

Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Уваровский химико-технологический колледж"

Согласовано:

Директор МБОУ

«Лицей им. А.И. Данилова»

Е.В. Уварова

«26» августа 2022г.



Утверждаю:

Директор ТОГБПОУ

«Уваровский химико-технологический колледж»

Н.А. Ермакова

«29» августа 2022 г.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования

Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

"Уваровский химико-технологический колледж"

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар. Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -
естественно-научный

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Год начала подготовки по УП - 2022

2022 год

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

43.01.09 Повар, кондитер

курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
1 курс	1440	0	0	0	36(18)	0	11	11
2 курс	1170	180	72	18	36(18)	0	11	11
3 курс	594	324	468	18	72(36)	0	11	11
4 курс	588	324	432	24	36(18)	72	2	2
Всего	3792	828	972	60	180	72	35	35

1.1.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

43.01.09 Повар, кондитер

Курс	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика по	Промежуточная аттестация	Каникулы	Итого: 1 семестр	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика по	Промежуточная аттестация	Каникулы	ГИА	Итого: 2 семестр	Всего
1 курс	17	-	-	-	2	19	23	-	-	1	9	-	33	52
2 курс	15	2	-	-	2	19	18	3	2	1	9	-	33	52
3 курс	8	5	3	1	2	19	9	4	10	1	9	-	33	52
4 курс	8	5	4	-	2	19	9	4	8	1	-	2	24	43
Всего:	48	12	7	1	8	76	59	11	20	4	27	2	123	199

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

43.01.09 Повар, кондитер

курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		учебная практика, производственная практика		демонстрационный экзамен	промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
	1 семестр	2 семестр	1 сем	2 сем					
1 курс	17	23				1		11	52
2 курс	15	18	5	2		1		11	52
3 курс	8	9	9	13		2		11	52
4 курс	8	9	9	12		1	2	2	43
Всего	48	59	23	27	0	5	2	35	199

1.3.Количество часов на освоение программы учебной / производственной практик

43.01.09 Повар, кондитер

ПМ	Название ПМ	1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр		8 семестр	
		у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					72		36	72								
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента									108		144	360				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							72		72	108						
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента													72		36	72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента																
	Всего	0	0	0	0	72	0	108	72	180	108	144	360	108	144	108	216
														180	144	144	288

1800

ОП.09	Физическая культура/Адаптационная физическая культура	8			42		42	0	42																	24		18		
ОП.10	Рисование и лепка	8			36	16	36	6	30																				36	
ОП.11	Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания	4			36	7	36	24	12											36										
ОП.12	Диетическое питание	5			32	8	32	18	14												32									
ОП.13	Основы финансовой грамотности	4			36		36	22	14											36										
ОП.14	Основы права защиты потребителей	2			32		32	20	12													32								
И.00	Профессиональный блок			03/14/Д3/9Э	3174	3066	60	1206	619	587	1800	0	54	54	0	0	0	0	233	4	412	14	498	6	771	12	532	8	668	16
ПМ.04	Профессиональные модули			03/14/Д3/9Э	3174	3066	60	1206	619	587	1800	0	54	54	0	0	0	0	233	4	412	14	498	6	771	12	532	8	668	16
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			03/2/Д3/1Э																										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4			45	45	45	20	25													45								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, овощей и грибов				114	114	6	108	54	54												58	2	50	4					
МДК.01.05	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	4к			114	114	6	108	54	54												58	2	50	4					
УП.01	Учебная практика				108	108					108											72		36						
ПП.01	Производственная практика				72	72					72													72						
Эк	Экзамен по модулю		4		12								6	6										12						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента			03/3/Д3/3Э																										
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	5			32	32	32	16	16															32						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации супов и соусов				101	95	3	92	46	46			3	3										32		66	3			
МДК.02.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусочного ассортимента		6к		101	95	3	92	46	46			3	3										32		66	3			
МДК.02.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья				101	95	3	92	46	46			3	3										32		66	3			
МДК.02.05	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика				92	86	3	83	41	42			3	3										32		57	3			
УП.02	Учебная практика	6			252	252					252													108		144				
ПП.02	Производственная практика	6			360	360					360															360				
Эк	Экзамен по модулю			6	12								6	6												12				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента			03/3/Д3/2Э																										
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	4			36	36	36	18	18															36						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента		5		134	122	12	110	56	54			6	6										84	6	38	6			

3. Перечень учебных лабораторий, кабинетов и мастерских по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5	Иностранного языка
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ТОГБПОУ «Уваровский химико-технологический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. №44898 от 22 декабря 2016 г.).

