

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 очная¹

Срок освоения ОПСПО ПКРС 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

Зима, 2021

¹ Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. От08.12.2020) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021).

Статья 17. Формы получения образования и формы обучения, п. 4. Допускается сочетание различных форм получения образования и форм обучения.

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 (2021-2025 гг.)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, 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		
				Во взаимодействии с преподавателем										1 курс																		
				Нагрузка по дисциплинам и МДК				Промежуточная аттестация, в т.ч.		1 сем. 17 нед		2 сем. 24 нед		всего 1 курс		2 курс		всего 2 курс		3 курс		всего 3 курс		4 курс		всего 4 курс						
				Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	теоретиче ское обучение в форме лекций, семинаров	в том числе практические занятия	всего часов	экзамены	зачеты	зачеты	экзамены	зачеты	зачеты	экзамены	зачеты	зачеты	экзамены	зачеты	зачеты	экзамены	зачеты	зачеты	экзамены	зачеты	зачеты	экзамены	зачеты				
0.00	Общеобразовательный цикл	10Д3/6Э/13	2404	8	2396	1295	12	1029	64	0	42	30	495	671	18	1184	509	346	48	903	157	87	0	244	63	0	0	0	0	0	63	2404
	Общие общеобразовательные учебные дисциплины	5Д3/2Э	1326	0	1326	686	6	612	28	0	18	12	273	298	0	571	352	293	32	677	78	0	0	78	0	0	0	0	0	0	0	1326
	ОУД.01 (01) Русский язык	Э 4	169		169	126	6	33	10			6	30	29		59	48	46	16	110											0	169
	ОУД.0 1 (02) Литература	ДЗ 4	221		221	185		34	2			4	51	50		101	58	62		120											0	221
	ОУД.02 Иностранный язык	ДЗ 5	171		171	10		159	2			2	41	60		101	34			34	36										0	171
	ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	Э 4	283		283	149		124	10			6	69	47		116	83	68	16	167											0	283
	ОУД.04 История	ДЗ 5	199		199	165		32	2			4	31	57		88	34	35		69	42										0	199
	ОУД.05 Физическая культура	ДЗ 4	211		211	-9		220				4	51	55		106	59	46		105											0	211
	ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ 4	72		72	60		10	2			4				0	36	36		72											0	72
	Общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	4Д3/4Э	1078	8	1070	609	6	417	36	0	24	18	222	373	18	613	157	53	16	226	79	87	0	166	63	0	0	0	0	0	63	1078
	Базовые общеобразовательные дисциплины		988	0	988	575	6	371	32	0	20	18	186	319	18	523	157	53	16	226	79	87	0	166	63	0	0	0	0	0	63	988
	ОУД.07 Информатика	ДЗ 2	108		108	14		4*+90				4	61	47		108				0											0	108
	ОУД.08 Физика	Э 2	198		198	22		158	12			6	52	128	18	198				0											0	198
	ОУД.9 Химия	Э 3	238		238	181	4	47*	10			6	73	72		145	67		16	83											0	238
	ОУД.10 Обществознание	Э 7	192		192	141	2	49	2			6				0		35		35	79	51		130	27						27	192
	ОУД.15 Биология	ДЗ 4	72		72	58		12	2			4				54	18			72											0	72
	ОУД.16 География	ДЗ 7	72		72	61		9	2			4				0				0		36		36	36						36	72
	ОУД.17 Экология	ДЗ 2	72		72	64		6	2			2				72				0											0	72
	ОУД.18 Астрономия	Э 3	36		36	34		0	2			6				0	36			36											0	36
	Общеобразовательные дисциплины предлагаемые образовательной организацией	1Д3/1 З	90	8	82	34	0	46	4	0	4	0	36	54	0	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90
	УД.1 Психология общения	ДЗ 1	36		36	22		12	2			2	36			36				0											0	36
	УД.2 Конструктор карьеры	З 2	54	8	46	12		34	2			2	54			54				0											0	54
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5Д3/8Э	852	144	708	301	389	389	18	0	17	46	117	157	18	292	103	100	0	203	36	105	0	141	144	0	72	0	0	0	216	852
	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э 2	90	14	76	57	19	19			12	6		72	18	90				0											0	90
	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Э 2	49	10	39	19	18	18	2			6		49		49				0											0	49
	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ 1	45	9	36	22	12	12	2			1		45		45				0											0	45
	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э 4	45	9	36	26	8	8	2			6				0		45		45											0	45
	ОП.05 Основы калькуляции и учета	Э 4	72	15	57	27	28	28	2			6				0	47	25		72											0	72
	ОП.06 Охрана труда	Э 1	72	14	58	42	14	14	2			6	72			72				0											0	72
	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Э 7	72	14	58	0	56	56	2			4				0				0		36		36	36						36	72
	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Э 6	71		71	44	25	25	2			6				0				0	36	35		71							0	71
	ОП.09 Физическая культура	ДЗ 8	106	21	85	0	85	85				1				0				0		34		34	24			48		72	106	
	ОП.10 Основы предпринимательской деятельности	ДЗ 4	86	18	68	34	32	32	2			1				0	56	30		86											0	86
	ОП.11 Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции	ДЗ 2	36	4	32	20	12	12				1		36		36				0											0	36
	ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях питания	ДЗ 7	36	2	34	2	30	30	2			1				0				0										36	36	
	ОП.13 Национальная и зарубежная кухня	Э 8	72	14	58	8	50	50				6				0				0										72	72	
П.00	Профессиональный цикл	5Э/5З/5 ДЗ	2586	245	985	631	1578	354	6	1224	42	90	0	0	0	0	0	346	24	346	419	636	36	1055	369	36	580	36	0	913	2490	
	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э 4	370	40	162	94	212	68	6	144	6	18	0	0	0	0	0	346	24	346	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	346
	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ 4	70	14	56	38	18	18			2					0		70		70										0	70	
	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		132	26	106	56	50	50			2					0		132		132											0	132
	Учебная практика		72		72						72	1				0		72		72											0	72
	Производственная практика		72		72						72	1				0		72		72											0	72
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э 6	689	55	220	132	484	88	0	396	6	12	0	0	0	0	0	0	0	0	419	252	18	671	0	0	0	0	0	0	671	
	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ 5	62	12	50	34	16	16			2					0				0	62			62						0	62	
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		213	43	170	98	72	72			2					0				0	213			213						0	213	
	Учебная практика	3 5,6	144		144		144				1					0				0	144			144						0	144	
	Производственная практика		252		252		252				1					0				0	252			252						0	252	
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э 6	402	40	164	98	246	66	0	180	6	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	384	18	384	0	0	0	0	0	0	384	
	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ 6	50	10	40	24	16	16			2					0				0	50			50						0	50	
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		154	30	124	74																										

