

Директор ГБПОУ РАК с. Московское  
А.И. Вайкок  
от «22» августа 2020г.  
с изменениями от 29.01.2021г.



### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Государственный агротехнический колледж» с. Московское  
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар ↔ кондитер  
Форма обучения: очная  
Срок получения образования: 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль   получаемого   профессионального   образования:  
естественнонаучный  
Год начала подготовки: 2020г.



1. Своиные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам							Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
	Всего		1 семестр		2 семестр								
1	неделя	часов	неделя	часов	неделя	часов	8	9	11	12	13	14	
I курс	41	1476	17	612	24	864			1		11	52	
II курс	26	936	13	468	13	468	6	9	2		11	52	
III курс	26	936	12	432	14	504	6	9	2		11	52	
IV курс	35	1260	17	612	18	648	2	2	2	2	2	43	
Всего	128	4608	59	1944	69	2412	14	20	7	2	35	199	

2. План учебного процесса ОПЦ СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы										Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам																Формируемые ОК и ПК			
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	ВСЕГО		в т.ч. в форме практической подготовки	Самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем			по учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Экзамены	I		II		III		IV										
					1	2			3	4	5	6	7	8				9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		22	23	24
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32			
О.00	Общеобразовательный курс	3	4	5	2160	18	0	2160	1229	771	52	94	14	14	442	487	290	270	232	232	130	140	140	140	140	140	137	28	29	30	31	32		
	Общие дисциплины	2	4	1	1228	12	0	1228	583	551	0	86	8	8	238	290	234	234	232	232	94	140	140	140	140	137								
ОУД.01	Русский язык	4			163			163	78	39					34	42	44	44	43															
ОУД.02	Литература	4			168			168	129	39					34	42	46	46	46															
ОУД.03	Иностранный язык	4			171			171	0	171					34	42	48	48	47															
ОУД.04	Математика	6			276	12		276	128	100					34	42	48	48	48															
ОУД.05	История	6			171			171	132	39					34	42	24	24	24															
ОУД.06	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	6	1,2,3,4,5		171			171	8	163					34	42	24	24	24															
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2			72			72	72	0					34	38																		
ОУД.08	Астрономия	2			36			36	36	0																								
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1	4	2	824	6	0	824	560	198	52	8	6	204	197		36	0	0	0	0	0	0	0	0	137							250	
ОУД.09	Информатика	2			108			108	48	60					68	40																		
ОУД.10	Физика	2			108			108	72	36					68	40																		
ОУД.11	Химия	2			185			185	141	4	26				68	117																		
ОУД.12	Обществознание	8			171			171	115	56																								
ОУД.13	Биология	8			72	6		72	42	4	26																							
ОУД.14	География	8			72			72	54	18																								
ОУД.15	Экология	8			72			72	64	8																								
ОУД.16	Родной язык (русский)	3			36			36	24	12																								
	Дополнительные УД по выбору	0	0	2	108	0	0	108	86	22	0				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	
УД.01	Основы исследовательской деятельности				36			36	36	0																								36
УД.02	Основы финансовой грамотности				36			36	30	6																							36	
УД.03	Основы предпринимательства				36			36	20	16																							36	
ПАОД	Промескучная аттестация				108																													
ОП.00	Общеобразовательная часть учебных курсов ППКРС	13	22		3672	2014	60	2338	1336	662	272	1224	50	68	164	367	10	194	4	230	6	296	6	354	10	463	12	320	6					
	Общепрофессиональные дисциплины	3	9		1021	320	26	995	507	434	16	0	20	18	164	104	4	0	68	0	0	0	0	142	4	349	12	168	0					
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		110	32	4	106	72	18	16				66	2	40	2																
ОП.02	Основы товарведения продовольственных товаров		2		132	54	2	130	54	54					66	64	2																	

ОК 1-7, 9, 10  
ПК 1.1-1.5, 2.1-2.8,  
3.1-3.6, 4.1-4.3, 5.1-5.5  
ОК 1-7, 9, 10  
ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8,  
3.1-3.6, 4.1-4.3, 5.1-5.5









### **3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал.

#### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

#### 4. Пояснительная записка

##### 4.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Государственный аграрно-технический колледж» с. Московское разработан на основе:

- Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 – ФЗ (в действующей редакции);
- 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 09.12.2016г., зарегистрированного Министерством юстиции рег. № 44898 от 22.12.2016г. (ред. от 17.12.2020);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (в действующей редакции);
- 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» (зарегистрирован в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200) (в действующей редакции);
- Перечня профессий среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (в действующей редакции);
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями на 18 ноября 2020г.);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306) (в действующей редакции);



– Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94, ОКПДТР);

– Приказа Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении 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 и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866);

– Профессионального стандарта «Повар», утвержденному приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н,

– Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденному приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н

– Устава ГЫПОУ ГАК с. Московское;  
с учетом:

– Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО 31.03.2017 г. рег. № 43.0.09-170331 [Электронный ресурс]: Сайт «Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО» / Реестр примерных программ - Режим доступа: <http://reestrsro.td/roor-list> ;

– 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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259);

– Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06– 259 «Об уточнении 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, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО» протокол № 3

от 25 мая 2017г и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.);

– Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей основные образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50).

– Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. исх. № 06-174, от 20.02.2017 г. исх. № 06-156);

– Распоряжения Минпросвещения России № Р-42 от 01 апреля 2019 года «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

– Письма Минобрнауки России от 27.02.2018 г. № 06-341 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по обеспечению финансовых и кадровых условий реализации образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с новой моделью федерального государственного образовательного стандарта по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»);

– Решения коллегии Министерства образования и молодежной политики Ставропольского края №1 от 24 февраля 2016 (в части включения учебной дисциплины или междисциплинарного курса «Основы предпринимательства» в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального по профессии и (или) специальности).

– Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения

#### **4.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный год начинается 1 сентября 2020 года, заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий. Объем недельной

образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часов и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Учебным планом определяются качественные и количественные характеристики образовательной программы по специальности среднего профессионального образования, в том числе: объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; объёмные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации, условия проведения демонстрационного экзамена в структуре процедур государственной итоговой аттестации.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами учебных дисциплин (далее – УД) и профессиональных модулей (далее – ПМ) и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно с учетом требований рынка труда в соответствии с ФГОС.

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар. Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется путем проведения практических, лабораторных занятий, практикумов и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в профессиональной образовательной организации и (или) в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. Срок освоения ППКРС составляет 199 недель, в том числе на 1 курсе 52 недели, на 2 – 52 недели, на 3 – 52 недели, на 4 – 43 недели. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проведено с учетом профиля получаемого профессионального образования.

В период обучения проводятся учебные сборы с юношами на базе соединений и воинских частей Вооруженных Сил Российской Федерации (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134). Продолжительность учебных сборов – 5 дней (35 часов).



Практика является обязательным разделом ПШКРС. При реализации ПШКРС предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика в объеме 14 недель проводится рассредоточено путем чередования с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика в объеме 20 недель проводится концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Самостоятельная работа планируется в цикле профессиональной подготовки. Оценка самостоятельной работы зависит от рабочей программы дисциплины, МДК и может представлять собой отдельное 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. По предметам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не планируется.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного цикла (171 час), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального цикла в объеме 66 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального цикла в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

#### **4.3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих сформирован с учетом профиля получаемой специальности – естественнонаучный.

Базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры определены в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом

требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо МОН РФ от 17.03.2015г. №06-259).

Согласно рекомендациям:

- базовые дисциплины: ОУД.01 Русский язык, ОУД.02 Литература, ОУД.03 Иностранный язык, ОУД.04 Математика, ОУД.05 История, ОУД.06 Физическая культура/Адаптационная физическая культура, ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУД.08 Астрономия, ОУД.10 Физика, ОУД.12 Общественные науки, ОУД.14 География, ОУД. 15 Экология, ОУД. 16 Родной язык (русский);
- профильные дисциплины: ОУД.09 Информатика, ОУД.11 Химия, ОУД.13 Биология.

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин обучающиеся выполняют индивидуальный проект в соответствии с Положением об организации выполнения и защиты индивидуального проекта обучающихся ГБПОУ ГАК с. Московское (утверждено 15 мая 2018 г., № 74-а). Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме.

Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта.

#### **4.4. Формирование вариативной части ППКРС**

С целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда, международным стандартам и профессиональным стандартам, согласно решению П(Ц)К время, отведенное на вариативную часть (612 академических часов), направлено на увеличение и расширение объема времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части, и на введение новых учебных дисциплин, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы.

Кроме того, ФГОС среднего общего образования предоставляет дополнительно часы, которые в соответствии с методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям, указанным в п.5.1, направлены на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО по профессии.

По решению методического совета колледжа объем времени часов вариативной части 612 часов и часы, реализуемые на базе основного общего образования, распределены по циклам дисциплин и профессиональным модулям следующим образом:

### Распределение объёма вариативной части

Индекс цикла, дисциплины	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик	Общепрофессиональный цикл			
		Учебный план ППКРС	Учебный план ПООП	Вариативная часть программы	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	110	36	74	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	132	36	96	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	36	0	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	95	36	59	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	88	32	56	
ОП.06	Охрана труда	36	36	0	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	68	36	32	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	68	36	32	
ОП.09	Физическая культура	66	40	26	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	74		74	
ОП.11	Организация производства и обслуживания предприятий питания	146		146	
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности	66		66	



ОП.13	Основы поиска работы	36		36
<b>Всего</b>		<b>1021</b>	<b>324</b>	<b>697</b>
<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>355</b>	<b>248</b>	<b>107</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	39	32	7
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	162	72	90
УП.01	Учебная практика	72	72	0
ПП.01	Производственная практика	72	72	0
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю	10		10
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>844</b>	<b>556</b>	<b>288</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	40	32	8
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	398	128	270
УП.02	Учебная практика	144	144	0
ПП.02	Производственная практика	252	252	0
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю	10		10
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>356</b>	<b>308</b>	<b>48</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	38	32	6

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	128	96	32
УП.03	Учебная практика	72	72	0
ПП.03	Производственная практика	108	108	0
ПМ.03.Э	Экзамен по модулю	10		10
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>416</b>	<b>240</b>	<b>176</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	40	32	8
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	222	64	158
УП.04	Учебная практика	72	72	0
ПП.04	Производственная практика	72	72	0
ПМ.04.Э	Экзамен по модулю	10		10
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>716</b>	<b>520</b>	<b>196</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	32	8
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	306	128	178
УП.05	Учебная практика	144	144	0
ПП.05	Производственная практика	216	216	0
ПМ.05.Э	Экзамен по модулю	10		10
<b>Всего по ПМ</b>		<b>2687</b>	<b>1872</b>	<b>815</b>
<b>Итого</b>		<b>3708</b>	<b>2196</b>	<b>1512</b>

#### **4.5. Формы проведения консультаций**

По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, по которым в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, предусмотрены консультации. Часы консультаций входят в 36 часов недельной нагрузки. Проведение консультаций осуществляется за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

#### **4.6. Формы проведения промежуточной аттестации**

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Формы промежуточной аттестации по УД и МДК указаны в учебном плане. По каждому ПМ при его завершении проводится экзамен по модулю. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой УД, МДК и ПМ указаны в рабочих программах и контрольно-оценочных средствах. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, количество зачетов (в том числе дифференцированных) – не более 10, в указанное количество не входит зачет по физической культуре.

Основными видами промежуточной аттестации являются: зачет/дифференцированный зачет, экзамен, в том числе комплексные зачеты и экзамены. Зачеты по дисциплине, МДК проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, МДК. Дифференцированные зачеты по УП и ШП проводятся за счет объема времени, отведенного на УП и ШП. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и профессиональным модулям может быть реализована в форме практической подготовки и направлена на формирование определенных практических навыков, ориентированных на будущую профессиональную деятельность.

Промежуточная аттестация в форме практической подготовки реализуется с привлечением специального оборудования (материалов) в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и т.д. в условиях приближенных к производственным.

Комплексные зачеты проводятся по дисциплинам общеобразовательного цикла – ОУД.14 География и ОУД.15 Экология, УД.02 Основы финансовой грамотности и УД.03 Основы предпринимательства.

Комплексный экзамен: МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и



презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

По освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен по модулю, по итогам проведения которого выносятся решение: «вид деятельности освоен /не освоен» с выставлением оценки.

#### **4.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

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

Объем времени, предусмотренный на итоговую аттестацию составляет 2 недели.

Согласовано

Зам. директора по учебной работе



Д.С. Набокова

Зам. директора по учебно-производственной работе



А.А. Дешевых

Руководители предметных (цикловых) комиссий:



А.С. Сопова



С.А. Умрихина

Разработчик:

Методист



Е.Е. Белевцева