

Утверждаю
Директор ГБПОУ АО "АГКПТ"

А.Б. Выборнов



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области "Астраханский государственный колледж профессиональных технологий" (ГБПОУ АО "АГКПТ")

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар - кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31	
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	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
I																																																					
II																																																					
III																																																					
IV																																																					

- Обозначения:**
- Обучение по циклам
 - Промежуточная аттестация
 - Каникулы
 - 0 Учебная практика
 - 8 Производственная практика
 - III Государственная итоговая аттестация
 - * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Всего	Студентов	Групп
	1 сем		2 сем		2 сем		Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение	Каникулы									
	Всего	нед.	Всего	нед.	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем			2 сем								
I	39 1/2	16 1/2	23	11 1/2	1/2	1	5	3	2	3		3	2	11	52								
II	32	14	18	1		1	5	3	2	3		3		11	52								
III	27	12 1/2	14 1/2	1	1/2	1/2	6	4	2	7		7		11	52								
IV	13 1/6	7 5/6	5 1/3	5/6	1/6	2/3	9	5	4	16	4	12	2	2	43								
Всего	111 2/3	50 5/6	60 5/6	4 1/3	1 1/6	3 1/6	20	12	8	26	4	22	2	35	199								

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Распределены

Table with columns: Индекс, Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик; Формы промежуточной аттестации; Учебная нагрузка обучающихся, ч.; Курс 1 (Семестр 1 и 2); Курс 2 (Семестр 3 и 4); Итого час/нед.

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

не по курсам и семестрам

		Курс 3											Курс 4															
		Семестр 5 12 1/2 (4) нед					Семестр 6 14 1/2 (9) нед						Семестр 7 7 5/6 (9) нед					Семестр 8 5 1/3 (16) нед										
Итого Экстр.	Объем ОП	Семестр	Консулт.	Обязательная	в том числе	Семестр	Консулт.	Обязательная	в том числе			Семестр	Консулт.	Обязательная	в том числе	Семестр	Консулт.	Обязательная	в том числе									
									Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия								Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия				
Итого Экстр.	Объем ОП	Семестр	Консулт.	Обязательная	в том числе	Семестр	Консулт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семестр	Консулт.	Обязательная	в том числе	Семестр	Консулт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семестр	Консулт.	Обязательная	в том числе			
36			35.52			36		35.31				36		34.72				35.25										
24			24		24																							
24			24		24																							
24			24		24																							
24			24		24																							
588	12		420	228	192		12	864	10	512	200	312		18	612	10	272	74	198		6	792	4	188	76	112		24
180	10		170	100	70			336	8	316	124	192		12	120		120	20	100									
36	2		34	26	8																							
36	2		34	26	8																							
24	2		22		22			24		24	14	10			24		24	10	14									
								24		24	24	24			24		24	24	24									
								36	2	34	22	12																
								42	2	34	20	14		6														
36	2		34	26	8			60	2	58	8	50																
48	2		46	22	24			78		72	42	30		6														
								48	2	46	18	28			48		48	10	38									
408	2		250	128	122		12	528	2	196	76	120		6	492	10	152	54	98		6	792	4	188	76	112		24
ЧАС			нед					ЧАС		нед				ЧАС		нед					ЧАС		нед					
ЧАС			нед					ЧАС		нед				ЧАС		нед					ЧАС		нед					
252			96	54	42		12	414		84	24	60		6														
30			24	18	6		6																					
78			72	36	36		6	84		84	24	60																
ЧАС			144	нед	4			ЧАС		72	нед	2			ЧАС		нед				ЧАС		нед					
ЧАС			нед					ЧАС		252	нед	7			ЧАС		нед				ЧАС		нед					

