39023 от 29 сентября 2015 г.).

– Стандарты WorldSkills

Учебно-методическая база реализации ФГОС СПО

-Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 20.10.2010 №12-696 "О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО";

-Письмо ФГАУ «Федеральный институт развития образования» от 05.08.2011г. №01-01- 05/709 "О рекомендациях издательств по использованию учебной литературы при реализации образовательных программ НПО и СПО в рамках ФГОС СПО третьего поколения";

-Распоряжение Министерства образования и науки Самарской области от 16 июля 2014г. №229-од «Об апробации региональной системы квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных и дополнительных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования»;

-Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных 22 января 2015 г.

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017г. № 06-174 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям(№06-156 от 20.02.2017г.)»;

- Рекомендации по формированию примерных программ учебных дисциплин СПО на основе ФГОС СПО (27 августа 2009 г.);

- Рекомендации по формированию примерных программ профессиональных модулей СПО на основе ФГОС СПО (27 августа 2009 г.).

Нормативно-методическая база колледжа

Локальные нормативные акты ГАПОУ СО «Тольяттинский машиностроительный колледж», регламентирующие реализацию ФГОС СПО:

- Устав ГАПОУ СО «ТМК», утвержденный приказом министерства образования и науки Самарской области от 17.02.2015 № 53-од

- Лицензия 63Л01 № 0001261 рег. № 5771 от «19» июня 2015 года на осуществление образовательной деятельности по указанным в приложении (приложениях) образовательным программам, выданная министерством образования и науки Самарской области

- Правила приема в ГАПОУ СО «ТМК».

- Положение о квалификационном экзамене по профессиональным модулям в ГАПОУ СО «ТМК».

- Положение о порядке организации и проведения практики обучающихся ГАПОУ СО «ТМК».

- Положение об организации промежуточной аттестации и текущих формах контроля учебной работы в ГАПОУ СО «ТМК».

- Положение об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) обучающимися ГАПОУ СО «ТМК».

- Положение о порядке оформления, учета наличия и движения контингента обучающихся в ГАПОУ СО «ТМК».

- Положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект) обучающимися ГАПОУ СО «ТМК».

- Положение о проведении государственной итоговой аттестации (ГИА) по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников в ГАПОУ СО «ТМК».

- Инструкция по ведению журналов учебных занятий в ГАПОУ СО «ТМК».

- Инструкция по заполнению и ведению зачетной книжки для студентов, осваивающих

программы среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «ТМК».

Методические рекомендации и шаблоны (унифицированные формы) учебно-планирующей и учебно-методической документации, разработанные в ГАПОУ СО «Тольяттинский машиностроительный колледж»

- Шаблон учебного плана, календарного графика в программе Excel, а также пояснительной записки в программе Word.
- Методические рекомендации по разработке рабочих программ профессиональных модулей.
- Методические рекомендации содержат пошаговый алгоритм действий по разработке рабочих программ учебных дисциплин.
- Шаблон рабочей программы учебной дисциплины общеобразовательного цикла ППССЗ.
- Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной дисциплины циклов ОГСЭ, ЕН, ОП ППССЗ.
- Шаблон рабочей программы учебной дисциплины циклов ОГСЭ, ЕН, ОП ППССЗ.
- Методические рекомендации по разработке рабочей программы профессионального модуля.
- Шаблон рабочей программы профессионального модуля.
- Шаблон рабочей программы учебной и/или производственной практик.
- методических рекомендаций для обучающихся по выполнению курсовой работы/проекта.
- Шаблон методических рекомендаций для обучающихся по прохождению производственной практики
- Шаблон методических указаний для обучающихся по выполнению лабораторных работ и/или практических занятий.
- Шаблон комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю.
- Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся.
- Шаблон Фонда оценочных средств по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

1.2 НОРМАТИВНЫЙ СРОК ОСВОЕНИЯ ППССЗ

Нормативные сроки освоения ППССЗ базовой подготовки по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания по очной форме получения
образования:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Квалификация базовой подготовки – техник-технолог.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ППССЗ

2.1 ОБЛАСТЬ И ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область профессиональной деятельности выпускника:

- организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей;
- управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2 ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ (ПК, ОК)

Базовая подготовка

Код	Наименование результата обучения (ПК)
ВД 1 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.
ВД 2 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.
ВД 3 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.
ВД 4 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.
ВД 5 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.
ВД 6 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.
ВД 7 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 «Повар»	

Код	Наименование результата обучения (ОК)
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.3 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.3.1 Использование вариативной части

Вариативная часть в объеме 864 часов использована:

- на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины обязательной части;
- на введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей.