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);
- прТребования, 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).
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и изменениями, которые вносятся в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. 464, утвержденным приказом Министерства просвещения РФ от 28.08.2020 г. № 441;
- 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);
- 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»;
- постановления Минтруда РФ от 8 сентября 1993 г. №150 «О перечне приоритетных профессий рабочих и служащих, овладение которыми дает инвалидам наибольшую возможность быть конкурентоспособными на региональных рынках труда»;
- распоряжения правительства РФ от 15 октября 2012 г. №1921-р Комплекс мер, направленных на повышение эффективности реализации мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования на 2012 - 2015 годы;
- письма Министерства образования и науки РФ Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 18 марта 2014 г. №06-281 «О направлении требований» (Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса);
- письма Министерства образования и науки РФ Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки от 16 апреля 2015 г. №01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья»;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 23 января 2014 г. №36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. №1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- рекомендаций по использованию в образовательном процессе по физической культуре проведение теоретических занятий по вопросам здорового образа жизни, подготовку докладов и рефератов изложены в письме Министерства образования РФ от 6 сентября 2002 г. N 18-52-1645/18-17;
- инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным

знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования;

- приказа Министерства просвещения РФ от 30.07.2020 г. № 369 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»;
- приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями). С изменениями и дополнениями от: 18 ноября 2020 г.;
- письма Министерства Просвещения Российской Федерации от 27.03.2020 № ГД - 83/05 «О разъяснении некоторых вопросов по организации образовательного процесса в образовательных организациях, реализующих программы среднего профессионального образования, в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий».

Министерства образования Иркутской области:

- Распоряжение министерства образования Иркутской области № 617-мр от 10.06.2014 г. «Об итогах совещания руководителей государственных профессиональных образовательных организаций».
- Распоряжение министерства образования Иркутской области № 941-мр от 16 сентября 2014 г. «О внесении изменений в распоряжение министерства образования Иркутской области № 617-мр от 10.06.2014 года» п.2.3. (основы предпринимательской деятельности, эффективное поведение на рынке труда).
- Распоряжения заместителя Председателя Правительства Иркутской области от «5» ноября 2014 года № 69-рзп.
- Распоряжение министерства образования Иркутской области № 976-мр от 03.10.13.
- «Об организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области».

Устав ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум».

Локальные акты техникума.

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.

Организация практической подготовки обучающихся является обязательным разделом образовательной программы ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка в виде производственная практика состоит из двух этапов: производственная практики (по профилю специальности) и преддипломной практики.

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 профессии среднего профессионального образования.

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

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 № 3 от 21 января 2021 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	55
ОУД.04	История	28
ОУД.05	Физическая культура	40
ОУД.06	ОБЖ	
Общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		
ОУД.07	Информатика	0

ОУД.08	Физика	72
ОУД.9	Химия	57
ОУД.10	Обществознание	21
ОУД.18	Астрономия	36
Общепрофессиональный цикл		
УД.1	Психология общения	36
УД.2	Конструктор карьеры	54
ИТОГО:		468

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 № 3 от 21 января 2021 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	Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции	36	28	4	4
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях питания	36	34	0	2
ОП.13	Национальная и зарубежная кухня	70	58	12	0
ИТОГО:		526			
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	30	18	0	12

	к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
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.05.03	Технология работы с шоколадом	188	104	14	70
ИТОГО:		582			
ИТОГО:		1108			

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.

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.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации

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

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

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

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

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, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- 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.

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 зачитываются ассистентом;
 - письменные задания надиктовываются ассистенту;
- 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 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.

Разработчик:

заместитель директора по УР _____

И.Р. Габдулкаеева

Согласовано:

заместитель директора по УПР _____

О.В.Бекетова