

УТВЕРЖДЕНО
приказом
исполняющего обязанности
директора колледжа
от 01.09.2021 № 352

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ГБПОУ ПО «Опочецкий индустриально-педагогический колледж»
по образовательной программе
среднего профессионального образования - программе подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10мес.
С получением среднего общего образования
Профиль естественнонаучный

Формирование вариативной части ППКРС

Коды	Наименование циклов и дисциплин, модулей и междисциплинарных курсов	Объем в часах
ОП.00	Общепрофессиональный цикл, в том числе новые дисциплины:	326 ч.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	20ч.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	14ч.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	56ч.
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	56ч.
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационно-коммуникационные технологии	39ч.
ОП.11	Организация обслуживания	39 ч.
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности/Психология личности и профессиональное самоопределение	32 ч.
ОП.13	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	38 ч.
ОП.14	Экологические основы природопользования	32 ч.
ПМ.00	Профессиональные модули (МДК и практики профессиональных модулей)	286 ч.
ВСЕГО		612 часов

1. График учебного процесса

	Сентябрь				Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август			
курсы	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	2	9	16	23	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24
	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	8	15	22	8	15	22	29	12	19	26	10	17	24	31	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	31
	29.09-5.10				27.10-2.11			29.12-4.01				26.01-1.02			23.02 - 1.03			30.03 - 5.04				27.04 - 3.05			29.06 - 5.07				27.07 - 2.08														
1																																											
2	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			
3	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			
4	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	=	=	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			

ОБОЗНАЧЕНИЯ:

Теоретическое обучение <input type="checkbox"/>	Теоретическое обучение с учебной и производственной практикой (рассредоточенной) /	Промежуточная аттестация ::	Каникулы =	Государственная итоговая аттестация Ш
--	---	------------------------------------	-------------------	--

2. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1 курс	1270 (35.3 н.)	106 (2.9 н.)	64 (1.8 н.)	1		11	52
2 курс	1038 (28.8 н.)	366 (10.2 н.)		2		11	52
3 курс	560 (15.6 н.)	473 (13.1 н.)	335 (9.3 н.)	2	1	11	52
4 курс	576 (16 н.)	548 (15.2 н.)	280 (7.8 н.)	1	1	2	43
Всего	3 444 (95,6н.)	1493 (41.5 н.)	679 (18.9 н.)	6	2	35	199

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам, ч.							
			Объём ОП	Самостоятельная работа (с.р.+и.п.)	С преподавателем				Практика	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего	в том числе				I сем.	II сем.	III сем.	IV сем.	V сем.	VI сем.	VII сем.	VIII сем.
						Лекции, уроки	Лабор. и практ. занятия	Экзамены по модулю		17 недель	23 недели	17 недель	22 недели	16 недель	22 недели	17 недель	22 недели
УД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3Э/12ДЗ	2072	20	2052	1112	940	0	0	428	510	466	444	122	82	0	0
Общие учебные дисциплины		2Э/7ДЗ	1231	0	1231	599	632	0	0	292	366	257	292	24	0	0	
УПб.01	Русский язык	4 - Э	180		180	104	76			34	46	34	66				
УПб.02	Литература	4 - ДЗ	172		172	150	22			34	46	51	41				
УПб.03	Иностранный язык	4 - ДЗ	158		158	20	138			34	46	34	44				
УПп.04	Математика	4 - Э	276		276	118	158			51	74	70	81				
УПб.05	История	4 - ДЗ	140		140	120	20			34	46	34	26				
УПб.06	Физическая культура	5 - ДЗ	156		156	2	154			34	30	34	34	24			
УПб.07	ОБЖ	2 - ДЗ	71		71	36	35			37	34						
УПб.08	Астрономия	2 - ДЗ	39		39	30	9			17	22						
УПб.09	Родной язык (русский)	2 - ДЗ	39		39	19	20			17	22						
По выбору из обязательных предметных областей		1Э/3ДЗ	661	20	641	373	268	0	0	136	144	209	152	0	0	0	
УПп.10	Информатика	4 - ДЗ	192		192	58	134			34	44	70	44				
УПп.11	Химия	4 - Э	254		254	180	74			51	54	71	78				
УПп.12	Биология	4 - ДЗ	195		195	135	60			51	46	68	30				
ИП	Индивидуальный проект (не является учебным предметом)	4 - ДЗ	20	20													
Элективные курсы по выбору обучающихся		-/2ДЗ	180		180	140	40							98	82		
ЭК.01	Основы финансовой грамотности/Основы предпринимательства	6-ДЗ	90		90	70	20							50	40		
ЭК.02	Человек и общество/Актуальные вопросы обществознания	6-ДЗ	90		90	70	20							48	42		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11Э/27ДЗ	3564	0	3564	687	645	60	2172	184	318	146	348	454	710	612	792
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	1Э/12ДЗ	650	0	650	265	385	0	0	184	32	0	0	19	31	166	218
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1 - ДЗ	60		60	30	30			60							0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1 - Э	64		64	30	34			64							0

