

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КЛЕПИКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ОГБПОУ «СКТТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «СКТТ»



В.С. Бряков

2022 г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация – повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок получения образования 3 года 10 месяцев на базе основного
общего образования

Спас-Клепики 2022

1 Сводные данные по бюджету времени (в неделях/ часах) для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Курсы	Обучение и междисциплинар ным курсам	Практика		Промежуточн ая аттестация	Государстве нная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		учебная	производственн ая				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	34 / 1224	3 / 108	3 / 108	1 / 36	-	11 / 396	52 / 1872
II курс	33 / 1188	6 / 216	-	2 / 72	-	11 / 396	52 / 1872
III курс	21 / 756	5 / 180	13 / 468	2 / 72		11 / 396	52 / 1872
IV курс	15 / 540	11 / 396	11 / 396	2 / 72	2 / 72	2 / 72	43 / 1548
Всего	103 / 3708	25 / 900	27 / 972	7 / 252	2 / 72	35 / 1260	199 / 7164

2 План учебного процесса для основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации ¹	Объем образовательной программы (академических часов)		программы		Распределение нагрузки													
			ВСЕГО	самостоятельная работа	Экзамены	Дифференцированный зачет	Зачеты	по курсам и семестрам (час в семестр)												
								по курсам и семестрам (час в семестр)	по курсам и семестрам (час в семестр)	по курсам и семестрам (час в семестр)	по курсам и семестрам (час в семестр)	по курсам и семестрам (час в семестр)	по курсам и семестрам (час в семестр)	по курсам и семестрам (час в семестр)	по курсам и семестрам (час в семестр)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О.00	Общеобразовательный цикл	3	11	4	2106		2106	1454	598		22	54								
ОУД.01	Русский язык			3	132		132	114			10	18	34/2	34/2	46/3					
ОУД.02	Литература		4		171		171	171					51/3	51/3	32/2	37/2				
ОУД.03	Иностранный язык		4		171		171		171				51/3	51/3	32/2	37/2				
ОУД.04	Математика			4	260		260	248			4	12	30/2	68/4	64/4	86/5				
ОУД.05	История		4		171		171	171					51/3	51/3	35/2	34/2				

ОУД.06	Физическая культура		2,4	171	171	14	157				51/3	35/2	34/2		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	1		72	72	56	16				72/4				
ОУД.08	Астрономия	6		36	36	16	20							36/2	
ОУДп.09	Информатика		4	151	151	59	80		4	12	34/2	32/2	39/2		
ОУД10	Физика	5		108	108	82	26						52/3	56/8	
ОУДп.11	Химия		4	221	221	161	48		4	12	51/3	38/2	69/4		
ОУД12	Обществознание (вкл. экономику и право)	6		171	171	171							51/3	56/8	64/5
ОУДп.13	Биология	4		97	97	77	20					64/4	33/2		
ОУД.14	Родная литература	4		78	78	78						30/2	48/3		
УД.15	Основы финансовой грамотности	3		36	36	26	10					36/2			
УД.16.	Слеприсунок и лепка	5		60	60	10	50							60/8	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3	6	600	573	249	297		3	27					
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1		42	40	28	12				42/3				
ОП.02	Основы товарведения продовольственных товаров	1		42	40	24	16				42/3				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1		65	61	45	16				65/4				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8	61	59	40	10		1	9					52/6
ОП.05	Основы калкуляции и учета		1	38	36	24	12								
ОП.06	Охрана труда		2	51	49	30	10		1	9			42/2		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	94	88		79		1	9					40/7
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6	36	36	18	18							36/3	
ОП.09	Физическая культура	7	8	80	80	6	74							20/1	24/4
ОП.10	Трудоустройство и профессиональная адаптация	8		46	44	28	16								46/5

ОП.1.1	Карвинг и декорирование кулинарных блюд	8			45	5	40	6	34										45/5
П.00	Профессиональный цикл	-	10	14	3126	90	3036	641	352	1872	59	171							
ПМ.00	Профессиональные модули	-	10	14	3126	90	3036	641	352	1872	59	171							
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента				422	14	408	103	62	216	3	27							
				2	9		9				1	9							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2	57	4	53	26	18		1	9	48/3						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	140	10	130	77	44		1	9	131/8						
УП.01	Учебная практика	2			108		108			108			108						
ПП.01	Производственная практика	2			108		108			108			108						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента				898	24	874	182	98	540	30	54							
				5	18		18				10	18							
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3	76	4	72	38	16		10	18	58/4						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5	264	20	244	144	82		10	18	74/5	92/6	80/12				

УП.02	Учебная практика	5		252		252															216	36				
ПП.02	Производственная практика	5		288		288																288				
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		6	9		9																				
				536	14	522	118	62		2	18															
МДК.03.01	Организация приготвления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	63	4	59	32	18		1	9															
																										54/4
МДК.03.02	Процессы приготвления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			140	10	130	86	44																		
			6	144		144																				140/10
УП.03	Учебная практика	6		180		180																				
ПП.03	Производственная практика		6	180		180																				
				406	14	392	90	50		12	36															
ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>		7	18		18																				
МДК.04.01	Организация приготвления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	47	4	43	26	8		1	9															
МДК.04.02	Процессы приготвления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	125	10	115	64	42		1	9															
																										116/8

