

Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской
области
«Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Рассмотрено
на заседании
педагогического совета

Протокол № 2
от 29 августа 2014года

Утверждено
Приказ директора
ГАПОУ ТО «Тюменский
техникум индустрии
питания, коммерции и
сервиса»
№ 13/01 од
от 29 августа 2014 года

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**
образовательного учреждения среднего профессионального образования
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
базовой подготовки

Основная профессиональная образовательная программа государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовый уровень подготовки, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 465 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014г. № 32672).

Эксперт:

Авторы-разработчики:

1. Бочанова Н. В., преподаватель высшей категории ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
2. Трусенкова Е.А., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
3. Лойченко Л.Н., преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
4. Колунина Н.В., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
5. Радченко Е.Г., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
6. Сеничкина Г.В., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
7. Тихонова Л. В., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
8. Смирнова Т.Г., преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
9. Шаламова Л.Г., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
10. Кугаевская Н.Н., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
11. Черненко Г.В., преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
12. Симонова В.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
13. Баннова С.С., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
14. Велижанина О.А., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
15. Сажина Т.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
16. Макарова М.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
17. Перцева Л.А., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
18. Попова Н.С., преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
19. Есина С.И., преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания,

- коммерции и сервиса»
 20. Коржавина Н.В. преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	Общие положения	5
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	5
1.2.	Нормативный срок освоения программы	6
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки	7
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности	7
2.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции	7
2.3.	Специальные требования	8
3.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	9
3.1.	Базисный учебный план	9
3.1.1.	Рабочий учебный план на базе среднего общего образования базовой подготовки очной формы обучения	12
3.2.	Календарный учебный график	17
3.2.1.	Календарный учебный график на базе среднего (полного) общего образования базовой подготовки очной формы обучения	17
3.2.2.	Календарный график аттестаций базовой подготовки очной формы обучения	20
3.3.	Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла Обязательная часть	26
3.3.1.	Программа ОГСЭ.01 Основы философии	Приложение 1 59
3.3.2.	Программа ОГСЭ.02 История	Приложение 2 74
3.3.3.	Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык	Приложение 3 87
3.3.4.	Программа ОГСЭ.04 Физическая культура	Приложение 4 118
3.3.5.	Программа ОГСЭ.05 <i>Культура речи и этика поведения специалиста*</i>	Приложение 5 128
3.4.	Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла	
3.4.1.	Программа ЕН.01 Математика	Приложение 6 143
3.5.	Программы дисциплин общепрофессионального цикла Обязательная часть	
3.5.1.	Программа ОП.01. Экономика организации	Приложение 7 153
3.5.2.	Программа ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Приложение 8 168
3.5.3.	Программа ОП.03. Бухгалтерский учет	Приложение 9 185
3.5.4.	Программа ОП.04. Документационное обеспечение управления	Приложение 11 199
3.5.5.	Программа ОП.5 Финансы и валютно-финансовые операции организации	Приложение 12 212
3.5.6.	Программа ОП.6. Информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 13 227
3.5.7.	Программа ОП.7. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	Приложение 14 254
3.5.8.	Программа ОП.8. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	Приложение 15 270

3.5.9.	Программа ОП.9. Безопасность жизнедеятельности	Приложение 16	527
3.5.10	Программа ОП.10. Профессиональная эстетика*	Приложение 17	287
3.5.11	Программа ОП.11. Основы предпринимательства*	Приложение 18	300
3.5.12	Программа ОП.12. Организация питания в гостиничных комплексах*	Приложение 19	312
3.5.13	Программа ОП.13. Ресторанный бизнес*	Приложение 20	323
	Программы профессиональных модулей Обязательная часть		
3.5.14.	Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	Приложение 21	339
3.5.15.	Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Приложение 22	371
3.5.16.	Программа профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Приложение 23	411
3.5.17.	Программа профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Приложение 24	428
3.5.18.	Программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии «официант, бармен»	Приложение 25	448
3.6.	Программа практик		
3.6.1	Программа учебной практики	Приложение 26	479
3.6.2	Программа производственной практики по профилю специальности	Приложение 27	496
3.6.3	Программа преддипломной практики	Приложение 28	513
4.	Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы		27
4.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению		27
4.2.	Информационное обеспечение обучения		34
4.3.	Общие требования к организации образовательного процесса		38
4.4.	Кадровое обеспечение образовательного процесса		39
5.	Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы		45
5.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся		45
5.2.	Организация государственной итоговой аттестации выпускников		50

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

1. Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании»
2. Федеральный закон от 1 декабря 2007 г. № 309-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта»
3. Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»
4. ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовый уровень подготовки, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 465 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014г. № 32672);
5. Примерные программы (носят рекомендательный характер);
6. Приказ от 28 сентября 2009 г. № 355 «Об утверждении Перечня специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 27 октября 2009 г. № 15123)
7. Макеты программ профессиональных модулей и учебных дисциплин:
 - а. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009г.)
 - б. Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.)
8. Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 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)
9. Приказ Минобрнауки России от 04.07.2013 N 531 (ред. от 19.05.2014) "Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29443)
10. Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования,

утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14.06.2013г.

