

Рассмотрена на заседании
методического совета техникума
Протокол № 1 от 30.08.2017г.



**ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(очная форма обучения)**

Разработчики:

Скрипник И.В., заместитель директора по УР

Нахлупина Л.А., методист

Мастио Л. В., председатель МО преподавателей общеобразовательного цикла

Закайдакова А.С., председатель МО строительного цикла.

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения программ: 3 года 10 месяцев

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями;
- Закон Свердловской области от 15 июля 2013 г. № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» принят Законодательным Собранием Свердловской области 9 июля 2013 года с изменениями
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег.№ 33234 от 23.07.2014г.)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования». Зарегистрирован в Минюсте РФ 15 мая 2013 г. Регистрационный N 29785;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 апреля 2013 г. № 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Зарегистрирован в Минюсте РФ 30 июля 2013 г. Регистрационный N 29200;
- Постановление Правительства РФ от 31 августа 2013 г. № 755 «О федеральной информационной системе обеспечения проведения государственной итоговой аттестации обучающихся, освоивших основные образовательные программы основного общего и среднего общего образования, и приема граждан в образовательные организации для получения среднего профессионального и высшего образования и региональных информационных системах обеспечения проведения государственной итоговой аттестации обучающихся, освоивших основные образовательные программы основного общего и среднего общего образования»;
- Примерные программы общеобразовательной подготовки для профессиональных образовательных организаций (Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Рег. номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»
- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алапаевский многопрофильный техникум»;
- Правила приема обучающихся в ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум»
- Рабочий учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Промежуточная аттестация – этап педагогического мониторинга и контроля уровня достижений учащихся в соответствии с ФГОС. Включает в себя рубежную и завершающую аттестацию. Задачей промежуточной аттестации по профессиональному модулю является оценка уровня овладения видом профессиональной деятельности, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, уровня квалификации.

1.3. Текущий и рубежный контроль - формы педагогического мониторинга, направленного на выявление соответствия уровня подготовки обучающихся в части знаний и умений требованиям учебной программы профессионального модуля и учебной дисциплины на определенном этапе и готовность его к переходу на следующий этап освоения учебной дисциплины и профессионального модуля. Задачи текущего и рубежного контроля: оценивание элементов компетенций (знаний и умений).

1.4. Система контроля и оценки в учебном процессе охватывает:

- внешний контроль и оценку педагогом учебной деятельности и ее результатов;
- самоконтроль и самооценку обучающимися своей работы и ее результатов;
- контроль и оценку учебной деятельности и ее результатов коллективом обучающихся или обучающимися - экспертами;
- сочетание контроля и самоконтроля, оценки и самооценки деятельности обучающегося и ее результатов.

1.5. Предметом оценивания на промежуточной аттестации являются усвоенные знания, освоенные умения, сформированные компетенции.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка учебных достижений обучающихся в форме оценивания уровня освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- оценка уровня квалификации обучающихся как итоговая оценка освоения ими компетенций в процессе обучения. Оценка уровня квалификации обучающихся осуществляется при ведущей роли работодателей.

2. Организация промежуточной аттестации

2.2. Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин и программ профессиональных модулей, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

2.3. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- зачет или дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по модулю.

2.4. Итоговый контроль учебных достижений обучающихся по базовым и профильным дисциплинам при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах ОПОП СПО проводится в форме экзаменов и дифференцированных зачетов. Вариативные дисциплины общеобразовательного цикла заканчиваются зачетом, которые не входят в общее количество зачетов по ОПОП.

2.5. Общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули, в т. ч. введенные за счет часов вариативной части ОПОП, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение завершается одной из форм промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

2.6. Промежуточная аттестация проводится согласно учебного плана и состоит из следующих видов:

- рубежная аттестация проводится каждое полугодие по результатам текущего контроля;
- завершающая аттестация.

2.7. Фонд оценочных средств, критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся разрабатываются преподавателями и рассматривается на методическом объединении и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Первый курс

№	код	УД, ПМ, УП, ПП по учебному плану	кол. час.		1 семестр		2 семестр	
			всего	уч. г.	ч.	ПА	ч.	ПА
1	ОУД.01	Русский язык и литература	195	195	56		139	Экзамен
2	ОУД.02	Иностранный язык	117	117	45		72	Д/зачет
3	ОУД.04	История	117	117	50		67	Д/зачет
4	ОУД.05	Физическая культура	117	117	39	Зачет	78	Зачет
5	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	70	70	70	Д/зачет		
6	ОУД.11	Обществознание	78	78			78	Д/зачет
7	ОУД.14	Естествознание	108	108	108	Д/зачет		
8	ОУД.16	География	36	36	36	Д/зачет		
9	ОУД.17	Экология	36	36	36	Д/зачет		
10	ОУД.03	Математика	234	234	104		130	Экзамен
11	ОУД.07	Информатика	100	100	68		32	Д/зачет
12	ОУД.12	Экономика	72	72			72	Д/зачет
13	ОУД.13	Право	85	85			85	Экзамен
14	УД.18	Эффективное поведение на рынке труда	39	39			39	Зачет
					3 – 1 Д/З - 5		Э–3, Д/З-4, 3-2	