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.																												Распределе...																			
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объем ОП		Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4																				
									Семестр (ср.-н.л.)	Консультации	Обязательная в том числе		16 1/2 нед		23 нед		14 (3) нед		18 (5) нед																																				
											Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация (входит в ср.)	Индивиду. проект	Объем ОП	Семестр. проект	Объем ОП	Семестр. проект	Объем ОП	Семестр. проект	Объем ОП	Семестр. проект	Объем ОП	Семестр. проект	Объем ОП	Семестр. проект																										
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6						6																																															
	Всего часов по МДК							264																																															
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		5				434	8	204	94	110		6																																									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6				80	4	76	32	44																																											
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			67				132	4	128	62	66																																											
УП.03.01	Учебная практика			7	РП	<input type="checkbox"/>	час	72		72			2																																										
ПП.03.01	Производственная практика			7	РП	<input type="checkbox"/>	час	144		144			4																																										
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	7						6					6																																										
	Всего часов по МДК							212		204																																													
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2		3				546	4	206	78	128		12																																									
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6				90		90	44	46																																											
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			8				126	4	116	34	82		6																																									
УП.04.01	Учебная практика			7	РП	<input type="checkbox"/>	час	108		108			3																																										
ПП.04.01	Производственная практика			8	РП	<input type="checkbox"/>	час	216		216			6																																										
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8						6					6																																										
	Всего часов по МДК							216		206																																													
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2		3				574	6	196	84	112		12																																									
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7				36	2	34	22	12																																											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8				172	4	162	62	100		6																																									
УП.05.01	Учебная практика			8	РП	<input type="checkbox"/>	час	144		144			4																																										
ПП.05.01	Производственная практика			8	РП	<input type="checkbox"/>	час	216		216			6																																										
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8						6					6																																										
	Всего часов по МДК							208		196																																													
	Учебная и производственная практики							час	1656		1656	нед	46	час			нед			час			нед		час				108	нед	3	час		180	нед	5																			
	Учебная практика							час	720		720	нед	20	час			нед			час			нед		час			108	нед	3	час		72	нед	2																				
	Концентрированная							час	720		720	нед	20	час			нед			час			нед		час			108	нед	3	час		72	нед	2																				
	Распределенная							час				нед		час			нед			час			нед		час																														
	Производственная практика							час	936		936	нед	26	час			нед			час			нед		час																														
	Концентрированная							час	936		936	нед	26	час			нед			час			нед		час																														
	Распределенная							час				нед		час			нед			час			нед		час																														
	Государственная итоговая аттестация							час	72		72	нед	2	час			нед			час			нед		час																														
	Защита выпускной квалификационной работы							час	72		72	нед	2	час			нед			час			нед		час																														
	Проведение государственных экзаменов							час				нед		час			нед			час			нед		час																														
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О												22																							10																			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП												8																							8																			
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	22	4	46				1	5904	108	30	3894	1636	2258			144	40	612	12	566	242	324		18	16	864	2		802	396	406		36	24	612	14	490	184	306					864	16	18	620	236	384					
	Экзамены (без учета физ. культуры)																																																						
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																																						
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																																						
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																						
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																						
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																																						