11. Письмо Минобрнауки РФ от 20 октября 2010г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»
12. Устав ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Классификаторы социально-экономической информации

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС). Выпуск 2, 52;
2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);
3. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденный постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. №37 (в ред. Постановлений Минтруда РФ от 21.01.2000 №7, от 14.08.2000 №57, от 20.04.2001 №35, от 31.05.2002 №38, от 20.06.2002 №44, от 28.07.2003 №59, от 12.11.2003 №75, приказов Минздравсоцразвития РФ от 25.07.2005 №461, от 07.11.2006 №749, от 17.09.2007 №605);
4. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001)
5. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-93)

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по очно – заочной (вечерней) и заочной формам получения образования увеличивается:

на базе среднего (полного) общего образования – не более чем на 1,5 года.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:
услуги организаций общественного питания;
процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
продукция общественного питания;
первичные трудовые коллективы.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
-----	--------------

ВПД 1	Организация питания в организациях общественного питания
--------------	---

- | | |
|--------|--|
| ПК 1.1 | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей |
| ПК 1.2 | Организовывать выполнение заказов потребителей |
| ПК 1.3 | Контролировать качество выполнения заказа |
| ПК.1.4 | Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания |

ВПД 2	Организация обслуживания в организациях общественного питания
--------------	--

- | | |
|---------|--|
| ПК 2.1. | Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей |
| ПК 2.2. | Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей |
| ПК 2.3. | Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями |
| ПК.2.4 | Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания |
| ПК.2.5 | Анализировать эффективность обслуживания потребителей |
| ПК.2.6 | Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания |

ВПД 3	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
--------------	--

- | | |
|---------|---|
| ПК 3.1. | Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания |
| ПК 3.2. | Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт |
| ПК 3.3. | Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного |

ВПД 4	питания, оказываемых организацией
--------------	--

ПК 4.1.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
---------	--

- | | |
|---------|--|
| ПК 4.2. | Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг |
| ПК 4.3. | Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания |

ВПД 5	Проводить контроль качества услуг общественного питания
--------------	--

- | | |
|---------|---|
| ПК 5.1. | Выполнение работ по рабочей профессии «официант, бармен» |
|---------|---|

- ПК 5.2. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- ПК 5.3. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
- ПК 5.4. Обслуживать массовые банкетные мероприятия
- ПК 5.5. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
- ПК 5.6. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
- ПК 5.7. Обслуживать потребителей бара, буфета
- ПК 5.8. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания
- ПК 5.9. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями
- ПК 5.10. Изготавливать определённый ассортимент простых закусок
- ПК 5.11. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта
- Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Общие компетенции выпускника

- | Код | Наименование |
|--------|--|
| 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 в 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. |
| ОК 10. | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов |

2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.3.1. Региональные компетенции выпускника:

- РК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.
- РК 2. Уметь действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов, энергосберегающих технологий и оборудования.

2.3.2. Рабочая квалификация

- после изучения профессионального модуля «Выполнение работ по профессии официант, бармен» и сдачи квалификационного экзамена студентам присваивается рабочая квалификация официант 4 разряда, бармен 4 разряда.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

«_____» _____ 200__ г.

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования

100114 Организация обслуживания в общественном питании

основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: Менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка		Рекомендуемый курс изучения		
				Всего	В том числе			
1	2	3	4		5	6	7	8
	Обязательная часть циклов ОПОП	58	3132	2088		30		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		642	428				
ОГСЭ.01	Основы философии			48				2
ОГСЭ.02	История			48				2
ОГСЭ.03	Иностранный язык			166				1-2
ОГСЭ.04	Физическая культура			166				1-3
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		72	48				
ЕН.01	Математика							2
П.00	Профессиональный цикл		2418	1612		30		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1062	708				
ОП.01.	Экономика организации							2
ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности							1-2
ОП.03.	Бухгалтерский учет							2-3
ОП.04.	Документационное обеспечение управления							2
ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации							2-3
ОП.06.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности							2-3

ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда						1-2
ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации						1-3
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности			68			1-2
ПМ.00	Профессиональные модули		1356	904			
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания						1-2
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания						1-2
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания						1-2
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена						1-2
УП.01.	Учебная практика						
ПП.01.	Производственная практика						
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания						1-3
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания						1-3
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности						3
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания						2-3
УП.01.	Учебная практика						
ПП.01.	Производственная практика						
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания						3
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания						3
УП.01.	Учебная практика						
ПП.01.	Производственная практика						
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания						1-3
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия						2
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания						3
УП.01.	Учебная практика						
ПП.01.	Производственная практика						
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих						1
УП.01.	Учебная практика						
ПП.01.	Производственная практика						

	Вариативная часть циклов ОПОП	25	1350	900	312		2
	Всего часов обучения по циклам ОПОП	83	4482	2988	1510	30	
УП.00.	Учебная практика	26		936			
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)						
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное	23					
Всего		147					

3.3. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА

- 3.3.1. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии (Приложение 1)
- 3.3.2. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История (Приложение 2)
- 3.3.3. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (Приложение 3)
- 3.3.4. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура (Приложение 4)
- 3.3.5. *Программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Культура речи и этика поведения специалиста** (Приложение 5)

