

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум»
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар-кондитер
Форма обучения очная
Срок освоения ОПСПО ПКРС 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

Зима, 2019

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	40	0	0	1		11	52
II курс	35	2	2	2		11	52
III курс	24	6	10	1		11	52
IV курс	23	6	8	2	2	2	43
Всего	122	14	20	6	2	35	199

2.1. План учебного процесса ОП СПО ПКРС (2019-2023 гг.)

Индекс	Наименование циклов, разделов, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, в часах							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.в сем.)																				Всего за период обучения
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем																										
					Нагрузка по дисциплинам и МДК				Промежуточная аттестация, в т.ч.		1 курс			всего 1 курс	2 курс			всего 2 курс	3 курс			всего 3 курс	4 курс					всего 4 курс			
					Всего учебных занятий	в том числе					1 сем. 17 нед	2 сем. 24 нед			3 сем. 17 нед	4 сем. 24 нед			5 сем. 17 нед	6 сем. 24 нед			7 сем. 17 нед	П А	8 сем. 24 нед						
теоретическое обучение	практическое и лабораторное занятие	консультации	Практики	консультации		экзамены	ТО, УП, ПП	П А	ТО, УП, ПП	П А		ТО, УП, ПП	П А	ТО, УП, ПП		П А	И А														
0.00	Общеобразовательный цикл	13ДЗ/4Э	23 94	0	23 94	13 77	99 5	2 2	0	42	30	56 1	61 1	18	11 90	43 7	34 1	48	82 6	19 3	12 2	0	31 5	63	0	0	0	0	63	23 94	
Общие общеобразовательные учебные дисциплины		5ДЗ/2Э	13 53	0	13 53	73 3	61 2	8	0	20	12	27 3	29 5	0	56 8	31 6	28 7	32	63 5	11 4	36	0	15 0	0	0	0	0	0	0	13 53	
ОУД.01 (01)	Русский язык	Э	16 9		16 9	13 6	33			10	6	30	29		59	48	46	16	11 0				0						0	16 9	
ОУД.01 (02)	Литература	ДЗ	22 1		22 1	18 5	34	2				51	50		10 1	58	62		12 0				0						0	22 1	
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	17 1		17 1	10	15 9	2				41	30		71	34	30		64	36			36						0	17 1	
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	Э	30 1		30 1	17 7	12 4			10	6	69	65		13 4	83	68	16	16 7				0						0	30 1	
ОУД.04	История	ДЗ	19 9		19 9	16 5	32	2				31	57		88	34	35		69	42			42						0	19 9	
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	22 0		22 0	0	22 0					51	64		11 5	59	46		10 5				0						0	22 0	
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	72		72	60	10	2							0				0	36	36		72						0	72	
Общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		7ДЗ/2Э	10 41	0	10 41	64 4	38 3	1 4	0	22	18	28 8	31 6	18	62 2	12 1	54	16	19 1	79	86	0	16 5	63	0	0	0	0	63	10 41	
	Базовые общеобразовательные		10	0	10	62	37	1	0	22	18	25	31	18	58	12	54	16	19	79	86	0	16	63	0	0	0	0	63	10	