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

е по курсам и семестрам

		Курс 3										Курс 4																			
		Семестр 5 12 1/2 (4) нед					Семестр 6 14 1/2 (9) нед					Семестр 7 7 5/6 (9) нед					Семестр 8 5 1/3 (16) нед														
Идентификатор	Объем ОП	Самост.	Консулт.	в том числе			Объем ОП	Самост.	Консулт.	в том числе			Объем ОП	Самост.	Консулт.	в том числе			Объем ОП	Самост.	Консулт.	в том числе									
				Лекции	Пр.	Лаб.				Лекции	Пр.	Лаб.				Лекции	Пр.	Лаб.				Лекции	Пр.	Лаб.							
Проект	Самост.	Консулт.	Обязательная	Лекции	Пр.	Лаб.	Проект	Самост.	Консулт.	Обязательная	Лекции	Пр.	Лаб.	Проект	Самост.	Консулт.	Обязательная	Лекции	Пр.	Лаб.	Проект	Самост.	Консулт.	Обязательная	Лекции	Пр.	Лаб.	Проект			
							6																								
	122	2		120	58	62		58	2		56	24	32		254	4		28	12	16				6							
	50	2		48	20	28		30	2		28	12	16																		
	72			72	38	34		28			28	12	16		32	4		28	12	16											
	час			нед				час			нед				час			72	нед	2				час			нед				
	час			нед				час			нед				час			144	нед	4				час			нед				
															6																
	34			34	16	18		56			56	28	28		154	4		42	8	34				302		74	26	48	12		
	34			34	16	18		56			56	28	28																		
															46	4		42	8	34				80		74	26	48	6		
	час			нед				час			нед				час			108	нед	3				час			нед				
	час			нед				час			нед				час									час			нед	6			
																								6					6		
															84	2		82	34	48				490	4		114	50	64	12	
															36	2		34	22	12											
															48			48	12	36				124	4		114	50	64	6	
	час			нед				час			нед				час								час			144	нед	4			
	час			нед				час			нед				час								час			216	нед	6			
																								6					6		
	час			144	нед	4		час			324	нед	9		час			324	нед	9			час			576	нед	16			
	час			144	нед	4		час			72	нед	2		час			180	нед	5			час			144	нед	4			
	час			144	нед	4		час			72	нед	2		час			180	нед	5			час			144	нед	4			
	час			нед				час			нед				час			нед					час			нед					
	час			нед				час			252	нед	7		час			144	нед	4			час			432	нед	12			
	час			нед				час			252	нед	7		час			144	нед	4			час			432	нед	12			
	час			нед				час			нед				час			нед					час			нед					
	час			нед				час			нед				час			нед					час			72	нед	2			
	час			нед				час			нед				час			нед					час			72	нед	2			
	час			нед				час			нед				час			нед					час			нед					
	612	12		444	228	216		12		864	10		512	200	312		18	612	10		272	74	198		6	864	4	188	76	112	24
				2							3										1						4				
				4							6										7						2				

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.02.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6]	ПП.02.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.03.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[7]	ПП.03.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ПП.05.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[8]	ПП.04.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

5 Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	товароведения продовольственных товаров;
4	технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	иностранного языка;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	технического оснащения и организации рабочего места.
	Лаборатории:
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
2	актовый зал.

6 ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

6.1 Реализация ФГОС СПО в Колледже

Настоящий учебный план по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Астраханский государственный колледж профессиональных технологий» (далее – Колледж) разработан на основе:

- приказа Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898 с учетом примерной основной образовательной программы СПО (ПООП СПО) (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 №747);

- профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями);

- приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями);

- приказа Минобрнауки России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- положения о разработке рабочего учебного плана по ППКРС/ППССЗ среднего профессионального образования.

В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования с получением среднего общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Организация образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в колледже осуществляется на основе актуальной нормативно-правовой базы в сфере среднего профессионального образования Российской Федерации и Астраханской области. Настоящий учебный план является основой для разработки индивидуальных учебных планов для лиц, осваивающих профессию СПО 43.01.09 Повар, кондитер при наличии объективных для этого оснований, предусмотренных действующим законодательством.

6.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план составлен для работы в режиме шестидневной учебной недели в соответствии с учебной нагрузкой – 36 часов на всех курсах обучения в соответствии с п. 2.6.1. 1 СанПиН 2.4.3.2554-09. Продолжительность учебного занятия теоретического обучения – 45 минут, учебные занятия группируются парами.

Установлены следующие виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, практика (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа студентов. Общий объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем, а также самостоятельную учебную работу обучающихся.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период. Практические занятия по дисциплинам «Иностранный язык», «Информатика», «Иностранный язык в профессиональной деятельности» и «Информационные технологии в профессиональной деятельности» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 10 человек.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины Физическая культура в объеме 48 часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 48 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину (Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «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»). Для подгрупп девушек 70% часов, отведенных на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Организация и содержание текущего контроля успеваемости регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Текущий контроль является инструментом мониторинга качества освоения программы и корректировки методов и средств обучения в ходе ее реализации. Формами текущего контроля знаний обучающихся являются: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, контрольная работа, практическая работа, проверочная работа, лабораторная работа, зачет по теме, защита творческой работы. При текущем контроле используется пятибалльная система оценки знаний, умений и практического опыта обучающихся. Текущий контроль знаний, умений и практического опыта проводится за счет объемов учебного времени, отведенного учебным планом по профессии на изучение соответствующих учебных предметов, дисциплин, междисциплинарных курсов, освоение практик. Результаты текущего контроля знаний, умений, практического опыта являются основанием для допуска обучающихся к промежуточной аттестации.