3.4. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО ЦИКЛА

- 3.4.1. Программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика (Приложение 6)

3.6. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

- 3.6.1. Программа учебной дисциплины ОП.01 Экономика организации (Приложение № 7)
- 3.6.2. Программа учебной дисциплины ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности (Приложение 8)
- 3.6.3. Программа учебной дисциплины ОП.03 Бухгалтерский учет (Приложение 9)
- 3.6.4. Программа учебной дисциплины ОП.04 Документационное обеспечение управления (Приложение 10)
- 3.6.5. Программа учебной дисциплины ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации (Приложение 11)
- 3.6.6. Программа учебной дисциплины ОП.06 Информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (Приложение 12)
- 3.6.7. Программа учебной дисциплины ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда (Приложение 13)
- 3.6.8. Программа учебной дисциплины ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации (Приложение 14)
- 3.6.9. Программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности (Приложение 15)
- 3.6.10. *Программа учебной дисциплины ОП.10 Профессиональная эстетика** (Приложение 16)
- 3.6.11. *Программа учебной дисциплины ОП.11 Основы предпринимательства** (Приложение 17)
- 3.6.12. *Программа учебной дисциплины ОП.12 Организация питания в гостиничных комплексах*(Приложение 18)*
- 3.6.13. *Программа учебной дисциплины ОП.13 Ресторанный бизнес** (Приложение 19)
- 3.6.14. Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания (Приложение 20)
- 3.6.15. Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания (Приложение 21)
- 3.6.16. Программа профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания (Приложение 22)
- 3.6.17. Программа профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания (Приложение 23)
- 3.6.18. Программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии «официант, бармен» (Приложение 24)
- 3.6.20. Программа учебной практики (Приложение 25)
- 3.6.21. Программа производственной практики по профилю специальности (Приложение 26)

3.6.22. Программа преддипломной практики (Приложение 27)

4. Материально – техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», реализующий основную профессиональную образовательную программу (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности) предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП (ППССЗ) обеспечивает:

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

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т.п.)
1	2	3	4
1	Основы философии	Кабинет общегуманитарных и социально-экономических дисциплин <u>учебно-наглядные пособия:</u> карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; <u>нормативно-техническая документация:</u> стандарты, нормативные документы. <u>Цифровые образовательные ресурсы:</u> учебно-методические комплекты по философии, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий, контрольно-оценочные средства	Оперативное управление

2	История	<p>Кабинет общегуманитарных и социально-экономических дисциплин</p> <p><u>учебно-наглядные пособия:</u> карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты;</p> <p><u>нормативно-техническая документация:</u> стандарты, нормативные документы.</p> <p><u>Цифровые образовательные ресурсы:</u> учебно-методические комплекты по истории, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий, контрольно-оценочные средства</p>	Оперативное управление
3	Иностранный язык	<p>Кабинет немецкого языка, английского языка</p> <p><u>ТСО:</u> компьютер, DVD центр, телевизор, магнитофон, носители информации;</p> <p><u>учебно-наглядные пособия:</u> комплекты демонстрационного материала; информационный материал по специальности; комплекты тестового контроля, таблицы, опорные конспекты, методические пособия, словари, носители информации;</p> <p><u>нормативно-техническая документация:</u> стандарты, технические паспорта оборудования, инструкции по ТБ,</p> <p><u>цифровые образовательные ресурсы:</u> учебно-методические комплекты по английскому и немецкому языку, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий контрольно-оценочные средства</p>	Оперативное управление
4	Физическая культура	<p>Спортивный зал, тренажёрный зал</p> <p><u>Общее оборудование спортивного зала:</u> покрытие спортивного пола, зарисовка полей спортивного зала, защита стен, окон.</p> <p><u>Спортивный инвентарь:</u> гимнастические скамейки, гимнастическая стенка, гимнастические маты, гимнастические коврики, гимнастические палки, набивные мячи, скакалки, мячи волейбольные, мячи баскетбольные, мячи футбольные, щиты баскетбольные с кольцом, волейбольная сетка, обручи, стол для тенниса, комплект для настольного тенниса, гиря, ракетки для бадминтона, гантели, штанга, дартс, шахматы, тренажеры: беговая дорожка, силовой, штанга, вибромассажер, дорожка для стоп.</p>	Оперативное управление
5	Математика	<p>Кабинет математики и статистики</p> <p><u>ТСО:</u> ноутбук, документ-камера, система оперативного контроля знаний МФУ, мультимедийный планшет, сканер, мультимедиа проектор, интерактивное оборудование, программное обеспечение;</p> <p><u>учебно-наглядные пособия:</u> методические пособия, пособия печатные раздаточные, схемы, таблицы;</p> <p><u>нормативно-техническая документация:</u> стандарты, технические паспорта оборудования, инструкции по ТБ, нормативные документы;</p> <p><u>Цифровые образовательные ресурсы:</u> виртуальные лаборатории для построения графиков функций, планиметрических динамических чертежей, стереометрических динамических чертежей, учебно-методические комплекты по математике, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, цифровые коллекции портретов выдающихся ученых, банк тестовых заданий, контрольно-оценочные средства</p>	Оперативное управление