Нормативную правовую основу разработки учебного плана составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании) (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08. 2020г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего

профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Рекомендации Минпросвещения России и ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (14 апреля 2021г.);

- Рекомендации Минпросвещения России и ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки (14 апреля 2021г.);

- Приказ Минобрнауки России от 08.11.2021 N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная основная образовательная программа 43.01.09 «Повар, кондитер», (Регистрационный номер: 43.01.09-170331 Дата регистрации в реестре: 31/03/2017)

- Базисный учебный план;

- Примерные программы профессиональных модулей и дисциплин;

- Устав ТОГБПОУ «Уваровский химико-технологический колледж».

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Начало учебных занятий ежегодно – 1 сентября и заканчивается в соответствии с настоящим учебным планом. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем аудиторной учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю, включая консультации и самостоятельную работу.

В период обучения на 3 курсе с юношами проводятся учебные сборы (письмо МО РФ от 13.04.1999г. № 16-51-64 ин/16-13).

Общая продолжительность каникул составляет 35 недель:

- на 1 курсе 11 недель, в том числе 9 недель в летний период и 2 недели в зимний период;

- на 2 курсе 11 недель, в том числе 9 недель в летний период и 2 недели в зимний период;

- на 3 курсе 11 недель, в том числе 9 недель в летний период и 2 недели в зимний период;

- на 4 курсе 2 недели в зимний период.

Освоение элементов общепрофессионального и профессионального циклов начинается с первого курса параллельно с общеобразовательной подготовкой.

В рамках ООП СПО осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении основной образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепления, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в образовательной организации (ТОГБПОУ «Уваровский химико-технологический колледж») и в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется:

- при реализации учебных дисциплин, МДК путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- в ходе практики путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

На практику отведено 50 недель, что составляет 56% от профессионального цикла, из них учебная практика составляет 19 недель, производственная 31 неделя.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной профессии. Учебная практика проводится преподавателями, реализуется рассредоточено в течение изучения модуля и организована в учебно-производственных мастерских и лабораториях колледжа. Организация учебной практики осуществляется следующим образом: на втором курсе реализуются часы учебной практики, предусмотренные первым модулем – 108 часов; на третьем курсе проводится учебная практика по второму модулю – 252 часа, на втором и третьем курсе проводится учебная практика по третьему модулю – 144 часа, в течение четвертого курса проводится практика по ПМ.04 - 108 часов, ПМ.05 – 216 часов.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности. Производственная практика реализуется концентрированно в течение изучения модуля и проводится на основе договоров на базе организаций и предприятий. На производственную практику отводится: на первый модуль – 72 часа, на второй – 360 часов, третий – 108 часов, четвертый – 72 часа, пятый - 360 часов.

Конкретизация распределения УП и ПП

Таблица 1

Индекс	Наименование ПМ, МДК	Вид практики	Семестр	Продолжительность, час.
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, овощей и грибов, МДК.01.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика)	УП.01	3	72
		УП.01	4	36
		ПП.01	4	72
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.02.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок, МДК.02.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, МДК.02.05 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика)	УП.02	5	108
		УП.02	6	144
		ПП.02	6	360
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (МДК.03.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок)	УП.03	4	72
		УП.03	5	72
		ПП.03	5	108
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков)	УП.04	7	72
		УП.04	8	36
		ПП.04	8	72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента (МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)	УП.05	7	108
		УП.05	8	108
		ПП.05	7	144
		ПП.05	8	216

Трудоемкость дисциплины «Физическая культура» составляет 40 часов аудиторных занятий.

Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана. Организация самостоятельной работы обучающихся относится к свободе образовательной организации, а ее конкретизация фиксируется в локальном акте образовательной организации.

Самостоятельная работа планируется в цикле профессиональной подготовки. В дни официальных праздников, выпадающих на недели теоретического обучения учебная нагрузка полностью относится к самостоятельной работе. Оценка самостоятельной работы зависит от рабочей программы МДК и может представлять собой отдельное текущее оценивание либо входить в оценку выполнения задания на занятии, если самостоятельная работа планировалась как подготовка к занятию. Общий фонд часов самостоятельной работы по программе 60 часов, что составляет 1%. По предметам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не планируется.

Объем образовательной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 99% (от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы СПО).

С целью реализации требования ФГОС СПО

«7.1. При формировании ППКРС образовательная организация:

должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.»

для индивидуальной коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в колледже разработан адаптационный модуль, состоящий из дисциплин: «Психология личности и профессиональное самоопределение», «Коммуникативный практикум», «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Адаптивная физическая культура».