Распределение вариативной части учебного плана ППССЗ по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
	Всего	В том числе	
		На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (ВЧ)
ОГСЭ.00	116	-	116
ЕН.00	-	-	-
ОП.00	192	36	156
ПМ.00	556	556	-
Вариативная часть (ВЧ)	864	592	272

Распределение объема вариативной части по циклам с конкретизацией введенных дисциплин и обоснованием необходимости их введения, а также обоснованием увеличения обязательной части представлены в следующей таблице:

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Кол-во часов обязательной учебной нагрузки по УП ППССЗ	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ОГСЭ.00	Обязательная часть	116	
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	36	Согласно концепции вариативной составляющей ППССЗ СПО Самарской области для повышения конкурентоспособности выпускников на региональном рынке труда
ОГСЭ.06	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	80	Региональный компонент
ОП.00	Обязательная часть	192	
ОП.02	Физиология питания	20	Усиление по профессиональному стандарту: Знать: - Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - Суточную норму потребности человека в питательных веществах;

			<p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; - Методики составления рационов питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - Рассчитывать энергетическую ценность блюд; - Составлять рационы питания для различных категорий потребителей
ОП.05	Метрология и стандартизация	16	<p>Усиление по профессиональному стандарту</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - Физические принципы работы, область применения и принципиальные ограничения методов и средств измерений - Требования к качеству готовой продукции - Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции - Нормативные и методические документы, регламентирующие метрологическое обеспечение производства <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - Приводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.
ОП. 10	Организация и технология обслуживания	120	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Особенности составления меню, преysкуранта, карты 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, преysкурантов. Карт вин; - Рассчитывать необходимое количество посуды, столовых приборов, столового белья; - Оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживание различного контингента потребителей. <p>Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по организации и обслуживанию различных видов</p>

			приемов и банкетов в соответствии с содержанием профессиональных модулей ПМ 01 – ПМ 06.
ОП. 11	Основы предпринимательства	36	Согласно концепции вариативной составляющей ППССЗ СПО Самарской области для формирования у обучающихся умений осуществлять предпринимательскую деятельность по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
ПМ.00	Обязательная часть	556	
МДК. 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	196	Усиление по профессиональному стандарту: уметь: -составлять технологические и технико-технологические карты на сложнуюгорячую кулинарную продукцию, в т.ч.новые, фирменные блюда; -составлять технологические схемы приготовления сложной горячей кулинарнойпродукции; -выбирать температурный режим при подаче и хранении новой горячей кулинарнойпродукции знать: -ассортимент горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, в т. ч. новых, фирменныхблюд; -варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, а так же с учетом региональных особенностей; -технологию приготовления супов, горячихсоусов, блюд из мяса и птицы.
МДК. 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	110	Усиление по профессиональному стандарту: уметь: -осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области разработки рецептур кондитерских изделий; -творчески комбинировать различные продукты и пряности, типы кулинарной обработки продуктов и методы приготовления кондитерских изделий; -оценивать результаты проработки продуктов и десертов и корректировать рецептуру; -принимать решение при выборе продуктов к различным кондитерским изделиям с учетом сочетаемости продуктов и соблюдения баланса сахара. знать: -актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов; -способы упаковки транспортировки праздничных тортов.
МДК. 06.01	Управление структурным подразделением организации	110	Усиление по профессиональному стандарту: Уметь: - рассчитывать цены на продукцию собственного производства и покупные товары;

			<ul style="list-style-type: none"> - Оформлять услуги по обслуживанию торжеств, банкетов согласно договоров; - Документально оформлять отпуск производственных запасов; - Производить учет использования рабочего времени и норм выработки, начислять заработную плату; - Производить расчеты экономических показателей предприятия, - Составлять финансовую отчетность предприятия. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нормативную документацию предприятия общественного питания; - Документооборот и его организацию; - Способы расчета продажных цен на продукцию собственного производства и покупные товары; - Порядок составления ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. - Особенности учета материалов и их списание; - Методику расчета заработной платы; - Методику расчета экономических показателей.
МДК. 07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	140	<p>Усиление по профессиональному стандарту:</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки; - соблюдать нормы закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья; - разрабатывать новые виды продукции <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы кулинарной обработки, процессы, формирующие качество готовой продукции; - основные этапы разработки новой продукции; - организацию труда и технологических процессов производства готовой продукции

Выделение часов на вариативную часть обосновано изучением требований работодателей.

2.3.2 Реализация профессионального модуля по освоению рабочей профессии

Освоение рабочей профессии ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

3 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

АКТЫ СОГЛАСОВАНИЯ ППССЗ

Учебный план очной формы разработан для обучающихся на базе среднего (полного) общего образования.

