



Министерство образования и науки Республики
Бурятия
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Закаменский агропромышленный техникум»

Рассмотрена
на заседании Педсовета ГБПОУ
«Закаменский агропромышленный
техникум»
Методист Э.С. Мандаганова
Протокол 1 от 30.08 2022 г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ
«Закаменский
агропромышленный
техникум»
Батуев С.Б.
«01» 09
2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБПОУ «Закаменский агропромышленный техникум»
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар - кондитер

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ППКРС 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

г. Закаменск

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.19 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г. Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) а также при разработке учебного плана учитывались следующие нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию учебного процесса:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г.);
3. Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» от 01 апреля 2019 г. №Р-42;
5. Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (с изменениями и дополнениями от 3 июня 2014 г., 27 апреля 2015 г., 31 августа 2016 г., 7 августа 2019 г.);
6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» от 2 сентября 2020 г. № 457;

7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. N 457» от 16 марта 2021 г. № 100;
8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «О практической подготовке обучающихся» от 5 августа 2020 года N 885/390;
9. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» от 5 августа 2020 года N 882/391;
10. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 17 декабря 2020 г. № 747;
11. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
12. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569;

13. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н;
14. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н;
15. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н;
16. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.);
17. Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
18. Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259, в ред. 2017 года);
19. Распоряжение Минпросвещения России от 30 апреля 2021 г. № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего

профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования;

20. Распоряжение Минпросвещения России от 25 августа 2021 г. № Р-198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным (обязательным) дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения;

21. Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 г. № 05-401)

22. Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования от 20 июля 2020 г. № 05-772;

23. Устав ГБПОУ «Закаменский агропромышленный техникум»;

24. Локальные акты ГБПОУ «Закаменский агропромышленный техникум»".

1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Виды профессиональной деятельности выпускника:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Изучаемые дисциплины

Общепрофессиональный цикл:

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- Основы товароведения продовольственных товаров
- Техническое оснащение и организация рабочего места
- Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
- Основы калькуляции и учета
- Охрана труда
- Иностраный язык в профессиональной деятельности
- Безопасность жизнедеятельности
- Физическая культура

Изучаемые профессиональные модули:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Требования к результатам освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, должен обладать общими компетенциями:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
- Выпускник, освоивший ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, должен обладать профессиональными компетенциями:
- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

ППКРС профессии **43.01.09 Повар, кондитер** предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный учебный цикл;
- общепрофессиональный учебный цикл;
- профессиональный учебный цикл;
- государственная итоговая аттестация - ГИА.

2. Рабочий учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации. Календарный график учебного процесса составлен с учетом чередования теоретического обучения и учебной практики.

3. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

В обще-профессиональном учебном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», промежуточной аттестацией является экзамен.

4. Срок получения СПО по ППКРС – 3 г. 10 мес.

5. Продолжительность учебной недели – 5 дней.

6. Продолжительность учебных занятий- 45 минут и группировка парами.

7. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

8. Объем образовательной нагрузки обучающихся при очной форме обучения во взаимодействии с преподавателем составляет не менее 80 процентов от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы СПО.

9. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана.

10. Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счет обязательных аудиторных занятий, так и за счет различных форм внеучебных занятий в спортивных клубах, секциях. Дисциплина «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла и дисциплина «Физическая культура» из общепрофессиональных дисциплин имеют разные программы и реализовываются последовательно.

11. На консультации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям выделено 100 часов. Определены формы проведения консультаций

(индивидуальные, групповые, устные и письменные). Консультации способствуют улучшению постановки всего учебно-воспитательного процесса, так как предотвращают в определенной степени неуспеваемость.

12. На учебную и производственную практики выделено 1584 часов, что составляет 70 % от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла. В соответствии с ФГОС СПО должно быть не менее 25 процентов от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла.

Практика является обязательным разделом ППКРС, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и в соответствии с требованиями ФГОС СПО состоит из двух этапов: учебной практики и производственной. Учебная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному графику учебного процесса предусмотрена после изучения междисциплинарного курса каждого профессионального модуля. Учебная практика проводится рассредоточено.

13. Прохождение производственной практики предполагается концентрировано после изучения профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направлении деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

14. Общая продолжительность каникул составляет 34 недели в том числе, 6 недель в зимний период.