6	Экономика организации	Кабинет экономических дисциплин <u>ТСО</u> : компьютеры, мультимедиа проектор, интерактивное оборудование, программное обеспечение. <u>Цифровые образовательные ресурсы</u> : учебно-методические комплекты по экономике организации, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий контрольно-оценочные средства	Оперативное управление
7	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности и ДООУ <u>учебно-наглядные пособия</u> : карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; <u>нормативно-техническая документация</u> : стандарты, нормативные документы. <u>Цифровые образовательные ресурсы</u> : учебно-методические комплекты по ДООУ, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий, контрольно-оценочные средства	Оперативное управление
8	Бухгалтерский учет	Кабинет бухгалтерского учета, налогообложения и аудита <u>учебно-наглядные пособия</u> : карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; <u>нормативно-техническая документация</u> : стандарты, нормативные документы. <u>Цифровые образовательные ресурсы</u> : учебно-методические комплекты по аудиту, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий, контрольно-оценочные средства	Оперативное управление
9	Документационное обеспечение управления	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности и ДООУ <u>учебно-наглядные пособия</u> : карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; <u>нормативно-техническая документация</u> : стандарты, нормативные документы. <u>Цифровые образовательные ресурсы</u> : учебно-методические комплекты по ДООУ, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий, контрольно-оценочные средства	Оперативное управление
10	Финансы и валютно-финансовые операции организации	Кабинет бухгалтерского учета, финансов и кредита <u>ТСО</u> : компьютер, мультимедиа проектор, интерактивное оборудование, программное обеспечение; <u>учебно-наглядные пособия</u> : карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; <u>нормативно-техническая документация</u> : стандарты, нормативные документы; <u>цифровые образовательные ресурсы</u> : учебно-методические комплекты по финансам и валютно-финансовым операциям организации, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий, контрольно-оценочные средства	Оперативное управление

11	Информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности <u>ТСО</u> : компьютеры, мультимедиа проектор, интерактивное оборудование, программное обеспечение. <u>Цифровые образовательные ресурсы</u> : учебно-методические комплекты по информационно-коммуникационным технологиям в профессиональной деятельности, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий	Оперативное управление
12	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	Кабинет технического оснащения и охраны труда <u>ТСО</u> : компьютер, мультимедиа проектор, программное обеспечение, кассовые аппараты, весы электронные, контрольно-кассовый аппараты, кассовый терминал со штриховым кодированием, машина кухонная МХ 271, слайсер; <u>учебно-наглядные пособия</u> : карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; <u>нормативно-техническая документация</u> : стандарты, нормативные документы; <u>цифровые образовательные ресурсы</u> : учебно-методические комплекты по дисциплине, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий.	Оперативное управление
13	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	Кабинет немецкого языка, английского языка <u>ТСО</u> : компьютер, DVD центр, телевизор, магнитофон, носители информации; <u>учебно-наглядные пособия</u> : комплекты демонстрационного материала; информационный материал по специальности; комплекты тестового контроля, таблицы, опорные конспекты, методические пособия, словари, носители информации; <u>нормативно-техническая документация</u> : стандарты, технические паспорта оборудования, инструкции по ТБ, <u>цифровые образовательные ресурсы</u> : учебно-методические комплекты по английскому и немецкому языку, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий контрольно-оценочные средства	Оперативное управление
14	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности <u>учебно-наглядные пособия</u> : ситуационные задачи, опорные конспекты, тестовые задания, противогазы ГП -5, носилки санитарные, перевязочный материал и дезинфицирующие средства для отработки навыков оказания медицинской помощи пострадавшим, респираторы, сумки санитарные, методические пособия; <u>нормативно-техническая документация</u> : стандарты, нормативные документы, пакет документов по правовым, нормативным и организационным основам жизнедеятельности, акты, положения, инструкции; <u>цифровые образовательные ресурсы</u> : учебно-методические комплекты по БЖД, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий.	Оперативное управление

15	<i>Профессиональная эстетика*</i>	Кабинет общегуманитарных и социально-экономических дисциплин учебно-наглядные пособия: карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; <u>нормативно-техническая документация:</u> стандарты, нормативные документы. Цифровые образовательные ресурсы: учебно-методические комплекты по дисциплине, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий, контрольно-оценочные средства	Оперативное управление
16	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	Кабинет организации коммерческой деятельности, менеджмента и маркетинга <u>учебно-наглядные пособия:</u> карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; <u>нормативно-техническая документация:</u> стандарты, нормативные документы. <u>Цифровые образовательные ресурсы:</u> учебно-методические комплекты по менеджменту, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий.	Оперативное управление
17	<i>Организация питания в гостиничных комплексах*</i>	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства <u>учебно-наглядные пособия:</u> карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; <u>нормативно-техническая документация:</u> стандарты, нормативные документы; <u>цифровые образовательные ресурсы:</u> учебно-методические комплекты по модулю, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий	Оперативное управление
18	<i>Ресторанный бизнес*</i>	Кабинет организации и технологии обслуживания в предприятиях общественного питания <u>учебно-наглядные пособия:</u> карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; <u>нормативно-техническая документация:</u> стандарты, нормативные документы; <u>цифровые образовательные ресурсы:</u> учебно-методические комплекты по дисциплине, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий контрольно-оценочные средства	Оперативное управление
19	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	Кабинет товароведения продовольственных товаров <u>учебно-наглядные пособия:</u> карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; <u>нормативно-техническая документация:</u> стандарты, нормативные документы; <u>цифровые образовательные ресурсы:</u> учебно-методические комплекты по дисциплине, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий контрольно-оценочные средства	Оперативное управление