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1 – ДЗ	60		60	40	20			60							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8– ДЗ	56		56	30	26									28	28
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	8 – ДЗ	52		52	20	32									32	20
ОП.06	Охрана труда	2 – ДЗ	32		32	25	7			32							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8 – ДЗ	56		56		56									28	28
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6 – ДЗ	50		50	15	35							19	31		
ОП.09	Физическая культура	8 – ДЗ	40		40		40									20	20
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационно-коммуникационные технологии	7 – ДЗ	39		39	10	29									39	
ОП.11	Организация обслуживания	8 – ДЗ*	39		39	10	29									19	20
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности/Психология личности и профессиональное самоопределение	8 – ДЗ	32		32	15	17										32
ОП.13	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	8 – ДЗ*	38		38	13	25										38
ОП.14	Экологические основы природопользования	8 – ДЗ	32		32	27	5										32
П.00	Профессиональный цикл	10Э/15ДЗ	2914	0	2914	422	260	60	2172	0	286	146	348	435	679	446	574
ПМ	Профессиональные модули	10Э/15ДЗ	2914	0	2914	422	260	60	2172	0	286	146	348	435	679	446	574
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	2Э/4ДЗ	286	0	286	60	44	12	170	0	286	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2 - ДЗ	32		32	20	12				32						
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2 - ДЗ	72		72	40	32				72						
УП.01.	Учебная практика	2 – ДЗ	106		106				106		106						
ПП.01.	Производственная практика	2 – ДЗ	64		64				64		64						
Экзамен по модулю	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2-Э	12		12			12			12						
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	2Э/ 3ДЗ	897	0	897	90	98	12	697	0	0	146	348	403	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3 - ДЗ	32		32	20	12				32						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5 - Э	156		156	70	86				34	62	60				
УП.02	Учебная практика	5 – ДЗ	531		531				531		80	286	165				

		ВСЕГО		5636	20	5616	1799	1585	60	2172	612	828	612	792	576	792	612	792	
ГИА.0	Государственная итоговая аттестация – демонстрационный экзамен (ДЭ)							2 недели							36				36
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ											612	864	612	864	612	864	612	864
Консультации (на одного обучающегося по 4 ч на каждый год обучения)			ИТОГО	95,6 нед.	дисциплин и МДК			612	658	532	506	245	315	316	260				
				41,5 нед.	учебной практики			0	106	80	286	165	308	296	252				
				18,9 нед.	производств. практики			0	64	0	0	166	169	0	280				
				6 нед.	промежуточная аттестация				36		72		72		36				
					экзамены			1	1		3	2	4		2				
					дифф. зачеты			2	8	1	6	3/1ф	6	2	8/1ф				

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Русского языка
2.	Литературы
3.	Иностранных языков
4.	Математики
5.	Истории
6.	Основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7.	Физики
8.	Химии
9.	Географии
10.	Биологии с основами экологии
11.	Товароведения продовольственных товаров
12.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
13.	Социально-экономических дисциплин
14.	Методический
15.	Самостоятельной работы
16.	Технического оснащения и организации рабочего места
17.	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Лаборатории:
1.	Информатики и информационных технологий
2	Учебная кухня
3	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс

1.	Спортивные залы
2.	Тренажёрный зал
3.	Открытый стадион (городской)
4.	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал

5. Пояснительная записка к учебному плану

5.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план ГБПОУ ПО «Опочецкий индустриально-педагогический колледж» разработан на основе:

Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" с изменениями от 18.11.2015 № 1350;

Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

Приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898);

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; с изм. от 22.01.2014 № 31, от 17.03.2014 пр. №87, от 28.08.2020 № 441

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 г. № 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ";

Положения о практической подготовке обучающихся, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 № 885/390,

Приказа Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

Указа Президента РФ от 24 марта 2014 г. № 172 «О Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе "Готов к труду и обороне» (ГТО);

Профессионального стандарта «Кондитер» рег. № 597, утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 21 сентября 2015 г. № 38940;

Профессионального стандарта «Повар» рег. № 610, утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 сентября 2015 г. № 39023;

Устава ГБПОУ ПО «Опочецкий индустриально-педагогический колледж.

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Нормативный срок освоения профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих служащих 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев. Учебный год по данной программе начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебного плана 30 июня следующего года.

В образовательных учреждениях СПО, осуществляющих подготовку квалифицированных рабочих на базе основного общего образования, реализующих федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, в том числе с учётом профиля получаемого профессионального образования срок обучения составляет 199 недель.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса.

Общий объем каникулярного времени составляет 35 недель, из них по 2 недели в зимний период, всего зимних каникул - 8 недель, летних - 27 недель.

Аудиторная нагрузка обучающихся составляет в условиях 5- дневной учебной нагрузки 36 часов в неделю. Продолжительность учебных занятий 45 минут, возможна группировка уроков парами, начало занятий в 8ч.10минут, обязательный большой перерыв между уроками с 12.20 до 13.00. Между уроками перерыв 5 минут, между парами 10 минут.

В самостоятельной внеаудиторной работе обучающихся (20 часов) предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта; форма промежуточной аттестации – ДЗ. При разработке рабочих программ преподаватели включают 20 часов самостоятельной работы студентами по выполнению индивидуальных проектов, отражают тематику проектов.

Освоение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 50 академических часов предусматривает на освоение основ военной службы (для юношей) 70 процентов от общего объема времени (35 часов), отведенного на указанную дисциплину; для подгрупп девушек отводится 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (35 часов) на освоение основ медицинских знаний.

В общепрофессиональный цикл включены адаптационные дисциплины, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: Адаптивные информационные и коммуникационные технологии, Психология личности и профессиональное самоопределение.

Практическая подготовка является частью ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В рамках практической подготовки организуется практика. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Цель и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в профильных организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится в организациях на основе заключённых договоров.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после согласования с работодателями.

5.3. *Общеобразовательный цикл*

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» и Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 22.03.2021г. №115 “Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования”.

При формировании общеобразовательного цикла учебного плана образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер учитывалось то, что нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели (1, 5 года) из расчета:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 52 недели;
- вариативная часть – 5 недель;
- промежуточная аттестация - 3 недели;
- каникулярное время - 22 недели.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования предусмотрена или по окончании изучения учебной дисциплины, или по результатам семестра. Она проводится в форме экзаменов или дифференцированных зачетов. ДЗ проводятся за счет часов, выделенных на изучение дисциплины, экзамены – за счет часов, выделенных ФГОС СПО.

В случае отсутствия одной из форм промежуточной аттестации по итогам семестра, оценка выставляется по результатам текущего контроля знаний и умений. По учебной дисциплине «Физическая культура» завершающая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, который не входит в общее количество зачётов.

В рамках промежуточной аттестации предусмотрены итоговые экзамены по следующим дисциплинам: русский язык, математика (обязательные) и химия (профильная учебная дисциплина по выбору образовательного учреждения

с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования). По русскому языку и математике проводятся письменные экзамены, по химии – устный. Кроме этого по выбору образовательного учреждения предусмотрены экзамены по информатике и обществознанию.

Лабораторные занятия по физике и химии реализуются в рамках договора о практическом обучении с МБОУ «Центр образования Опочецкого района».