1.4 Общеобразовательный цикл

1. Общеобразовательный учебный цикл по профессии формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

2.Общеобразовательный цикл, включает общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

- филология;
- иностранный язык;
- общественные науки;
- математика и информатика;
- естественные науки;
- физическая культура, экология и основы безопасности

жизнедеятельности.

3.Общеобразовательный цикл ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 10 учебных дисциплин и предусматривает изучение не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области.

4.В учебные планы включены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые техникумом: Учебная проектная деятельность, Основы рисования/ Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий, Психология общения/ Введение в профессию/Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ «Психология здоровья». Включенная адаптационная учебная дисциплина обеспечивает коррекцию нарушения развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Учебная дисциплина «Учебная проектная деятельность студентов» направлена на изучение теоретического материала по разработке индивидуальных проектов.

5.Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного учебного предмета в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен

быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

6. Изучение общеобразовательных учебных дисциплин осуществляется рассредоточено.

7. Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счет обязательных аудиторных занятий, так и за счет различных форм внеучебных занятий в спортивных клубах, секциях.

8. При проведении занятий по «Иностранному языку», «Информатика», осуществляется деление группы на две подгруппы при наполняемости - 24 человека.

9. Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла программы проводится с помощью входного, текущего контроля, промежуточной аттестации.

12. Входной, текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Проводится в устной и письменной формах различного вида.

13. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, экзаменов за счет времени, отведенного на общеобразовательные учебные дисциплины, на экзамены выделяются дни свободные от занятий. Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика», и по дисциплинам «История», «Физика», «Химия».

14. На консультации по общеобразовательным предметам выделено 12 часов. Консультации для студентов по очной форме обучения предусматриваются в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Определены формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые, устные и письменные). Консультации способствуют улучшению постановки всего учебно-воспитательного процесса, так как предотвращают в определенной степени неуспеваемость.

Часы на обязательную дисциплину «Астрономия» взяты из раздела «Дополнительные учебные дисциплины».

1.5. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть распределена в соответствии с потребностями работодателей, требований профстандарта и направлена на увеличение часов общепрофессионального учебного цикла и профессионального цикла.

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1368 часов распределен следующим образом:

1. На усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на общепрофессиональный цикл - 234 часа;
- на междисциплинарные курсы – 702 часа;
- на учебную и производственную практику – 432 часов.

Расчет вариативной части: 5904 - 2052 (общеобр. цикл) - 108 (ПА 324 (ОП по ФГОС) – 1980 (ПМ по ФГОС=МДК+УП+ПП+ПА) - 72(ГИА)=1368.

Наименование УД, ПМ	Обязательная учебная нагрузка
Дисциплины общепрофессионального цикла	234
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	24
Основы товароведения продовольственных товаров	24
Техническое оснащение и организация рабочего места	24
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	24
Основы калькуляции учета	34
Охрана труда	20
Иностранный язык в профессиональной деятельности	24
Безопасность жизнедеятельности	24
Физическая культура/Адаптивная ФК	36
Профессиональный учебный цикл	1134
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	88
УП 01	36
ПП 01	36
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	220
УП 02	36
ПП 02	36
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	12
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	90
УП 03	36
ПП 03	72
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	24
МДК 04.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	60
УП 04	36
ПП 04	36
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	160
УП 05	36
ПП 05	72
ИТОГО	1368

1.6. Порядок аттестации обучающихся

1. Оценка качества освоения программы по профессии, включает текущий контроль освоенных компетенций, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

2. Промежуточная и итоговая аттестация обучающихся проводится на основании Положения о текущей промежуточной аттестации и Положения о государственной итоговой аттестации в техникуме. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения. Для реализации текущей и промежуточной аттестации разрабатывается критерии оценивания, сроки и место проведения. Знания, умения и навыки обучающихся оцениваются по пятибалльной системе.

3. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов с использованием компьютерных технологий за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины. Повторение учебного материала, зачеты и письменные контрольные

работы проводятся за счет времени, отведенного на изучение соответствующей учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

4. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, то на подготовку к экзаменам дополнительное время не выделяется и проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, предусматривается не менее 2 дней.