20	Организация и технология производства продукции общественного питания	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства <u>учебно-наглядные пособия:</u> карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; <u>нормативно-техническая документация:</u> стандарты, нормативные документы; <u>цифровые образовательные ресурсы:</u> учебно-методические комплекты по модулю, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий	
21	Физиология питания, санитария и гигиена	Кабинет товароведения продовольственных товаров, физиологии питания, метрологии, стандартизации и сертификации <u>учебно-наглядные пособия:</u> карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; <u>нормативно-техническая документация:</u> стандарты, нормативные документы; <u>цифровые образовательные ресурсы:</u> учебно-методические комплекты по дисциплине, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий контрольно-оценочные средства	
22	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Кабинет организации и технологии обслуживания в предприятиях общественного питания <u>учебно-наглядные пособия:</u> карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; <u>нормативно-техническая документация:</u> стандарты, нормативные документы; <u>цифровые образовательные ресурсы:</u> учебно-методические комплекты по дисциплине, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий контрольно-оценочные средства	Оперативное управление
23	Психология и этика профессиональной деятельности	Кабинет общегуманитарных и социально-экономических дисциплин <u>учебно-наглядные пособия:</u> карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; <u>нормативно-техническая документация:</u> стандарты, нормативные документы. <u>Цифровые образовательные ресурсы:</u> учебно-методические комплекты по психологии, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий контрольно-оценочные средства	
24	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	Кабинет организации коммерческой деятельности, менеджмента и маркетинга <u>учебно-наглядные пособия:</u> карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты; <u>нормативно-техническая документация:</u> стандарты, нормативные документы. <u>Цифровые образовательные ресурсы:</u> учебно-методические комплекты по менеджменту, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий.	

25	Маркетинг в организациях общественного питания	<p>Кабинет организации коммерческой деятельности, менеджмента и маркетинга</p> <p><u>учебно-наглядные пособия</u>: карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты;</p> <p><u>нормативно-техническая документация</u>: стандарты, нормативные документы.</p> <p><u>Цифровые образовательные ресурсы</u>: учебно-методические комплекты по менеджменту, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий.</p>	Оперативное управление
26	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	<p>Кабинет товароведения продовольственных товаров, физиологии питания, метрологии, стандартизации и сертификации</p> <p><u>учебно-наглядные пособия</u>: карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты;</p> <p><u>нормативно-техническая документация</u>: стандарты, нормативные документы;</p> <p><u>цифровые образовательные ресурсы</u>: учебно-методические комплекты по дисциплине, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий контрольно-оценочные средства</p>	Оперативное управление
27	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	<p>Лаборатория экспертизы качества потребительских товаров, микробиологии и санитарии</p> <p><u>учебно-наглядные пособия</u>: карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты;</p> <p><u>нормативно - техническая документация</u>: стандарты, нормативные документы;</p> <p><u>цифровые образовательные ресурсы</u>: учебно-методические комплекты по дисциплине, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий контрольно-оценочные средства</p>	
28	Организация и технология обслуживания в общественном питании	<p>Кабинет организации и технологии обслуживания в предприятиях общественного питания</p> <p><u>учебно-наглядные пособия</u>: карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты;</p> <p><u>нормативно-техническая документация</u>: стандарты, нормативные документы;</p> <p><u>цифровые образовательные ресурсы</u>: учебно-методические комплекты по модулю, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий контрольно-оценочные средства</p>	Оперативное управление
29	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	<p>Кабинет организации и технологии обслуживания в предприятиях общественного питания</p> <p><u>учебно-наглядные пособия</u>: карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты;</p> <p><u>нормативно-техническая документация</u>: стандарты, нормативные документы;</p> <p><u>цифровые образовательные ресурсы</u>: учебно-методические комплекты по модулю, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий контрольно-оценочные средства</p>	Оперативное управление

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП (ППССЗ).

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП (ППССЗ). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной литературой или иными информационными ресурсами и материально-техническом оснащении

№ п/п	Наименование дисциплин, входящих в заявленную образовательную программу	Количество обучающихся, изучающих дисциплину	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов	Количество
1	Основы философии		Курбатов В.И. Основы философии: учеб. пособие – М.: Дашков и К, 2009 Матяш, Т. П. Основы философии: учебник / Матяш. – Р/наД, Феникс, 2014	30 15
2	История		Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: В 2-х ч. Ч.2: учебник/ В.В. Артемов. – М.: Академия, 2011. История России[CD]/Под ред. Г.Б.	25