На предмет «Физическая культура» отводится 156 часов общеобразовательной подготовки и 40 часов из ФГОС СПО. Реализация программы идёт с учётом Указа Президента РФ от 24 марта 2014 г. № 172 «О всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «готов к труду и обороне» (ГТО)». По дисциплине «Физическая культура» предусмотрено 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счёт различных форм внеаудиторных занятий в различных секциях. Дисциплина «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла и дисциплина из раздела «Физическая культура» реализовываются последовательно и имеют разные Рабочие программы. По физической культуре проводится ДЗ.

Обязательная аудиторная нагрузка по общеобразовательному циклу составляет 2052 часа.

Обязательная часть учебного плана (1231 час) и часть, формируемая участниками образовательного процесса (821 час), составляет соотношение 60 % и 40 %.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы Пункт 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998г. № 53 ФЗ (собрание законодательств РФ, 1998г. № 13, ст. 1475; 2004, № 35, ст.3607; 2005, №30, ст.3111; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 3, ст.36160) (35 часов). Учебные сборы проводятся в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». На освоение основ военной службы для подгрупп юношей отводится 70% от общего объема времени, отведенного на изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», что составляет 35 часов.

5.4. Формирование вариативной части

Дополнительные часы (180 часов общеобразовательной подготовки) направлены на элективные курсы по выбору обучающихся.

Вариативная часть ППКРС (612 часов) распределена следующим образом:

326 аудиторных часов отводятся на общепрофессиональный цикл:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, 20ч.

	санитарии и гигиены	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	14ч.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	56ч.
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	56ч.
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационно-коммуникационные технологии	39ч.
ОП.11	Организация обслуживания	39 ч.
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности/Психология личности и профессиональное самоопределение	32 ч.
ОП.13	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	38 ч.
ОП.14	Экологические основы природопользования	32 ч.

286 часов отводятся на профессиональный цикл: профессиональные модули (МДК, учебную и производственную практики).

5.5. Порядок аттестации обучающихся

Образовательное учреждение оценивает качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы с получением среднего общего образования в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачётов, дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в том числе введенных за счёт вариативной части ППКРС, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний обучающихся: дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э), Э по модулю

(обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям). Форма аттестации по учебной и производственной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК - Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет).

На промежуточную аттестацию по всем дисциплинам учебного плана отводится 6 недель в течение всего срока обучения, всего 216 ч.

Для оценки результатов освоения ППКРС рекомендуется использовать накопительные системы оценивания.

Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, он проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы.

Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, предусматривается не менее 2 дней.

Учебный план предполагает проведение комплексных дифференцированных зачетов и комплексных экзаменов по двум или нескольким профессиональным модулям:

- в 6 семестре по 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 проводится комплексный дифференцированный зачет (*);

- в 6 семестре по МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков проводится комплексный экзамен (*);

- в 8 семестре по ОП.11 Организация обслуживания и ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности проводится комплексный дифференцированный зачет (*).

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

5.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной 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 профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968, в ред. Приказов Минобрнауки России от 31.01.2014 [N 74](#), от 17.11.2017 [N 1138](#), [Приказа](#) Минпросвещения России от 10.11.2020 N 630, с изм., внесенными [Приказом](#) Минпросвещения России от 21.05.2020 N 257

5.7. Формы проведения консультаций

Консультации по дисциплинам, вынесенным на промежуточную или государственную итоговую аттестацию, проводятся в период подготовки к аттестации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, т.е. при наполняемости учебной группы в 25 человек в год приходится 100 часов консультаций. Формы проведения консультаций (групповые (письменные, устные), индивидуальные (письменные, устные), проводятся по мере возникновения трудностей в освоении учебного материала или заданий для самостоятельной работы у отдельных обучающихся или учебной группы. При распределении часов консультаций между дисциплинами и модулями учитывается необходимость проведения консультаций при подготовке к различным формам промежуточной аттестации, в том числе к экзамену (квалификационному). Время, выделенное для проведения консультаций, не входит в объем обязательной аудиторной нагрузки.

Согласовано:

Заведующие кафедрами



Григорьева А.Н.



Константинова С.М.



Поливара Т.О.



Никандрова Л.Г.

Зам. директора по учебно-методической работе  И.А. Гайдовская