5. Количество экзаменов в год не превышает 8, количество зачетов – 10 (без учета физкультуры). Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающихся в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления.

6. Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом квалификационным, который проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии входят представители работодателей.

7. Экзамен квалификационный по профессиональным модулям проводится в последнем семестре освоения программы ПМ и представляет собой форму оценки результатов обучения. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: МДК и предусмотренных практик.

По завершению изучения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные:

Экзамен (квалификационный) по ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05.

По завершению изучения учебных дисциплин проводится комплексный экзамен по МДК.

8. Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации разрабатываются техникумом и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

9. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

10. Участие в ДЭ предполагает выезд обучающихся на площадки сертифицированного центра квалификаций (СЦК), выполнение ими заданий, разработанных в СЦК на основе актуальных заданий Национального чемпионата WSR и утвержденных экспертом не позднее, чем за 1 месяц до проведения ДЭ.

11. По окончании обучения и успешной сдачи Государственной итоговой аттестации выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца.

2.1 Сводные данные по бюджету времени по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная				
I	2	3	4	5	6	7	8
I курс	38	0	0	1	0	11	50
II курс	32	3	1	2	0	11	49
III курс	16	9	10	2	0	11	48
IV курс	8	12	15	2	2	2	41
Всего:	94	24	26	7	2	35	188

ОУД.07	Информатика	Э	112	108	44	64	4	32	44	32			
ОУД.08	Физика	Э	114	108	88	20	6	34	42	32			
ОУД.09	Химия	Э	238	216	154	62	14	44	44	66	62		
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	Э	184	172	138	34	12	48	44	66	48	44	68
ОУД.15	Биология	Э	74	72	52	20	2	34	38				
ОУД.16	География	Э	74	72	42	30	2	34	38				
ОУД.17	Астрономия	Э	38	36	28	8	2	36					
ДД	Дополнительные дисциплины	0/4/0	59	40	40		10	9		40			
УД.01	Проектная деятельность (Индивидуальный проект)	0,дз	59	40	40		10	9		40			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/8/-	562	468	218	250	76	18	48	48	36	32	148
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э, ДЗ	56	48	36	12	8	48					
ОП.02	Основы товарведения продовольственных товаров	Э	65	48	36	12	8	9	48				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	65	48	36	12	8	9		48			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э, ДЗ	56	48	36	12	8					48	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Э, ДЗ	42	36	12	24	6			36			
ОП.06	Охрана труда	Э, ДЗ	42	36	26	10	6		36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Э, ДЗ	72	60		60	12					32	28
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	Э, ДЗ	42	36	18	18	6						36

ОП.09.	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	Физическая культура	40	36	40	36	40	4	4	36	40	36	40	36	40	36	40	36
ОП.10	Деловое общение /Коммуникативный практикум	ДЗ	42	32	18	14	6	36										
ОП.11	Художественное оформление блюд / Рисование и лепка	ДЗ	40	36	36	36	4	36										
ПМ:00	Профессиональный цикл	/5/10	2985	2592	479	457	1656	168	225	40	88	150	148	506	558	542	724	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	Э(к)	483	408	88	68	252	30	45									
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э	81	60	40	20		12	9	40	20							
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	110	96	48	48		14				42	54					
УП.01	Учебная практика		108	108			108					108						
ПП.01	Производственная практика		184	144			144	4	36			36	108					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	Э(к)	811	718	144	142	432	48	45									
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	65	48	24	24		8	9		48							
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	274	238	120	118		36					94	144				

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Экзам енов (в т. ч. экза енов (квал ифика ционн ых)	1	1	4	2	3	2	2
дифф. зачето в	7	5	5	2	2	2	3
зачето в							

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
Кабинеты	
1	Кабинет английского языка
2	Кабинет русского языка
3	Кабинет обществознания
4	Кабинет математики
5	Кабинет информатики
6	Кабинет химии
7	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Кабинет социально-экономических дисциплин
9	Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены
10	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории	
11	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
Мастерские	
12	Учебный кулинарный цех
13	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
14	Спортивный зал
15	Место для стрельбы
Залы	
16	Библиотека
17	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
18	Актовый зал