При наличии абитуриентов инвалидов или абитуриентов с ограниченными возможностями здоровья модуль будет реализован за счет вариативной части образовательной программы.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение - 57 недель, 2052 часа, распределяется на обязательную учебную нагрузку с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественно-научный профиль).

Распределение часов между предметами общеобразовательного цикла проводилось на основании требований ФГОС СОО, Гигиенических требований к максимальному общему объему недельной образовательной нагрузки обучающихся СанПиН 2.4.2.2821-10, с учетом требований примерных программ общеобразовательных предметов и доработанных 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 Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259).

Аудиторная недельная нагрузка при реализации общеобразовательного цикла составляет не более 36 часов в неделю, что удовлетворяет требованию СанПиН 2.4.2.2821-10 для шестидневной рабочей недели.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО обязательная часть общеобразовательного цикла составляет 65% или 1333 академических часа, а часть, формируемая участниками образовательных отношений - 35% или 719 академических часа.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО п. 18.3.1

«Учебный план профиля обучения и (или) индивидуальный учебный план должны содержать 11 (12) учебных предметов и предусматривать изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной настоящим Стандартом, в том числе общими для включения во все учебные планы являются учебные предметы "Русский язык", "Литература", "Иностранный язык", "Математика", "История" (или "Россия в мире"), "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", "Астрономия"».

Общеобразовательный цикл предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области. В рамках предметной области «Родной язык и родная литература» в учебный план включен учебный предмет «Русская родная литература» в объеме 36 часов.

В соответствии с требованиями того же пункта (п. 18.3.1 ФГОС СОО)

«Учебный план предусматривает изучение обязательных учебных предметов: учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных предметов, курсов по выбору и общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.»

Общеобразовательный цикл разбит на три подцикла: «Общие общеобразовательные учебные предметы», «Предметы по выбору из обязательных предметных областей» и «Дополнительные учебные предметы».

Общими учебными предметами в общеобразовательном цикле в соответствии с требованиями ФГОС СОО являются: "Русский язык", "Литература", "Иностранный язык", "Математика", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", "Астрономия". В учебном плане перечень и наименования предметов приведены в соответствии с актуальными требованиями ФГОС СОО.

Подцикл «Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей» состоит из предметов:

«Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «Русская родная литература» и подцикл «Дополнительные учебные предметы» реализован в виде варьируемых предметов: История родного края/Основы проектной деятельности и Основы агробизнес проектирования/Организация производства и предпринимательства в АПК.

С целью реализации требования к количеству предметов ФГОС СОО предметы «Обществознание», «География», «Экология», рекомендуемые письмом 06-259 исключены из общеобразовательного цикла, а их часы распределены между профильными предметами.

Таблица 2

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Освободившиеся часы	Примечание
ОУДБ.01	Русский язык	49	Увеличено за счет освободившихся часов
ОУДБ.02	Литература	15	Увеличено за счет освободившихся часов
ОУДБ.03	Иностранный язык	26	Увеличено за счет освободившихся часов
ОУДБ.04	Математика	37	Увеличено за счет освободившихся часов
ОУДБ.05	История	15	Увеличено за счет освободившихся часов
ОУДБ.06	Физическая культура	17	Увеличено за счет освободившихся часов
ОУДБ.07	ОБЖ	8	Увеличено за счет освободившихся часов
ОУДБ.08	Астрономия	63	Введено за счет часов резерва времени.
ОУДП.09	Информатика	34	Увеличено за счет освободившихся часов. Объем времени расширен с целью изучения общих принципов построения вычислительных моделей и анализа полученных результатов, применения современных информационных технологий, а также содействия формированию научного мировоззрения и развитию системного мышления
ОУДБ.10	Физика	36	Увеличено за счет освободившихся часов
ОУДП.11	Химия	15	Увеличено за счет освободившихся часов
ОУДП.12	Биология	65	Увеличено за счет освободившихся часов
ОУДБ.13	Русская родная литература	36	Введено за счет часов резерва времени в соответствии с актуальными требованиями ФГОС СОО.
УДД.01	История родного края/Основы проектной деятельности	44	Введено за счет часов резерва времени. Направлено на выполнение индивидуального проекта.
УДД.02	Основы агробизнес проектирования/Организа	35	Введено за счет часов резерва времени.

ция производства и предпринимательства в АПК		
--	--	--

Учебные предметы, изучаемые на углубленном уровне: «Информатика», «Химия», «Биология».