Второй курс

№	код	УД, ПМ, УП, ПП по учебному плану	кол. час.		3 семестр		4 семестр	
			всего	уч. г.	ч.	ПА	ч.	ПА
1	ОГСЭ.02	История	48	48			48	Д/зачет
2	ОГСЭ.03	Иностранный язык	162	54	22	к/р	32	к/р
3	ОГСЭ.04	Физическая культура	162	54	22	Зачет	32	Зачет
4	ЕН.01	Математика	48	48			48	Д/зачет
5	ЕН.03	Химия	112	112	52	к/р	60	Экзамен
6	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	60	60	60	Д/зачет		
7	ОП.02	Физиология питания	48	48	48	Д/зачет		
8	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	152	152			152	Экзамен
9	ОП.05	Метрология и стандартизация	42	42	42	Д/зачет		
10	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	68			68	Д/зачет
11	ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	144	144	144	Экзамен		
12	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	244	244				ЭК.КВ
13	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	100	100	100	Экзамен		
14	УП.01	Учебная практика	72	72	72	Д/зачет		
15	ПП.01	Производственная практика	72	72			72	Д/зачет
16	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	262	262				ЭК.КВ
17	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	118	118	50	к/р	68	Экзамен
18	УП.02	Учебная практика	72	72			72	Д/зачет
19	ПП.02	Производственная практика	72	72			72	Д/зачет
20	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	798	68				
21	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	412	68			68	Д/зачет
					3 – 1 Д/З – 4 Э - 2		Э–3, Д/З-7, 3-1 ЭК. кв. - 2	

Третий курс

№	код	УД, ПМ, УП, ПП по учебному плану	кол. час.		5 семестр		6 семестр	
			всего	уч. г.	ч.	ПА	ч.	ПА
1	ОГСЭ.03	Иностранный язык	162	62	32	к/р	30	к/р
2	ОГСЭ.04	Физическая культура	162	62	32	зачет	30	Зачет
3	ЕН.02	Экологические основы природопользования	48	48	48	Д/зачет		
4	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	144	144	144	Экзамен		
5	ОП.08	Охрана труда	44	44			44	Д/зачет
6	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	592	284				ЭК.КВ
7	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	412	344	212	Д/з	132	Экзамен
8	УП.03	Учебная практика	72	72	72	Д/зачет		
9	ПП.03	Производственная практика	108	108			108	Д/зачет
10	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	280	160			160	Д/зачет
11	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	360					ЭК.КВ
12	УП.07	Учебная практика	144	144	72		72	Д/зачет
13	ПП.07	Производственная практика	216	216			216	Д/зачет
итого					3 – 1 Д/З – 2 Э – 1		Э – 1, Д/З-5, 3-1 Эк. кв. - 2	

Четвертый курс

№	код	УД, ПМ, УП, ПП по учебному плану	кол. час.		7 семестр		7 семестр	
			всего	уч. г.	ч.	ПА	ч.	ПА
1	ОГСЭ.01	Основы философии	48	48	48	Д/зачет		
2	ОГСЭ.03	Иностранный язык	162	46	26	к/р	20	Д/зачет
3	ОГСЭ.04	Физическая культура	162	46	26	Зачет	20	Д/зачет
4	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	90	90	90	Д/зачет		
5	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	48	48			48	Д/зачет
6	ОП.11	Организация производства на предприятиях общественного питания	60	60			60	Д/зачет
7	ОП.12	Контроль качества продукции и услуг	48	48			48	Д/зачет
8	ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	60	60			60	Д/зачет
9	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	424	264		ЭК.КВ		
10	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	280	120	120	Экзамен		
11	УП.04	Учебная практика	72	72	72	Д/зачет		
12	ПП.04	Производственная практика	72	72	72	Д/зачет		
13	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	206	206				ЭК.КВ
14	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	134	134	134	Экзамен		
15	УП.05	Учебная практика	36	36			36	Д/зачет
16	ПП.05	Производственная практика	36	36			36	Д/зачет
17	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	200	200				ЭК.КВ
18	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	128	128	24		104	Экзамен
19	УП.06	Учебная практика	36	36			36	Д/зачет
20	ПП.06	Производственная практика	36	36			36	Д/зачет
итого					3-1 Э – 2 Д/З – 4 Эк.кв.-1		Э-1, Д/З-10 Эк. кв. - 2	