	дисциплины	05		05	2	1	2				2	6	6	1			1				5						05			
ОУД.07	Информатика	ДЗ	15 3	15 3	63	90			12	6	61	74	18	15 3			0				0					0	15 3			
ОУД.08	Физика	Э	18 0	18 0	20	15 8	2				82	98		18 0			0				0					0	18 0			
ОУД.9	Химия	Э	22 8	22 8	18 1	47			10	6	73	72		14 5	67		16	83			0					0	22 8			
ОУД.10	Обществознание	ДЗ	19 2	19 2	14 1	49	2							0		36		36	79	50	12 9	27				27	19 2			
ОУД.15	Биология	ДЗ	72	72	58	12	2							0	54	18		72			0					0	72			
ОУД.16	География	ДЗ	72	72	61	9	2							0				0		36		36	36				36	72		
ОУД.17	Экология	ДЗ	72	72	64	6	2					72		72				0			0					0	72			
ОУД.18	Астрономия	Э	36	36	34	0	2			6	36			36				0			0					0	36			
Общеобразовательные дисциплины предлагаемые образовательной организацией		1ДЗ	36	0	36	22	12	2	0	0	0	36	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36		
УД. 1	Учись учиться	ДЗ	36	36	22	12	2				36			36				0			0					0	36			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11ДЗ/3Э	85 2	14 6	70 6	34 7	34 1	1 8	0	12	30	51	21 7	18	28 6	17 5	10 5	0	28 0	0	70	0	70	14 4	0	72	0	0	21 6	85 2
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	90	14	76	57	19		12	6	36	36	18	90				0			0					0		90		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э	49	10	39	19	18	2		6		49		49				0			0					0		49		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	45	9	36	22	12	2			15	30		45				0			0					0		45		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	45	9	36	26	8	2		6				0		45		45			0					0		45		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	72	15	57	27	28	2				30		30	17	25		42			0					0		72		
ОП.06	Охрана труда	Э	72	14	58	42	14	2		6		36		36	36			36			0					0		72		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	72	14	58	0	56	2						0				0		36		36	36				36		72	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Э	71		71	44	25	2		6				0	36	35		71			0					0		71		
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	10 6	21	85	0	85							0				0		34		34	24		48		72	10 6		
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	86	18	68	34	32	2						0	86			86			0					0		86		
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	36	4	32	20	12					36		36				0			0					0		36		
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях питания	ДЗ	72	14	58	36	20	2						0				0			0	36					36		36	
ОП.13	Диетическое питание	ДЗ	36	4	32	20	12							0				0			0	48		24			72		72	
П.00	Профессиональный цикл	5Э/10З/5ДЗ	25 86	24 5	98 5	63 1	35 4	0	12 24	72	60	0	0	0	0	0	34 6	24	37 0	41 9	63 6	36	10 91	36 9	36	68 4	36	0	10 23	25 86

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	37 0	40	16 2	94	68	0	14 4	12	12	0	0	0	0	0	34 6	24	37 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	37 0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	70	14	56	38	18							0		70	18	88				0						0		88
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		13 2	26	10 6	56	50						0		13 2	13 2					0						0		13 2	
УП.01	Учебная практика	3	72						72					0		72	6	78				0						0		78
ПП.01	Производственная практика		72						72					0		72		72				0						0		72
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	68 9	55	22 0	13 2	88	0	39 6	6	12	0	0	0	0	0			0	41 9	25 2	18	68 9	0	0	0	0	0	0	68 9
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	62	12	50	34	16							0				0	62		12	74						0		74
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		21 3	43	17 0	98	72							0				0	21 3			21 3							0	
УП.02	Учебная практика	3	14 4						14 4					0				0	14 4		6	15 0						0		15 0
ПП.02	Производственная практика		25 2						25 2					0				0		25 2		25 2							0	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	40 2	40	16 4	98	66	0	18 0	6	12	0	0	0	0	0			0	0	38 4	18	40 2	0	0	0	0	0	0	40 2
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	50	10	40	24	16							0				0		50	12	62						0		62
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		15 4	30	12 4	74	50							0				0		15 4		15 4							0	
УП.03	Учебная практика	3	72						72					0				0		72	6	78						0		78
ПП.03	Производственная практика		10 8						10 8					0				0		10 8		10 8							0	
ПМ.04	Приготовление ,оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	38 1	40	16 1	11 3	48	0	14 4	24	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34 5	36	0	0	0	27 9	38 1	

