

Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
"Уваровский политехнический колледж"



Утверждаю:

Директор ТОГБПОУ

«Уваровский политехнический колледж»

Н.А.Ермакова

«29» августа 2023 г.

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы среднего профессионального образования

Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

"Уваровский политехнический 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 - 2023

2023 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
<b>Всего</b>	<b>3792</b>	<b>828</b>	<b>972</b>	<b>60</b>	<b>180</b>	<b>72</b>	<b>35</b>	<b>35</b>

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: I 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
<b>Всего:</b>	<b>48</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>76</b>	<b>59</b>	<b>11</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>27</b>	<b>2</b>	<b>123</b>	<b>199</b>

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
<b>Всего</b>	<b>48</b>	<b>59</b>	<b>23</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>



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													108	144	108	216
	Всего	0	0	0	0	72	0	108	72	180	108	144	360	180	144	144	288

1800









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

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
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
	<b>Лаборатории:</b>
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс</b>
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ТОГБПОУ «Уваровский политехнический 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 24.08. 2022г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;

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

- Письмо Минпросвещения России № 05-592 от 01.03.2023г. «О направлении рекомендаций» (Вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования);

- 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», (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022г., Регистрационный № 33, Протокол ФУМО № 1 от 28.06.2021г.)

- Базисный учебный план;

- Примерные программы профессиональных модулей и дисциплин;

- Устав ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж».

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

– на базе основного общего образования – 2 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 политехнический 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 57% от профессионального цикла, из них учебная практика составляет 23 недели, производственная 27 недель.

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 учебных лабораториях колледжа. Организация учебной практики осуществляется следующим образом: на втором курсе реализуются часы учебной практики, предусмотренные первым модулем – 108 часов, третьим модулем – 72 часа; на третьем курсе проводится учебная практика по второму модулю – 252 часа, по третьему модулю – 72 часа; на четвертом курсе проводится учебная практика по четвертому и пятому модулям – 324 часа.

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
<b>Итого</b>				<b>1800</b>

Трудоемкость дисциплины «Физическая культура» составляет 42 часа 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 адапционных 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 адапционный 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**

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.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ООП СПО, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 2160 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС

СОО обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Распределение часов между дисциплинами 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 примерных программ общеобразовательных дисциплин и рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный цикл ООП СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ООП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой специальности СПО.

Учебные дисциплины, изучаемые на углубленном уровне: «Иностранный язык», «Информатика», «Химия».

Освоение общеобразовательного цикла сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «История», «Математика» и «Химия» за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины.

В процессе обучения студенты выполняют индивидуальный проект, который выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии или специальности.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного. 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 (1404 академических часа, 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 ГИА – 36 часов;
- на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (ОП.10 Рисование и лепка, ОП. 11

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

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

Таблица 3

Индексы циклов	Обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС, часов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, 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	756	618	618	-
в т.ч. УП и ПП	1224	576	576	-
ГИА	36	36	36	-
Вариативная часть	612	1404	1232	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.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	6	Увеличено за счет часов, отведенных на дисциплины: Охрана труда – 4ч., Иностранный язык в профессиональной деятельности – 2 ч. 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	36	Введено за счет часов вариативной части. Учебная дисциплина введена для формирования базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами у обучающихся профессиональных образовательных организаций.
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 подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	156	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение объема времени по междисциплинарному курсу направлено на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
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 на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и	243	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение времени по междисциплинарному курсу направлено на более глубокое усвоение



	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		профессиональной деятельности по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, а также на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
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, кулинарных изделий, закусок, а также на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
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, кулинарных изделий, закусок, а также на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение времени по междисциплинарному курсу направлено на более глубокое усвоение профессиональной деятельности по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, а также на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	26	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение времени по междисциплинарному курсу направлено на более глубокое усвоение профессиональной деятельности по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, а также на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
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 на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	91	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение времени по междисциплинарному курсу направлено на более глубокое усвоение профессиональной деятельности по приготовлению горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков, а также на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, а также на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.

			движению по профессиональному мастерству.
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	85	Увеличено за счет часов вариативной части. Расширение времени по междисциплинарному курсу направлено на более глубокое усвоение профессиональной деятельности по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, а также на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
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 на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
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 на подготовку к чемпионатному движению по профессиональному мастерству.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	36	Увеличено за счет часов вариативной части и направлено на увеличение времени на подготовку к демонстрационному экзамену
Итого		1404	

### 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.

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 3 недели 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.

#### Комплексные виды контроля

Таблица 5

№	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК/практики
1	Комплексный диф.зачет 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
2	Комплексный диф.зачет по МДК	6	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации супов и соусов
			МДК.02.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок
3	Комплексный диф.зачет 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
4	Комплексный диф.зачет по МДК и по практикам	8	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, 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 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.

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

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.