			Поляка. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2011. История России[CD]/Под ред. Г.Б. Поляка. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2011.	1
3	Иностранный язык		Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания / Н. И. Щербакова. – М. : Академия, 2014	25
4	Физическая культура		Физическая культура : учебник / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич и др. - 11-е изд., стер. - М. : Академия, 2011. - 176 с. Бишаева, А. А. Физическая культура : учебник / А.А. Бишаева. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 304 с.	5 5
5	Математика		Математика учебник/ Башмаков М.И. – М.: Академия, 2012 Математика: сборник задач профильной направленности / Башмаков М.И. – М.: Академия, 2012	30 30
6	Экономика организации		Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник, -М.: Академия, 2014	25
7	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник/ В.В. Румынина. – 7-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2010. Правоведение [Электронный ресурс] / Под ред. С.С. Маиляня, Н.И. Косяковой. - 3-е изд. - Электрон. дан. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2011	20 1
8	Бухгалтерский учет		Иванова Н.В. Бухгалтерский учет: учебное пособие /Н.В.Иванова. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2011. Иванова Н.В. Бухгалтерский учет на предприятиях торговли: учебное пособие /Н.В.Иванова. – М.: Академия, 2010. Чая В.Т. Бухгалтерский учет: учебное пособие/ В.Т. Чая, О.В. Лагыпова; под ред. В.Т. Чая. – М.: Кнорус, 2010.	20 20 3
9	Документационное обеспечение управления		Делопроизводство: учебное пособие/Е.Н. Басовская, Т.А. Быкова, Л.М. Вялова и др. – М.: ФОРУМ, 2011	20
10	Финансы и валютно-финансовые операции организации		Финансы и кредит [текст]: учеб. пособие/Под ред. О.И.Лаврушина.-2-е изд., стереот.-М.:КНОРУС,2009. Янин О.Е. Финансы, денежное обращение и кредит: учеб./О.Е. Янин. – М.: Академия, 2009 Финансы и кредит. Структура финансов рыночной экономики учебник/ Белов, А. В. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2011	20 10 20
11	Информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		Коробов Н.А. Информационные технологии в торговле: учебное пособие/ Н.А. Коробов, А.Ю. Комлев. – М.: Академия. 2011.	10
12	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		Кашенко В.Ф., Р.В. Кашенко Оборудование предприятий общественного питания, Альфа-М, 2010	20

13	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания / Н. И. Щербакова. – М. : Академия, 2014	25
14	Безопасность жизнедеятельности		Бондин В.И. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие/В.И. Бондин. – М.: ИНФРА-М, 2012. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник/Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – 6-е изд., испр. – М.: Академия, 2012 Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник/ В.Ю. Микрюков. – М.: ФОРУМ, 2011.	5 15 5
15	<i>Профессиональная эстетика*</i>			
16	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>		Крутик А.Б. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие/А.Б. Крутик, М.В. Решетова. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2010 Основы предпринимательской деятельности [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Департамент образования и науки. - Тюмень : ИП УрФО, 2009	20 1
17	<i>Организация питания в гостиничных комплексах*</i>		Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах, Академия, 2010 Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие/Л.З. Шильман. – М.: Академия, 2011	20 20
18	<i>Ресторанный бизнес*</i>		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие/Л.З. Шильман. – М.: Академия, 2011	20
19	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров, ОИЦ "Академия", 2012 Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник / Т. С. Голубкина. – М.: Академия, 2014. – 537 с.	30 15
20	Организация и технология производства продукции общественного питания		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие/Л.З. Шильман. – М.: Академия, 2011	20
21	Физиология питания, санитария и гигиена		Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария / А. Н. Мартинчик. - 4-е изд. стер. - М. : Академия, 2014. - 349 с.	15
22	Организация обслуживания в организациях общественного питания		Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник / С. Ю. Мальгина. – М. : Академия. -2014. – 320 с.	20
23	Психология и этика профессиональной деятельности		Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии: учебное пособие/Н.С. Ефимова. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2011	20
24	Менеджмент и управление персоналом в		Добринина Н.А. Менеджмент: основы теории и деловой практикум: учеб.	15

	организациях общественного питания		пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. Драчева Е.Л. Менеджмент. Практикум: учебное пособие/ Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – М.: Академия, 2010 Косьмин А.Д. Менеджмент: учебник/А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – М.: Академия, 2011	15 20
25	Маркетинг в организациях общественного питания		Барышев А.Ф. Маркетинг, ОИЦ "Академия", 2011	30
26	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		Панова Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании, Дашков и К, 2009	20
27	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие/Л.З. Шильман. – М.: Академия, 2011 Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник / Т. С. Голубкина. – М.: Академия, 2014. – 537 с.	20 15
28	Организация и технология обслуживания в общественном питании		Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М. : Академия, 2014. - 319 с.	20
29	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М. : Академия, 2014. - 319 с.	20

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Техникум в рамках действующего законодательства самостоятельно разрабатывает и утверждает ОПОП (ППССЗ) СПО с учетом потребностей регионального рынка труда.

Перед началом разработки ОПОП (ППССЗ) ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировав конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится обучающийся, определяют содержание его образовательной программы, разрабатываемой образовательным учреждением совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ОПОП (ППССЗ) техникум:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП (ППССЗ), увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения;

обязан ежегодно обновлять основную профессиональную образовательную программу с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом;

обязан в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязан обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязан обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязан формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

должен предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и

профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;

в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в развитии самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой;

обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

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

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11, в том числе 2 недели в зимний период.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать для освоения основ медицинских знаний 48 часов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций, определённые техникумом, индивидуальные, устные.