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	72	14	58	46	12							0				0				0	72	30				10 2	10 2		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		12 9	26	10 3	67	36							0				0				0	12 9					12 9	12 9		
УП.04	Учебная практика	3	72					72						0				0				0	72	6				78	78		
ПП.04	Производственная практика		72					72						0				0				0	72					72	72		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	74 4	70	27 8	19 4	84	0	36 0	24	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	68 4	36	0	74 4	74 4		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	10 0	20	80	68	12							0				0				0	24		76	30		10 0	10 0		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		24 8	50	19 8	12 6	72							0				0				0			24 8			24 8	24 8		
УП.05	Учебная практика	3	14 4					14 4						0				0				0			14 4	6		15 0	15 0		
ПП.05	Производственная практика		21 6					21 6						0				0				0			21 6			21 6	21 6		
	Итоговая аттестация		72											0				0				0						72	72		
Всего			27ДЗ/17 Э/53	59 04	39 1	40 85	23 55	16 90	4 0	12 24	126	120	61 2	82 8	36	14 76	61 2	79 2	72	14 76	61 2	82 8	36	14 76	57 6	36	75 6	36	0	14 04	59 04
Государственная итоговая аттестация: демонстрационный экзамен							всего	дисциплин и МДК				61 2	828	14 40	61 2	648	12 60	46 8	396	86 4	432	396			82 8	43 92					
								учебной практики				0	0	0	0	72	72	14 4	72	21 6	72	144			21 6	50 4					
								производственной практики				0	0	0	0	72	72	0	360	36 0	72	216			28 8	72 0					
								экзаменов				1	4	5	3	5	8	0	2	2	1	1			2	17					
								дифф.зачетов				1	5	6	3	6	9	5	2	7	3	2			5	27					
								зачетов				0	0	0		1	1		2	2	1	1			2	5					

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование
Кабинеты:	
1.	социально-экономических дисциплин
2.	микробиологии, санитарии и гигиены
3.	товароведения продовольственных товаров
4.	технологии кулинарного и кондитерского производства
5.	иностранного языка
6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	
7.	технического оснащения и организации рабочего места
Мастерские:	
8.	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
Спортивный комплекс:	
9.	спортивный зал
Залы:	
10.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ ИО ЗЖДТ разработан на основе нормативно – правовых документов

федерального уровня:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);
- приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- приказа Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;
- письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 09 декабря 2016 года, зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 года);
- приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 15.12.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 № 29200);

- приказа Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 №30861);
- приказа Минобрнауки России от 25.11.2016 № 1477 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации, касающиеся профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.12.2016 № 44662);
- приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413»;
- рекомендаций 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 от 17 марта 2015 г. N 06-259;
- приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;
- Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер 43.01.09-170331, дата регистрации в реестре 31.03.2017).

Министерства образования Иркутской области:

- Распоряжения министерства образования Иркутской области № 976-мр от 03.10.2013г «Об организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области»;
- с учетом п.2.3. Распоряжения министерства образования Иркутской области № 617-мр от 10.06.2014г «Об итогах совещания руководителей государственных профессиональных образовательных организаций»;
- Распоряжения заместителя Председателя Правительства Иркутской области от «5» ноября 2014 года № 69-рзп.

Документов ГБПОУ ИО ЗЖДТ:

- Устава ГБПОУ ИО ЗЖДТ;
- локальных нормативных актов ГБПОУ ИО ЗЖДТ.

Обучение по профессии 43.01.09 Повар, кондитер организуется на базе основного общего образования.

Объем обязательной аудиторной нагрузки студентов составляет – 36 часов в неделю.

Объем максимальной нагрузки не превышает 54 часа в неделю.

Учебный процесс и режим занятий организован согласно Уставу ГБПОУ ИО ЗЖДТ:

- теоретическое обучение включает в себя программу среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования, общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов по профессии;
- учебная практика проводится в учебных лабораториях, в соответствии с календарным учебным графиком и расписанием, в группах с наполняемостью более 15 человек - в две смены;
- производственная практика проходит на предприятиях города и района на основе долгосрочных и краткосрочных договоров;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;

- продолжительность занятий (45 мин.);
- перерывы между занятиями для отдыха - 10 минут;
- после 4 урока установлен удлиненный перерыв для питания – 40 минут.

В соответствии с ФГОС нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме обучения для лиц, студентов на базе основного общего образования, составляет – 2 года 10 месяцев.

Общее количество аудиторной нагрузки распределяется следующим образом:

	часы	недели
Теоретическое обучение	4392	122
Учебная практика	504	14
Производственная практика	720	20
Промежуточная аттестация	216	6
Государственная итоговая аттестация	72	2
Итого	5904	

Учебный год в техникуме начинается 01 сентября, делится на 2 полугодия. Общая продолжительность каникул и праздничных дней составляет: на 1,2,3 курсах 11 недель, на 4 курсе - 2 недели в зимний период.