Учебный план в себя включает:

- Сводные данные по бюджету времени.
- План учебного процесса.
- Календарный график.
- Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

- Пояснительная записка.

Распределение часов на вариативную и инвариантную части учебного плана основывается на актах согласования ППССЗ с ФГУП «Самарское Протезно-ортопедическое предприятие» Минтруда РФ и Судом промышленного района г. Самара

**3.2 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
МОДУЛЕЙ** (Комплект рабочих программ находится в папке «Рабочие программы 19.02.10
Технология продукции общественного питания»)

Примерные программы общеобразовательных дисциплин для специальностей среднего профессионального образования рекомендованы ФГАУ «Федеральным институтом развития образования» от 23 июля 2015 года.

Примерные программы циклов ОГСЭ, ЕН, ОП разработаны и утверждены государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) специалистов Центром профессионального образования Самарской области.

Перечень рабочих программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

(Комплект рабочих программ находится в папке «Рабочие программы.
19.02.10 Технология продукции общественного питания»)

индекс	Наименование дисциплины
ОГСЭ.01	Основы философии

индекс	Наименование дисциплины
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда
ОГСЭ.06	Введение в профессию: общие компетенции профессионала

Перечень рабочих программ дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

(Комплект рабочих программ находится в папке «Рабочие программы. 19.02.10 Технология продукции общественного питания»)

индекс	Наименование дисциплины
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

Перечень рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

(Комплект рабочих программ находится в папке «Рабочие программы. 19.02.10 Технология продукции общественного питания»)

индекс	Наименование дисциплин/профессиональных модулей
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Организация и технология обслуживания
ОП.11	Основы предпринимательства
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 "Повар"

3.3 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

(Комплект учебно-методической документации находится в папках «Учебно-методический комплекс 19.02.10 Технология продукции общественного питания»)

Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла

Наименование дисциплины	Наличие сборников инструкций или методических указаний по выполнению ЛР, ПЗ, самостоятельные работы		Наличие КОС (преподавателей)	Наличие учебного пособия для обучающихся
	ЛР/ПЗ	С/р		
ОГСЭ.01 Основы философии		+	+	+
ОГСЭ.02 История		+	+	+
ОГСЭ.03 Иностранный язык	+	+	+	+
ОГСЭ.04 Физическая культура	+	+	+	+
ОГСЭ.05 Эффективное поведение на рынке труда	+	+	+	+
ОГСЭ.06 Введение в профессию: общие компетенции профессионала	+	+	+	+

Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла

Наименование дисциплины	Наличие сборников инструкций или методических указаний по выполнению ЛР, ПЗ, самостоятельные работы		Наличие КОС (преподавателей)	Наличие учебного пособия для обучающихся
	ЛР/ПЗ	С/р		
ЕН.01 Математика	+	+	+	+
ЕН.02 Экологические основы природопользования	+	+	+	+
ЕН.03 Химия	+	+	+	+

Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям (МДК) профессионального цикла

Наименование дисциплины/ МДК	Наличие сборников инструкций или методических указаний по выполнению ЛР, ПЗ, сам. работ		Наличие КОС	Наличие учебного пособия для обучающихся
	ЛР/ПЗ	Сам.работы		
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в	+	+	+	+

пищевом производстве				
ОП.02 Физиология питания	+	+	+	+
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+
ОП.05 Метрология и стандартизация	+	+	+	+
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+
ОП.08 Охрана труда	+	+	+	+
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+
ОП.10 Организация и технология обслуживания	+	+	+	+
ОП.11 Основы предпринимательства	+	+	+	+
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+	+
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+	+
ПМ.03.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	+	+	+	+
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	+	+	+	+
ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 "Повар"	+	+	+	+

Учебно-методические и дидактические материалы, изданные в ГАПОУ СО «ТМК» для обучающихся в рамках реализации ППССЗ

Наименование методического материала	Наименование дисциплины, МДК, ПМ.	Место издания (в случае
--------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------

		официального издания)
КОС, МУ по выполнению самостоятельных работ, оценочные материалы по дисциплине	ОУД.01 Русский язык	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОУД.02 Литература	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОУД.03 Иностранный язык	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОУД.04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОУД.05 История	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОУД.06 Физическая культура	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению лабораторных работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОУД.08 Физика	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению лабораторных работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОУД.09 Обществознание (вкл.экономику и право)	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению лабораторных работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОУД.10 География	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению лабораторных работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОУД.11 Экология	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОУД.12 Информатика	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОУД.13 Химия	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению лабораторных работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОУД.14 Биология	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению самостоятельных работ	УД.15 Этика делового общения	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению самостоятельных работ	УД.16 Основы проектирования	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОГСЭ.01 Основы философии	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОГСЭ.02 История	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОГСЭ.03 Иностранный язык	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению лабораторных работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОГСЭ.04 Физическая культура	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОГСЭ.05 Эффективное поведение на рынке труда	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОГСЭ.06 Введение в профессию: общие компетенции профессионала	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ЕН.01 Математика	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ЕН.02 Экологические основы природопользования	ГАПОУ СО «ТМК»

КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению лабораторных работ, МУ по выполнению самостоятельных работ, оценочные материалы по дисциплине	ЕН.03 Химия	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОП.02 Физиология питания	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению самостоятельных работ, оценочные материалы по дисциплине	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОП.05 Метрология и стандартизация	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических и лабораторных работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических и лабораторных работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических занятий, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОП.08 Охрана труда	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических и лабораторных работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	ОП.10 Организация и технология обслуживания	ГАПОУ СО «ТМК»
КОСМУ по выполнению самостоятельных работ	ОП.11 Основы предпринимательства	ГАПОУ СО «ТМК»
Контрольно-оценочные средства для проведения квалификационного экзамена КОС. ПМ.01	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению лабораторных работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС	УП.01 Учебная практика ПМ.01	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, задания на производственную практику	ПП.01 Производственная практика ПМ.01	ГАПОУ СО «ТМК»
Контрольно-оценочные средства для проведения квалификационного экзамена КОС. ПМ.02	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению лабораторных работ, МУ по выполнению самостоятельных работ,	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной	ГАПОУ СО «ТМК»

оценочные материалы по дисциплине	продукции	
КОС	УП.02 Учебная практика ПМ.02	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, задания на производственную практику	ПП.02 Производственная практика ПМ.02	ГАПОУ СО «ТМК»
Контрольно-оценочные средства для проведения квалификационного экзамена КОС. ПМ.03	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических и лабораторных работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ГАПОУ СО «ТМК»
Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по МДК		
КОС	УП.03 Учебная практика ПМ.03	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, задания на производственную практику	ПП.03 Производственная практика ПМ.03	ГАПОУ СО «ТМК»
Контрольно-оценочные средства для проведения квалификационного экзамена КОС. ПМ.04	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ, оценочные материалы по дисциплине	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ГАПОУ СО «ТМК»
Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по МДК		
КОС	УП.04 Учебная практика ПМ.04	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, задания на производственную практику	ПП.04 Производственная практика ПМ.04	ГАПОУ СО «ТМК»
Контрольно-оценочные средства для проведения квалификационного экзамена КОС. ПМ.05	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС	УП.05 Учебная практика ПМ.05	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, задания на производственную практику	ПП.05 Производственная практика ПМ.05	ГАПОУ СО «ТМК»
Контрольно-оценочные средства для проведения квалификационного экзамена КОС. ПМ.06	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению самостоятельных работ	МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	ГАПОУ СО «ТМК»
Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по МДК		
КОС, задания на производственную практику	ПП.06 Производственная практика ПМ.06	ГАПОУ СО «ТМК»
Контрольно-оценочные средства для	ПМ.07 Выполнение работ	ГАПОУ СО «ТМК»

проведения квалификационного экзамена КОС. ПМ.07	по профессии рабочего 16675 "Повар"	
КОС, МУ по выполнению практических работ, МУ по выполнению лабораторных работ, МУ по выполнению самостоятельных работ, оценочные материалы по дисциплине	МДК.07.01 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС	УП.07 Учебная практика ПМ.07	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, задания на производственную практику	ПП.07 Производственная практика ПМ.07	ГАПОУ СО «ТМК»
КОС, задания на производственную практику (преддипломную)	Производственная практика (преддипломная) ПДП	ГАПОУ СО «ТМК»
Методические рекомендации по выполнению дипломного проекта	ВКР (ДП) Выпускная квалификационная работа (Дипломный проект)	ГАПОУ СО «ТМК»
Методические указания по оформлению пояснительной записки выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	Методические указания по оформлению пояснительной записки выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	ГАПОУ СО «ТМК»

3.4 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ (Комплект рабочих программ практик, КТП учебных практик, методические рекомендации для обучающихся по прохождению практик находится в папке «Производственное обучение 19.02.10 Технология продукции общественного питания»).

Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию производственного обучения

Индекс	Наименование дисциплин
ПМ. 01	Рабочая программа учебной и производственной практик
ПМ. 02	Рабочая программа учебной и производственной практик
ПМ. 03	Рабочая программа учебной и производственной практик
ПМ. 04	Рабочая программа учебной и производственной практик
ПМ. 05	Рабочая программа учебной и производственной практик
ПМ. 06	Рабочая программа производственной практики
ПМ. 07	Рабочая программа учебной и производственной практик
ПДП	Рабочая программа по производственной практике (преддипломная)

4 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППСЗ

Реализация ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет необходимое материально-техническое обеспечение.

В колледже созданы условия для проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.10 Технология

продукции общественного питания. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

– выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая, как обязательный компонент, практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГАПОУ СО «Тольяттинский машиностроительный колледж» и в организациях, в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий ГАПОУ СО «Тольяттинский машиностроительный колледж» обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе:

- Windows XP Professional Russian,
- Windows 7 Professional Russian,
- Windows XP Home Edition Russian,
- Office Professional Plus 2007 Russian,
- Office 2007 Russian,
- Office Professional 2003 Russian,
- Kaspersky WorkSpace Security Russian Edition,
- Инструментальная среда адаптивного тестирования "АСТ-тест",
- СПС Консультант +,
- СПС Гарант,
- NetOp School,
- Creative Suite Premium 2.3 Russian version Win Educ.

Для реализации образовательного процесса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в колледже созданы кабинеты, лаборатории, мастерские.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности;
- охраны труда
- основ экономики, менеджмента и маркетинга;
- математики;
- правовых основ профессиональной деятельности;

Лаборатории:

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- Спортивный зал
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для

стрельбы

Залы:

- библиотека,
- читальный зал с выходом в сеть Интернет,
- актовый зал,

5 ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

5.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Регламентация деятельности образовательной организации по оценке результатов образовательной деятельности осуществляется на основе локальных актов:

- Положение о квалификационном экзамене по профессиональным модулям в ГАПОУ СО

«ТМК».

Положение об организации промежуточной аттестации и текущих формах контроля учебной работы в ГАПОУ СО «ТМК».

Данная процедура регламентирует:

- порядок проведения текущего контроля знаний;
- порядок проведения промежуточной аттестации;
- порядок ликвидации текущих задолженностей;
- подготовку и проведение экзамена по дисциплине или МДК;
- порядок ликвидации задолженностей по результатам промежуточной аттестации;
- передачу с целью повышения оценки.

Одним из способов оценки уровня сформированности общих компетенций обучающихся является выполнение ими индивидуальных проектов (Положение об индивидуальном проекте в ГАПОУ СО «ТМК»).

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится преподавателем в форме устного опроса и/или тестирования в рамках дисциплины/МДК.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу освоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины/МДК. Рубежный контроль проводится преподавателем на основе календарно-тематического плана. Положительные оценки по точкам рубежного контроля являются условием допуска обучающихся к промежуточной аттестации, проводимой в виде экзамена. Результаты

рубежного контроля используются преподавателем для оценки достижений обучающихся и выставления оценки при наличии дифференцированного зачета по дисциплине/МДК. Как рубежный, так и как итоговый контроль результатов образовательной деятельности может использоваться курсовая работа (проект). Порядок ее выполнения и оценивания регламентируется положением об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) обучающимися ГАПОУ СО «ТМК».

Итоговый контроль

Итоговый контроль проводится на основе экзаменационного материала, утвержденного заместителем директора по учебной работе. Утвержденные экзаменационные материалы хранятся у председателей МК, электронная версия - у методиста, курирующего специальность. При освоении профессионального модуля итоговый контроль проводится в виде квалификационного экзамена на основе комплекта контрольно-оценочных средств, согласованного с работодателем (работодателями) и утвержденного заместителем директора по учебной работе.

5.2 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Порядок проведения государственной (итоговой) аттестации (ГИА) определен в положениях:

- Положение о работе апелляционной комиссии при проведении государственной итоговой аттестации по программам СПО выпускников ГАПОУ СО «ТМК».
- Положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект) обучающимися ГАПОУ СО «ТМК».
- Положение о порядке формирования и ведения портфолио обучающихся в ГАПОУ СО «ТМК».
- Положение о проведении государственной итоговой аттестации (ГИА) по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников в ГАПОУ СО «ТМК», в котором регламентирована деятельность ответственных лиц в части:
 - порядка организации ГИА;
 - порядка организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР);
 - требований к содержанию и оформлению ВКР.

С целью оказания методической помощи обучающимся при подготовке к ГИА в колледже по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработаны методические рекомендации по подготовке и прохождению государственной

итоговой аттестации.

При подготовке к ГИА разрабатывается программа государственной итоговой аттестации выпускников, которая согласовывается работодателем и утверждается директором колледжа.