Практика является обязательным разделом ОПОП (ППССЗ). Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ОПОП (ППССЗ) СПО предусмотрены следующие виды практики: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся техникумом при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается педагогическими кадрами,

имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в год.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Техникумом созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации студентов по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (ППССЗ) (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	демонстрирует умения работы с нормативно-технологической документацией, правового регулирования в сфере профессиональной деятельности, знаний видов технологического оборудования	устный экзамен экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ
ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов	демонстрирует умения организации проверки подготовки зала к	устный экзамен экспертная оценка

потребителей	обслуживанию и приему гостей. изложение материалов по организации и контролю процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, осуществления расчета с посетителями	выполнения практическо - лабораторных работ
ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа	излагает показатели качества обслуживания; умение разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ - письменный экзамен
ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	демонстрирует умения определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость)	устный экзамен экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ - письменный экзамен
ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	демонстрирует умения контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать оборудование, посуду, приборы, рассчитывать необходимое количество в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания	устный экзамен экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ - письменный экзамен
ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	демонстрирует знания по организации и нормированию труда персонала, требований к производственному персоналу	устный экзамен экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ - письменный экзамен
ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	демонстрирует знания по нормативной базе, позволяющей анализировать и производить расчеты работников занятых обслуживанием (официантов, барменов, менеджеров, хостесов, сомелье)	экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ - письменный экзамен
ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	излагает материал по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин, коктейлей) в процессе обслуживания	устный экзамен экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ
ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей	демонстрирует умения рассчитывать основные экономические показатели связанные с новыми формами обслуживания	устный экзамен экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ
ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	демонстрирует основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, предложения по повышению качества обслуживания .	устный экзамен экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ
ПК 3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания	демонстрирует умения работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке демонстрировать навыки анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания , участие в разработке комплекса маркетинга	устный экзамен экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ
ПК 3.2 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	излагает знания по проведению сегментации рынка , участию в проведение маркетинговых исследований рынка , анализу маркетинговых информации	устный экзамен экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ
ПК 3.3 Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания,	демонстрирует умения оценивать конкурентоспособность предприятий ,в зависимости от предоставляемой продукции и услуг .	устный экзамен экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ

оказываемых организацией		
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	демонстрирует знания по нормативной базе , использованию нормативных и технологических документов	устный экзамен экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ
ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	демонстрирует знания по контролю качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания	экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ устный экзамен письменный экзамен
ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания	излагает знания основных понятий в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовая база проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятия, виды, критерии, показатели и методы идентификации.	экспертная оценка выполнения практическо - лабораторных работ устный экзамен письменный экзамен
ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	демонстрация умения подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	текущий контроль в форме: защиты практических занятий; оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	демонстрация умения осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену;	текущий контроль в форме: защиты практических занятий; оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	демонстрировать умения обслуживать потребителей организаций общественного питания на различных массовых банкетных мероприятиях; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания	текущий контроль в форме: защиты практических занятий; оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.

	потребителей; предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;	
ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	демонстрация умения осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену;	текущий контроль в форме: защиты практических занятий; оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ПК 5.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	демонстрация умения подготавливать бар к обслуживанию; умение производить уборку помещения, расстановку мебели, подготовку барной стойки; демонстрация умения правильного оформления витрины бара и барной стойки; соблюдение правила профессионального этикета; соблюдение правила личной гигиены	текущий контроль в форме: защиты практических занятий; оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий
ПК.5.6. Обслуживать потребителей бара, буфета	демонстрация умения обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; демонстрация умения принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара	текущий контроль в форме: защиты практических занятий; оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ПК.5.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	демонстрация умения эксплуатировать в процессе работы инвентарь, весоизмерительное оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил	текущий контроль в форме: защиты практических занятий; оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ПК 5.8. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	демонстрация умения оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; демонстрация умения осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре; демонстрация умения оформлять необходимую учётно-учётную документацию	текущий контроль в форме: защиты практических занятий; оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий

<p>ПК 5.9. Изготавливать определённый ассортимент простых закусок</p>	<p>демонстрация умения обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара; демонстрация умения готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдение необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре; соблюдение правила личной гигиены</p>	<p>текущий контроль в форме: защиты практических занятий; оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий</p>
<p>ПК 5.10. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта</p>	<p>демонстрация умения производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</p>	<p>текущий контроль в форме: защиты практических занятий; оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий</p>
<p>ПК 5.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки</p>	<p>демонстрация умения готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; соблюдение правила профессионального этикета; соблюдение правила личной гигиены</p>	<p>текущий контроль в форме: защиты практических занятий; оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий</p>
<p><i>РК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.</i></p>	<p><i>обеспечивает собственную занятость путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.</i></p>	<p><i>экспертная оценка во время сдачи устного экзамена. самооценка, направленная на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности. экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</i></p>
<p><i>РК 2. Уметь действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов, энергосберегающих технологий и оборудования.</i></p>	<p><i>учитывает расход эксплуатационных материалов; вводит данные в персональную электронно-вычислительную машину; ведет и оформляет учетно-отчетной документацию;</i></p>	<p><i>обратная связь, направленная на анализ и обсуждение результатов деятельности, выявление сильных/слабых компетенций студента. самооценка, направленная на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</i></p>
<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели результатов подготовки</p>	<p>Формы и методы контроля</p>