Итоговый контроль по общеобразовательным предметам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным предметам «Русский язык», «Математика» и «Химия», по остальным предметам – в форме дифференцированного зачета. Объем времени промежуточной аттестации распределяется на время, необходимое для проведения экзаменов, консультаций к экзаменам (72 час.) и на выполнение и защиту индивидуального проекта (36 час.).

В процессе обучения студенты выполняют индивидуальный проект, который выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов с учетом специфики осваиваемой специальности. Индивидуальный проект является обязательной частью общеобразовательного цикла и включается в сетку учебного плана. Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение периода освоения профильного предмета в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом на этот предмет. Оценка по выполнению и защите индивидуального проекта выставляется в ведомость и в учебный журнал группы на отдельной странице.

4.2. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

На основании запросов работодателей и решения цикловой комиссии вариативная часть основной образовательной программы (1368 академических часов, направлена на увеличение и расширение объема времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, и на введение новых учебных дисциплин и практик), направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы:

- на увеличение объема времени учебных дисциплин и профессиональных модулей - 620 академических часов;
- на увеличение практик – 576 академических часов;
- на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (ОП.10 Рисование и лепка, ОП. 10

Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания, ОП.12 Диетическое питание, ОП.13 Основы финансовой грамотности, ОП.14 Основы права защиты потребителей) – 172 часов.

Распределение часов вариативной части между предметами и МДК было произведено следующим образом:

Таблица 3

Индексы циклов	Обязательная учебная нагрузка по	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, макс. уч. нагр., часов / в т.ч. уч. зан., часов
----------------	----------------------------------	---

	циклам во ФГОС, макс. уч. нагр., часов / в т.ч. уч. зан., часов	Всего	В том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин и практик	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
ОП.00	324	174	2	172
П.00	648	1194	1194	-
УП и ИП	1224	576	576	
ПА	108	-	-	-
Вариативная часть	1368	1368	1196	172

Обоснование увеличения объема времени, отведённого на дисциплины и профессиональные модули обязательной части, представлено в таблице

Таблица 4

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Вариативная часть	Обоснование увеличения объема времени
ОП.06	Охрана труда	4	Введено за счет часов, отведенных на дисциплину Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 4ч. для получения дополнительных знаний.
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	Введено за счет часов, отведенных на дисциплину Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 2ч. для получения дополнительных знаний.
ОП.09	Физическая культура	2	Увеличено за счет часов вариативной части. Объем времени на дисциплину расширен с целью сохранения и укрепления здоровья человека, его физического совершенства, рациональной формой использования свободного времени, повышения общественной и трудовой активности, формирования гармонически развитой личности
ОП.10	Рисование и лепка	36	Введено за счет часов вариативной части для получения дополнительных знаний.
ОП. 10	Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания	36	Введено за счет часов вариативной части для получения дополнительных знаний.
ОП.12	Диетическое питание	32	Введено за счет часов вариативной части для получения дополнительных знаний.
ОП.13	Основы финансовой грамотности	32	Введено за счет часов вариативной части. Учебная дисциплина введена с целью формирования у обучающихся культуры грамотного

			финансового поведения
ОП.14	Основы права защиты потребителей	32	Введено за счет часов вариативной части для получения дополнительных знаний.
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	13	Увеличено за счет часов вариативной части Расширение объема времени по междисциплинарному курсу направлено на ознакомление с содержанием и требованиями стандартов WorldSkills.
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, овощей и грибов	156	
МДК 01.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		
ПП.01	Учебная практика	36	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение времени на учебную практику направлено на более глубокое усвоение профессиональной деятельности по приготовлению кулинарных полуфабрикатов, а также для ознакомления с содержанием и требованиями стандартов WorldSkills
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	243	Увеличено за счет часов вариативной части Расширение объема времени по междисциплинарному курсу направлено на ознакомление с содержанием и требованиями стандартов WorldSkills.
МДК 02.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок		
МДК 02.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		
МДК 02.05	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		