УП.04	Учебная практика	7									108										108								
ПП.04	Производственная практика	7				108						108										108							
ПМ.05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разного ассортимента</i>		8			864	24					80	12	36								576							
													1	9															
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7									18	10	18										54/9						
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8				207	20					62	1	9										98/16				100/11	
УП.05	Учебная практика	8																						144			144		
		8				288																	288				288		
ПП.05	Производственная практика																												
		8				288																							
ГИА	Промежуточная аттестация	6												252															
		27																											
ГИА	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена					72																							
		6																											
Самостоятельная работа																													
Всего		6	27	21	117	5904	117	5715	2344		1247	1872	84	252	612	612	612	108	108	4	3	288	576	828	576	828	576	756	
															Всего														
															Общее количество консультаций 100 часов на группу в год, из них 87 часов в рамках промежуточной аттестации														
															Государственная итоговая аттестация:														
															Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена с 15.06 по 28.06														

3 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Социально-экономических дисциплин
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Биологии
7	Информатики
8	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
9	Товароведения продовольственных товаров
10	Технического оснащения и организации рабочего места
11	Экономики, менеджмента, маркетинга и правовых основ профессиональной деятельности
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
13	Спецрисунка и художественной графики
14	Профессиональной этики и психологии делового общения
	Лаборатории
15	Физики
16	Химии
17	Учебная кухня ресторана
18	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
19	Спортивный зал
20	Открытый стадион широкого профиля
21	Стрелковый тир
	Залы
22	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
23	Актовый зал
24	Конференц-зал

4 Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Клепиковский технологический техникум» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09 декабря 2016года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г),

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г, 31.12.2015г, 29.06.2017, 11.12.2020 года,

- Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 « О направлении доработанных Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФГАУ ФИРО, Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО, 25.02.2015 г.),

-Письма Минобрнауки России от 20.06.2017 г. №ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»,

- Письмо Министерства Просвещения РФ от 20.07.2020 №05-772 «О реализации программ среднего общего образования в рамках программ СПО»,

-Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

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

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

- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего

профессионального образования по актуализированным и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям,

- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.,

- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.,

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148),

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940),

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ регистрационный № 33, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-41 от 28.02.2022.

- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям, разработанные ФГБОУ ВО Московский политех, ЦРПО, 2017 г.,

- Устава ОГБПОУ «СКТТ»,

- Локальных нормативных актов Учреждения.

4.1 Организация учебного процесса и режима занятий

Начало учебного года – 1 сентября.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную нагрузку.

Объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет не менее 36 академических часов в неделю при шестидневной учебной неделе.

Продолжительность занятий по учебным дисциплинам, МДК составляет два академических часа с перерывом не менее 10 мин. Продолжительность академического часа – 45 мин.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа учебных занятий во взаимодействии с преподавателем за счет вариативной части. На дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрено 36 часов.

В период обучения с юношами на 3 курсе проводятся учебные сборы.

Общая продолжительность каникул составляет 11 недель в учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период, кроме 4 курса – продолжительность каникул -2 недели.

4.2 Общеобразовательный цикл

Организация получения среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** осуществляется на основе:

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г, 31.12.2015г, 29.06.2017, 11.12.2020 года,

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 « О направлении доработанных Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФГАУ ФИРО, Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО, 25.02.2015 г.),

-Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. №ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»,

- Письмо Министерства Просвещения РФ от 20.07.2020 №05-772 «О реализации программ среднего общего образования в рамках программ СПО»,

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер** относится к естественно - научному профилю.

Образовательным учреждением предусмотрено освоение общеобразовательного цикла на 1, 2, 3 курсах:

1) организация учебного процесса:

- шестидневная продолжительность учебной недели, при обязательной учебной нагрузке не менее 36 часов в неделю,
- для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Перерыв между учебными занятиями составляет не менее десяти минут,
- организация аудиторных занятий для учебных дисциплин осуществляется парами – три пары в учебный день,
- в учебном заведении предусматривается 5- бальная система оценки знаний обучающихся,
- основными видами учебных занятий используются – урок, практическое занятие, лабораторная работа, экскурсия, семинар, деловая игра.

В рамках освоения дисциплин общеобразовательного цикла предусматривается освоение дисциплин:

- УД.15 Основы финансовой грамотности,
- УД.16 Спецрисунок и лепка.

2) организация текущего контроля:

- текущий контроль знаний осуществляется в форме устного, письменного опроса, тестирования, защиты рефератов, выполнения практических и лабораторных работ, контрольных работ, творческих работ, домашних заданий, индивидуальных проектов в соответствии с рабочими программами учебных дисциплин,
- организуется проведение директорских проверочных контрольных работ,
- в каждом семестре проводится зачетная неделя – ноябрь, апрель.

3) организация промежуточной аттестации:

- на сессию выносятся письменные экзамены по дисциплинам «Русский язык» и «Математика» и устные экзамены по профильным дисциплинам – «Химия», «Информатика»,
- по остальным учебным дисциплинам в качестве промежуточной аттестации предусматривается дифференцированный зачет, зачет.

4.3 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Вариативная часть в объеме 612 часов и время в объеме 720 часов распределены на увеличение объема времени, отведенного на учебные дисциплины и профессиональные модули обязательной части в объеме 593 часа, на учебную и производственную практику – 648 часов и на введение новых дисциплин, в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения в объеме 91 час.

Таблица 1- Распределение вариативной части

	Наименование дисциплин, МДК, учебной и профессиональной практик, профессиональных модулей	Распределение вариативной части, час	
		на увеличение объема обязательных дисциплин, МДК, практики	на введение дополнительных дисциплин, МДК, профессиональных модулей
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	6	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	6	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	29	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	16	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4	
ОП.06	Охрана труда	6	
ОП.07	Иностранный язык профессиональной деятельности в	49	
ОП.09	Физическая культура	40	
ОП.10	Трудоустройство и профессиональная адаптация		46
ОП.11	Карвинг и декорирование кулинарных блюд		45
П.00	Профессиональный цикл		
ПМ.00	Профессиональные модули		
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>		
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	16	
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	59	
УП.01	Учебная практика	36	
ПП.01	Производственная практика	36	
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	26	

МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	118	
УП.02	Учебная практика	108	
ПП.02	Производственная практика	36	
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		
МДК. .03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	22	
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	44	
УП.03	Учебная практика	72	
ПП.03	Производственная практика	72	
ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>		
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	52	
УП.04	Учебная практика	36	
ПП.04	Производственная практика	36	
ПМ.05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>		
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	22	
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	70	
УП.05	Учебная практика	144	
ПП.05	Производственная практика	72	
	Итого	1241	91

4.4 Формы проведения консультаций

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося в учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, устные. Групповые консультации предусматриваются за счет времени отведенного на промежуточную аттестацию.

4.5 Порядок проведения учебной и производственной практик

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся 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.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях Учреждения - учебный кондитерский цех, учебная кухня ресторана, производственная практика на предприятиях и в организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся, в соответствии с заключенными договорами.

По каждому виду практики определены цели, задачи, программы и формы отчетности.

Объем учебной и производственной практик составляет 60% от профессионального цикла образовательной программы.

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

4.6 Формы проведения промежуточной аттестации

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и

промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для экзамена по профессиональному модулю и государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после согласования с работодателями.

Текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, портфолио обучающегося и с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. По выполненным лабораторным и практическим работам – в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов.

Промежуточная аттестация планируется в объеме 1 недели в семестр для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся.

Администрация Учреждения определяет перечень дисциплин по каждой форме аттестации, который отражается в графе 3,4,5 учебного плана.

Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации устанавливает администрация Учреждения.

Оценку всех ОК, указанных в ФГОС по каждой дисциплине, профессиональному модулю осуществляют все преподаватели дисциплин, разделов и тем МДК, мастера производственного обучения по каждому виду учебной деятельности в процессе освоения ППКРС в форме наблюдения и оценки (интерпретации):

- на теоретических занятиях,
- на лабораторных и практических занятиях,
- при выполнении самостоятельной работы,
- на учебной и производственной практике,
- при разработке письменной экзаменационной работе,
- при участии в общественной, спортивной, научно-исследовательской деятельности Учреждения,
- при выполнении студентами внутреннего распорядка Учреждения.

Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули в соответствии с учебным планом завершаются следующими формами промежуточной аттестации:

- по дисциплинам общепрофессионального учебного цикла рекомендуемые формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);
- по дисциплине «Физическая культура» рекомендуемая форма промежуточной аттестации – З (зачет), а в последнем семестре – ДЗ (дифференцированный зачет);

- по профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – Э (экзамен),

- промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет), по учебной и производственной практике – ДЗ (дифференцированный зачет).

- возможно проведение комплексного экзамена или комплексного дифференцированного зачета по учебным дисциплинам, а также всем МДК в составе модуля.

- возможно проведение комплексного экзамена по двум или нескольким профессиональным модулям.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация на каждый семестр может не планироваться.

Формы и процедуры промежуточного и текущего контроля знаний оговорены в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или элементов профессионального модуля. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно 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, предусматриваются не менее 2 дней.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится не более 1 недели (36 часов) в семестр.

Экзамен по профессиональному модулю проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, направленной на проверку сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен», с выставлением оценки по 5- бальной системе.

Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

4.7 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и работодателей и включает выполнение выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является выполнение обучающимся в полном объеме учебного плана или индивидуального учебного плана и отсутствие академической задолженности.