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	проявляет понимание сущности и социальной значимости будущей профессии; применяет профессиональные знания в практической деятельности	интерпретация результатов наблюдений за обучающимися участие в творческих конкурсах, олимпиадах
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбирает способ (технология) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	выбирает способ разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями и ставит цель деятельности	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	извлекает информацию и систематизирует ее в самостоятельно определенной в соответствии с задачей информационного поиска структуре	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	применяет навыки командной работы в процессе решения производственных ситуаций	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	анализирует собственные мотивы и внешнюю ситуацию при принятии решений, касающихся своего продвижения	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	использует законодательство и обязательные требования нормативных документов в профессиональной деятельности и быту	Экспертное наблюдение, обратная связь

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

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

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются техникумом на основании положения об государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО.

Положение разработано на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464;

- Уставом техникума;

- требованиями VIII раздела федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности;

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 и регулирует вопросы итоговой аттестации выпускников техникума.

1.2. Настоящее положение устанавливает правила организации и проведения государственной итоговой аттестации обучающихся, завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена), включая формы государственной итоговой аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.3. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО и работодателей по конкретной специальности.

1.4. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

1.5. Лица, осваивающие образовательную программу среднего профессионального образования в форме самообразования либо обучавшиеся по не имеющей государственной аккредитации образовательной программе среднего профессионального образования, вправе пройти экстерном государственную итоговую аттестацию в образовательной организации, осуществляющей образовательную деятельность по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе среднего профессионального образования, в соответствии с настоящим положением.

2. Программа государственной итоговой аттестации

2.1. Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разрабатывается ежегодно по каждой специальности (программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих).

2.2. Программа государственной итоговой аттестации определяет:

- вид государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- тематику и объем ВКР;
- необходимые материалы для выполнения ВКР;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

2.3. Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается ведущей цикловой комиссией по специальности и утверждается директором техникума.

2.4. Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

2.5. Необходимые условия допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

3.1. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются техникумом по каждой образовательной программе среднего профессионального образования.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей имеющих

высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума. Численность Государственной экзаменационной комиссии не должна составлять менее 5 человек.

3.2. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Департаментом образования и науки Тюменской области.

Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в техникуме, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

3.3. Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в техникуме нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

3.4. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

3.5. Государственная экзаменационная комиссия является единой для всех форм обучения (очной, заочной) по каждой основной профессиональной образовательной программе. Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Допуск обучающегося к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по техникуму.

3.6. На заседания государственной экзаменационной комиссии техникумом представляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности;
- функциональные карты;
- программу государственной итоговой аттестации;
- приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации,
- сведения об успеваемости обучающихся;
- зачетные книжки обучающихся;
- протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии.

3.7. На государственной итоговой аттестации выпускник техникума может представить портфель (портфолио) индивидуальных образовательных достижений, свидетельствующий об оценках квалификации выпускника. Требования к структуре и содержанию портфолио регламентированы отдельным положением.

3.8. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на

закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим), в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.13 № 968).

3.9. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. Протоколы подписываются председателем, всеми членами и секретарем комиссии. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии хранятся в делах образовательного учреждения в течение установленного срока.

3.10. Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим итоговую государственную аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом директора техникума.

3.11. После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на педагогическом совете техникума. Отчет представляется в орган исполнительной власти, в ведении которого находится техникум, в двухмесячный срок после завершения государственной итоговой аттестации. В отчете отражается следующая информация:

- качественный состав государственных экзаменационных комиссий;
- вид государственной итоговой аттестации обучающихся по основной профессиональной программе;
- характеристика общего уровня подготовки обучающихся по данной специальности;
- количество дипломов с отличием;
- анализ результатов государственной итоговой аттестации;
- недостатки в подготовке обучающихся по данной специальности;
- выводы и предложения.

4. Формы государственной итоговой аттестации

4.1. Формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования являются защита выпускной квалификационной работы.

4.2. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

4.3. В зависимости от осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования выпускная квалификационная работа выполняется в следующих видах:

выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа - для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

дипломная работа (дипломный проект) - для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

4.4. Темы выпускных квалификационных работ определяются техникумом и утверждаются приказом директора. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающимся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за обучающимися тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума.

4.5. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

4.6. Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

5.1. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

5.2. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

5.3. Защита выпускных квалификационных работ (за исключением работ по закрытой тематике) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

5.4. Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

5.5. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

5.6. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

5.7. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве техникума.

6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

6.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

6.2. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссией);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

6.3. Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

6.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

7. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

7.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

7.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

7.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

7.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

7.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий.

Председателем апелляционной комиссии является директор техникума либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании приказа директора техникума.

7.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

7.7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

7.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

7.9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

7.10. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

7.11. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

7.12. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

7.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.