Учебным планом предусмотрено проведение консультаций по дисциплинам и МДК профессиональных модулей. Количество часов на консультации по предмету, дисциплине, МДК распределены в учебном плане. Время и формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные) определяются преподавателем. Консультации проводятся на неделях промежуточной аттестации в свободные дни от экзаменов.

6.3 Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. В соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и с учетом Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Минобрнауки России от 20.02.2017 N 06-156), общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2052 часа (для программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)). Объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой профессии. ФГОС не содержит требований, что в рамках обозначенного объема образовательной программы могут предусматриваться исключительно общеобразовательные предметы. Данный объем может предусматривать изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, так и общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС по профессии.

В учебном плане объем образовательной программы (5904 часа) использован следующим образом: 2174 часа - на изучение общеобразовательного цикла (в том числе общих, по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных); 904 часа - на изучение общепрофессионального цикла, 2754 часа – на изучение профессионального цикла.

На введение дисциплин, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО: Основы предпринимательской деятельности, Специальное рисование и лепка, Эффективное поведение на рынке труда, Экологические основы природопользования, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания (данные учебные дисциплины включены в общепрофессиональный цикл), для углубленного изучения дополнены учебные дисциплины: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Основы калькуляции и учета, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, Физическая культура.

Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно - творческой, иной). Индивидуальный проект является обязательным к исполнению обучающимися, выполняется в 1 и 2 семестре за счет объема часов самостоятельной работы. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО. Формой контроля по выполнению индивидуального проекта является промежуточная аттестация в форме защиты проекта.

6.4 Формирование вариативной части ООП

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. С целью повышения качества подготовки студентов по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, формирования общих и профессиональных компетенций вариативная часть учебного времени в количестве 1354 часа распределена:

- на общепрофессиональный цикл – 580 часов;
- на профессиональный цикл – 774 часа.

6.5 Порядок проведения учебной и производственной практик

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Предусматривается проведение следующих видов практики: учебная и производственная. На учебную и производственную практики учебным планом предусмотрено 1656 часа (46 недель):

- учебная практика – 720 часа (20 недель);
- производственная практика – 936 часов (26 недель).

Учебная и производственная практика проводятся колледжем при освоении студентами 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 учебно-производственных мастерских, лабораториях и других объектах колледжа. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов. Условия прохождения практики определяются договорами о практической подготовке обучающихся, заключенными между Колледжем и предприятиями

(организациями), заявками предприятий, учреждений, а также Положением о практической подготовке обучающихся. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, составляет 60 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

6.6 Формы проведения промежуточной аттестации

В учебных циклах образовательной программы предусмотрена промежуточная аттестация студентов по учебным предметам, дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, которая осуществляется в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить запланированные по отдельным предметам, дисциплинам, курсам, модулям и практикам результаты обучения. Промежуточная аттестация проводится в форме зачётов, комплексных зачетов, дифференцированных зачётов, комплексных дифференцированных зачетов и экзаменов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация в форме зачета (комплексного зачета) или дифференцированного зачета (комплексного ДЗ), проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины.

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

Аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена по модулю, в ходе которого проверяется сформированность компетенций и готовность к выполнению видов профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» Федерального образовательного стандарта по профессии. Организация и проведение экзамена по модулю регламентируется Положением об экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю.

Проведение комплексных зачетов регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). Знания, умения и практический опыт обучающихся при проведении промежуточной аттестации определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».

6.7 Формы проведения государственной итоговой аттестации



По окончании освоения ППКРС проводится Государственная итоговая аттестация. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Порядок подготовки и проведения Государственной итоговой аттестации определяется Положением о проведении государственной итоговой аттестации, утвержденным приказом директора. Необходимым условием допуска к Государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождения производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Согласовано

Заместитель директора по УР

Начальник отдела учебно-методической работы

Л.В. Абакумова

С.В. Кузьминых