4.1. Общеобразовательный цикл

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального с учетом профиля получаемого профессионального образования (п. 3. ст. 68 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 № 273-ФЗ).

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер сформирован с учетом Рекомендаций 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.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется согласно приказу Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. от 15.12.2014) об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Экзамены проводятся по русскому языку, математике и химии (профильной общеобразовательной дисциплине по выбору из обязательных предметных областей).

Вариативная часть общеобразовательного цикла дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний и возможностями продолжения образования, решением Методического совета протокол № 8 от 23 мая 2019 года, используется следующим образом:

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов
Общие общеобразовательные учебные дисциплины		
ОУД.01 (1)	Русский язык	35
ОУД.01 (2)	Литература	70

ОУД.03	Математика: алгебра и начала анализа, геометрия	73
ОУД.04	История	28
ОУД.05	Физическая культура	49
ОУД.06	ОБЖ	
Общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		
ОУД.07	Информатика	45
ОУД.08	Физика	72
ОУД.9	Химия	57
ОУД.10	Обществознание	21
ОУД.18	Астрономия	36
Общепрофессиональный цикл		
УД.1	Учись учиться	36
ИТОГО:		486

4.2. Формирование вариативной части ОП СПО ПКРС

При разработке образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих в целях реализации вариативной части часы ОП СПО ПКРС ФГОС, решением Методического совета протокол № 8 от 23 мая 2019 года, использованы на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов WorldSkills Russia по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» следующим образом:

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов	в том числе		
			теория	ЛПР	СРСМ
Общепрофессиональный цикл					
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	54	21	19	14
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	13	3	0	10
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	9	0	0	9
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	9	0	0	9
ОП.05	Основы калькуляции и учета	40	9	16	15
ОП.06	Охрана труда	36	18	4	14
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	0	22	14
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	35	35	0	0
ОП.09	Физическая культура	66	30	15	21
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	86	48	20	18
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	36	28	4	4
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях питания	72	58	0	14
ОП.13	Диетическое питание	36	32	0	4
ИТОГО:		528			
Профессиональные модули					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	38	24	0	14
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	60	14	20	26
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	30	18	0	12
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	85	32	10	43
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	18	2	6	10

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	58	22	6	30
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	40	22	4	14
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	65	31	8	26
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	68	46	2	20
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	120	58	12	50
ИТОГО:		582			
ИТОГО:		1110			

4.3. Формы проведения консультаций

Консультации для студентов по очной форме обучения предусматриваются в учебном плане во взаимодействии с преподавателем.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения программы, разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей. Содержание контрольно-измерительных материалов направлено на оценку уровня освоения теоретических знаний, практических умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся, на оценку сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в движении WSR по соответствующим компетенциям.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, учебную и производственную практики. Фонды оценочных средств утверждаются Методической комиссией (далее - МК) и согласуются с работодателем и утверждаются директором образовательной организацией.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты и зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Промежуточная аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает:

- на 1 курсе: 6 дифференцированных зачетов, 0 зачетов, 5 экзаменов;
- на 2 курсе: 9 дифференцированных зачетов, 1 зачет, 8 экзаменов;
- на 3 курсе: 7 дифференцированных зачетов, 2 зачета, 2 экзамена;
- на 4 курсе: 5 дифференцированных зачетов, 2 зачета, 2 экзамена.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

На государственную итоговую аттестацию отводится 72 часа.

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена. Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену. Задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по профессии.

Тематика демонстрационного экзамена соответствует компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело» с учетом требований стандартов Worldskills.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением выпускнику квалификации повар↔кондитер.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Разработчик:

заместитель директора по УР _____

И.Р. Габдулкавеева

Согласовано:

заместитель директора по УПР _____

О.В.Бекетова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575794

Владелец Скуратова Ольга Викторовна

Действителен с 14.12.2021 по 14.12.2022