УП.02	Учебная практика	108	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение времени на учебную практику направлено на более глубокое усвоение профессиональной деятельности по приготовлению горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок, а также для ознакомления с содержанием и требованиями стандартов WorldSkills
ПП.02	Производственная практика	108	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение времени на производственную практику направлено на более глубокое усвоение профессиональной деятельности по приготовлению горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок, а также для ознакомления с содержанием и требованиями стандартов WorldSkills
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение объема времени по междисциплинарному курсу направлено на ознакомление с содержанием и требованиями стандартов WorldSkills.
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	26	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение объема времени по междисциплинарному курсу направлено на ознакомление с содержанием и требованиями стандартов WorldSkills.
УП.03	Учебная практика	72	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение времени на учебную практику направлено на более глубокое усвоение профессиональной деятельности по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, а также для ознакомления с содержанием и требованиями стандартов WorldSkills.
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	91	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение объема времени по междисциплинарному курсу направлено на ознакомление с содержанием и требованиями стандартов WorldSkills.
УП.04	Учебная практика	36	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение времени на учебную практику направлено на более глубокое усвоение профессиональной деятельности по приготовлению горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков, а также для ознакомления с содержанием и требованиями стандартов WorldSkills.
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	85	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение объема времени по междисциплинарному курсу направлено на ознакомление с содержанием и требованиями стандартов WorldSkills.
УП.05	Учебная практика	72	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение времени на учебную практику направлено на более глубокое усвоение

			профессиональной деятельности по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, а также для ознакомления с содержанием и требованиями стандартов WorldSkills.
ПП.05	Производственная практика	144	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение времени на производственную практику направлено на более глубокое усвоение профессиональной деятельности по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, а также для ознакомления с содержанием и требованиями стандартов WorldSkills.

4.3. Формы проведения консультаций

При очном обучении, большое внимание уделяется самостоятельной работе студентов, возрастает необходимость организации постоянной поддержки учебного процесса со стороны преподавателей. Важное место в системе поддержки занимает проведение консультаций, которые вместе с тем, оказываются включенными в другие формы учебной деятельности (лекции, практики, семинары, лабораторные практикумы и т.д.) Использование информационных технологий расширяет возможности для проведения консультаций. Оперативная обратная связь может быть заложена как в текст учебного материала, так и возможности оперативного обращения к преподавателю или консультанту в процессе изучения курса. Формы проведения консультаций, кроме традиционных, предусматриваются преподавателем с помощью электронной почты или в режиме телеконференции и составляют около половины времени, отводимого учебным планом на консультации.

По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям предусмотрены консультации перед проведением экзаменов за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию.

Консультации по дисциплинам, междисциплинарным курсам на учебную группу предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала. Консультации фиксируются преподавателем в журнале теоретического обучения.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в процессе изучения учебной дисциплины или МДК за счет времени, отведенного на их изучение. Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно -методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Формы текущего контроля знаний – контрольные работы, тестирование, включая компьютерное, устные и письменные опросы по темам, отчеты по результатам выполнения лабораторных и практических работ.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т.ч. введенных за счет вариативной части ППКРС, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся определяются в соответствии с Положением о промежуточной аттестации, утвержденного директором колледжа.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 5 недель за весь период обучения.

При освоении ППКРС применяются – дифференцированные зачеты (с оценкой) и экзамены (в том числе экзамены по профессиональному модулю).

Дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины. Экзамены проводятся за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках цикла на промежуточную аттестацию.

Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8, дифференцированных зачетов – 10 (без учета дифзачетов по физической культуре).

Учебным планом предусмотрено обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – экзамен по модулю. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО.

Итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен» с выставлением оценки по пятибальной системе.

Формы экзамена: выполнение практической работы, выполнение практикоориентированных заданий. Экзамен по модулю проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и по завершении всех видов практик относящихся к этому модулю в рамках времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Предусмотрены комплексные экзамены, обозначенные в учебном плане символом «к»-комплексный.

Проведение комплексных экзаменов предусмотрено с целью соблюдения рекомендуемых ограничений на количество экзаменов в каждом учебном году. При выборе дисциплин для комплексного экзамена по двум или нескольким дисциплинам и модулям колледж руководствовался наличием между ними межпредметных связей.

№	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК/практики
1	Комплексный диф.зачет по дисциплинам	4	ОУДБ.02 Литература
			ОУДБ.13 Русская родная литература
2	Комплексный диф.зачет по МДК и по практикам	4	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, овощей и грибов
			МДК.01.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			УП 01 Учебная практика
			ПП 01 Производственная практика
3	Комплексный экзамен по МДК	6	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
			МДК.02.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок
4	Комплексный экзамен по МДК	6	МДК.02.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
			МДК.02.05 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
5	Комплексный диф.зачет по МДК	8	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков
			УП.04 Учебная практика

По всем видам учебной и производственной практики проводятся дифференцированные зачеты (зачеты с оценкой). Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций (характеристика, аттестационный лист, отчет, дневник).

4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором образовательной организации, реализующей программу СПО.

Для ГИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается программа ГИА и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» - «Поварское дело».

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

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 предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Объем времени, отведенный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели.