

Директор



от «12» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ
И.П. А.И. Вайкок

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: 2022г.

График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март				Апрель			Май			Июнь				Июль			Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	1-7	8-14	15-21	22-28	29сен - 5окт	6-12	13-19	20-26	27окт - 2ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29дек - 4январь	5-11	12-18	19-25	26январь - 1фев	2-8	9-15	16-22	23фев - 1март	2-8	9-15	16-22	23-29	30март - 5апр	6-12	13-19	20-26	27апр - 3мая	4-10	11-17	18-24	25мая - 31мая	1-7	8-14	15-21	22-28	29июнь - 5июль	6-12	13-19	20-26	27июль - 2авг	3-9	10-16	17-23	24-31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
I курс																		К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														

Обозначения: ☐ Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам ☐ А Промежуточная аттестация ☐ У Учебная практика ☐ П Производственная практика ☐ И Итоговая аттестация ☐ К Каникулы ☐ * Недели отсутствуют

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам													
Курсы	курсам						Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)	
	Всего		1 семестр		2 семестр								
	недель	часов	недель	часов	недель	часов							
1	2	3	4	5	6	7	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	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Зачеты	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)														Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам																Объем ОП	
		Экзамены	Дифференцированные зачеты			Самост.(с.р.+и.п.)	Всего		Во взаимодействии с преподавателем		в том числе		Промежуточная аттестация		Индивид. проект (входит в с.р.)		I		II		III		IV														
																	Нед.	Нед.	Нед.	Нед.	Нед.	Нед.	Нед.	Нед.	Нед.	Нед.											
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						
0.00	Общеобразовательный цикл	3	11	2	2160	24	2136	1182	846	48	94	14	24	430	12	491	12	263	0	229	0	122	0	142	0	129	0	330	0								
	Учебные дисциплины из обязательных предметных областей	2	6	0	1253	8	1245	585	578	32	74	8	8	234	4	291	4	227	0	229	0	122	0	142													
ОУДб.01	Русский язык	4			158		158	78	40					34		53		35		36																	
ОУДб.02	Литература		4		168		168	128	40					34		42		46		46																	
ОУДб.03	Иностранный язык		4		171		171	0	171					34		40		48		49																	
ОУДб.04	Математика	6			270	8	262	120	100	12	38	4	8	30	4	38	4	50		50		40		54													
ОУДб.05	История		6		171		171	135	36					34		40		24		24		23		26													
ОУДб.06	Физическая культура/Адаптивная физическая культура		6	1,2, 3,4, 5	171		171	8	163					34		40		24		24		23		26													
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		72		72	44	28	20				34		38																					
ОУДб.08	Астрономия		6		36		36	36	0																												
ОУДб.09	Родная литература		5		36		36	36	0													36															
	Дополнительные дисциплины из обязательных предметных областей	1	2	0	412	16	396	248	122	16	20	6	16	196	8	200	8	0	0	0	0	0	0	0	0	129	0	330	0								
ОУДб.10	Химия	2			196	8	188	130	32	10	20	6	8	64	4	124	4																				
ОУДб.11	Биология	2			108	8	100	70	30	6			8	64	4	36	4																				
ОУДб.12	Информатика	2			108		108	48	60					68		40																					
	Дополнительные дисциплины и элективные курсы	0	3	2	495	0	495	349	146	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	129	0	330	0									
УД.01	Основы исследовательской деятельности			3	36		36	36	0									36																			
УД.02	Основы финансовой грамотности				36		36	30	6																												
УД.03	Основы предпринимательства			8	36		36	20	16																												
ЭК.01	Глобальная география		8*		72		72	52	20																												
ЭК.02	Актуальные вопросы обществознания		8		171		171	115	56																												
ЭК.03	Научные основы физики		8		108		108	72	36																												
ЭК.04	Экологическая безопасность		8*		36		36	24	12																												
ПА.01	Промежуточная аттестация			108																																	
ОП.00	Обязательная часть образовательной программы	13	22	0	3672	60	2328	1330	930	2024	50	78		164	6	351	10	201	4	233	6	304	6	352	10	471	12	312	6	2304	1404						
	Общепрофессиональный цикл	3	9	0	1007	26	981	507	450	320	6	18		164	6	90	4	0	0	68	0	0	0	142	4	349	12	168	0	324	683						
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		110	4	106	72	34	32				66	2	40	2																				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2			118	2	116	54	54	54	2	6		66	2	50	2																				

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1	36	4	32	20	12	18					32	4												36	0			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7		95	4	91	55	28	32	2	6																36	59			
ОП.05	Основы калкуляции и учета	7		88	4	84	72	12	12																	32	56				
ОП.06		Охрана труда	6	36	36	26	10	14																		36	0				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		68	68	4	64	62																		36	32				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		68	68	20	48	4																		36	32				
ОП.09	Физическая культура/Адаптационная физическая культура	8	7	66	66	66	14																			40	26				
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		74	4	70	20	50	30																	0	74				
ОП.11	Организация производства и обслуживания предприятий питания	7		146	4	142	74	60	42	2	6															0	146				
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности	8		66	66	60	6	6																		0	66				
ОП.13		Основы поиска работы	6		36	36	30	6																		0	36				
ПО.00	Профессиональный цикл	10	13	0	2665	34	1347	823	480	1704	44	60		0	0	261	6	201	4	165	6	304	6	210	6	122	0	144	6	1872	793
ПО.00	Профессиональные модули	10	13	0	2665	34	1347	823	480	1704	44	60		0	0	261	6	201	4	165	6	304	6	210	6	122	0	144	6	1872	793
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	3	0	347	6	185	99	78	222	8	12		0	0	109	6	88								248	99				
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2	39		39	21	18	18						39											32	7				
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		152	6	146	78	60	60	2	6				70	6	76									72	80				
УПЛ.01	Учебная практика		3	72				72									72									72	0				
ППЛ.01	Производственная практика		3	72				72									72									72	0				
ПМ.01. Э	Экзамен по модулю	3		12							6	6					12										12				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	3	0	836	10	418	256	154	550	8	12		0	0	152	0	113	4	165	6					556	280				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2	40		40	24	16	16						40											32	8				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		388	10	378	232	138	138	2	6				112		113	4	153	6						128	260				
УПЛ.02	Учебная практика		4	144				144																		144	0				
ППЛ.02	Производственная практика		4	252				252												252						252	0				
ПМ.02. Э	Экзамен по модулю	4		12							6	6					12										12				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	2	2	0	352	6	154	76	68	248	10	12														308	44				
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			38		38	26	10	10	2																32	6				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5		122	6	116	50	58	58	2	6															96	26				
УПЛ.03	Учебная практика		5	72				72																		72	0				
ППЛ.03	Производственная практика		5	108				108																		108	0				
ПМ.03. Э	Экзамен по модулю	5		12							6	6															12				

[illegible]

* - обозначает комплексный

[illegible]

[illegible]

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Государственный аграрный 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 среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 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);
- Перечня профессий среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (в действующей редакции);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного Министерством юстиции рег. № 24480 от 07 июня 2012 года (в действующей редакции);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200 (в действующей редакции);
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года №885/390 «О практической подготовке обучающихся», зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 11 сентября 2020 года, регистрационный №59778 (в действующей редакции);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 №66211);
- Приказа Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010г. «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);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 №113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 №68148);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 21.09.2015 г. №38940).

– 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 28.06.2021г. рег. № 33 [Электронный ресурс]: Сайт «Реестр примерных основных образовательных программ СПО» - https://reestrpro.fipro.ru/listview/approved_unregistered;

– 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);

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

– 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);

– Письмо Минпросвещения России от 8 апреля 2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» вместе с Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки;

– Письмо Минпросвещения России от 14 апреля 2021 г. № 05-401 «О направлении методических рекомендаций» вместе с Методическими рекомендациями по реализации среднего профессионального общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября 2022года, 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 самостоятельно учебную работу.

В учебном плане выделяется объем учебной нагрузки обучающихся, который включает в себя:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле),
- самостоятельную работу обучающихся,
- промежуточную аттестацию.

Распределение часов самостоятельной работы определяется рабочими программами дисциплин, модулей и подразумевает часы на изучение основной и дополнительной литературы, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, подготовку к промежуточной аттестации. При организации самостоятельной работы обучающегося применяются электронное обучение и информационные образовательные технологии, используются электронные информационные образовательные ресурсы.

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).

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

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. Для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотрено использование основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих сформирован с учетом профиля получаемой профессии – естественнонаучный. Три предмета изучаются углубленно: Математика, Химия, Биология.

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин обучающиеся выполняют индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме.

По результатам освоения общеобразовательного цикла предусматриваются 3 экзамена: Русский язык, Математика, Химия.

4.4. Практическая подготовка в учебном плане

При освоении учебного плана осуществляется практическая подготовка обучающихся. Практическая подготовка – это форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы, позволяющая сформировать практические умения обучающегося и опыт профессиональной деятельности.

Практическая подготовка осуществляется в ходе практических и лабораторных учебных занятий и в ходе проведения практики.

Практика является обязательным разделом учебного плана. Она направлена на выполнение определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации учебного плана предусматриваются следующие виды практик: учебная (14 недель), производственная (20 недель).

Объем практики 1224 часа составляет 45,9% (не менее 25 процентов) от профессионального цикла учебного плана (2665 час.).

Практика (и учебная, и производственная) завершается дифференцированным зачетом, который проводится за счет часов, отведенных учебным планом на практику (в последний день практики). Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.5. Вариативная часть учебного плана

С целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда, международным стандартам и профессиональным стандартам, согласно решению П(Д)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 792 часа, 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 792 часа, реализуемых на базе основного общего образования, распределен по циклам дисциплин и профессиональным модулям следующим образом:

Распределение объёма вариативной части

Индекс цикла, дисциплины	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик	Обязательная часть	Вариативная часть программы
Общепрофессиональный цикл		324	683

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	74
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	82
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	59
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	56
ОП.06	Охрана труда	36	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	32
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	32
ОП.09	Физическая культура	40	26
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		74
ОП.11	Организация производства и обслуживания предприятий питания		146
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности		66
ОП.13	Основы поиска работы		36
Профессиональный цикл		1872	793
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	248	99
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	7
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	82
УП.01	Учебная практика	72	0
ПП.01	Производственная практика	72	0
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю		10
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	556	280
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	8
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	262
УП.02	Учебная практика	144	0
ПП.02	Производственная практика	252	0
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю		10
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	308	44

	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	28
УП.03	Учебная практика	72	0
ПП.03	Производственная практика	108	0
ПМ.03.Э	Экзамен по модулю		10
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	240	176
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	8
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	158
УП.04	Учебная практика	72	0
ПП.04	Производственная практика	72	0
ПМ.04.Э	Экзамен по модулю		10
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	194
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	8
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	174
УП.05	Учебная практика	144	0
ПП.05	Производственная практика	216	0
ПМ.05.Э	Экзамен по модулю		12
Промежуточная аттестация			
		108	-108
Государственная итоговая аттестация			
		36	36
Итого		2340	1404 (612+792)

4.6. 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.

4.7. 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. По каждому профессиональному модулю проводится экзамен по модулю, проверяющий сформированность у обучающегося профессиональных компетенций. К проведению экзамена по модулю привлекаются представители работодателей.

Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

В учебном плане предусмотрены комплексные формы контроля:

- Комплексный зачет – УД.02 Основы финансовой грамотности и УД.03 Основы предпринимательства.
- Комплексный дифференцированный зачет – ЭК.01 Глобальная география и ЭК.04 Экологическая безопасность.
- 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.

4.8. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

При реализации учебного плана выполняются общесистемные требования ФГОС СПО к условиям реализации образовательной программы: образовательная организация располагает на праве собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных учебным планом, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Учебные занятия проводятся в учебных кабинетах, оснащенных специальной мебелью для проведения занятий. Материально-техническое обеспечение учебных кабинетов, лабораторий и мастерских обеспечивает выполнение обучающимися всех лабораторных и практических занятий, формирование необходимых компетенций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Реализация учебного плана предусматривает наличие необходимого комплекта лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

Учебный план обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

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.

4.9. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий выпускной квалификационной работы, выполняемой выпускником, определяется колледжем в пределах требований ФГОС и должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. На демонстрационном экзамене должны присутствовать эксперты, имеющие сертификаты Ворлдскиллс Россия. Экзамен проводится по рекомендациям Ворлдскиллс Россия.

Объем времени, предусмотренный на итоговую аттестацию составляет 2 недели.

Согласовано

Заместитель директора по учебной работе

Начальник отдела учебной и производственной практики

Руководители предметных (цикловых) комиссий:

 Л.С. Набокова

Н.Д. Широкова

 А.С. Сопова

С.А. Умрихина

 Е.Е. Белевцева

Разработчик:

Методист