

Комитет по образованию Санкт-Петербурга

Утверждаю

Директор

Антонова Светлана Александровна

Рассмотрено и принято на Методическом совете
Протокол № 5 от 15.03.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Колледж туризма и гостиничного сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

43.02.15

код

Поварское и кондитерское дело

наименование специальности

по специальности среднего профессионального образования

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

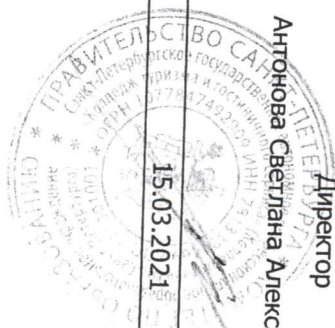


Table with columns for subject (e.g., Физика, Математика), lesson number, and various assessment types (Зачеты, Экзамены, Контрольные работы, etc.) across 11 semesters.

Table with columns for subject (e.g., Информатика, История), lesson number, and various assessment types across 11 semesters.

Table with columns for subject (e.g., Литература, Музыка), lesson number, and various assessment types across 11 semesters.

Table with columns for subject (e.g., Иностранный язык, Физкультура), lesson number, and various assessment types across 11 semesters.

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК		
			▼	☒	
1 Экз	Комплексный экзамен	4	[4] ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	▼	☒
			[4] ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания	▼	☒
			[4] УП.01.01 Учебная практика	▼	☒
2 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ПП.01.01 Производственная практика	▼	☒
			[5] МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒
			[5] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒
3 Экз	Комплексный экзамен	5	[5] УП.02.01 Учебная практика	▼	☒
			[5] ПП.02.01 Производственная практика	▼	☒
			[6] МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒
4 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] УП.02.01 Учебная практика	▼	☒
			[5] ПП.02.01 Производственная практика	▼	☒
			[6] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒
5 Экз	Комплексный экзамен	6	[6] ПП.03.01 Производственная практика	▼	☒
			[6] УП.03.01 Учебная практика	▼	☒
			[6] ПП.04.01 Производственная практика	▼	☒
6 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.03.01 Производственная практика	▼	☒
			[6] УП.03.01 Учебная практика	▼	☒
			[6] ПП.04.01 Производственная практика	▼	☒
7 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] УП.04.01 Учебная практика	▼	☒
			[6] МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	☒
			[6] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	☒
8 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.05.01 Производственная практика	▼	☒
			[6] УП.05.01 Учебная практика	▼	☒
			[8] МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	▼	☒
9 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[8] МДК.06.02 Возможности использования программы R-кеерг и Store House в организации питания	▼	☒
			[7] ПП.07.01 Производственная практика	▼	☒
			[7] УП.07.01 Учебная практика	▼	☒
10 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[6] МДК.07.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации основных горячих, холодных, сладких блюд, кулинарных изделий и напитков	▼	☒
			[6] МДК.07.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	▼	☒
			[7] МДК.04.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒
11 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] МДК.04.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒
			[6] МДК.04.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒
			[7] МДК.04.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒
12 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] МДК.04.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒
			[6] МДК.04.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒
			[6] МДК.04.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒
13 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] МДК.04.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
			[7] МДК.07.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации основных горячих, холодных, сладких блюд, кулинарных изделий и напитков
			<input type="checkbox"/>

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативно-правовая база получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы СПО разработан на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерством образования и науки № 1565 от 09.12.2016 зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828) от 20.12.2016, **43.02.15 Поварское и кондитерское дело;**

Профессионального стандарта **33.011 Повар** (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

Профессионального стандарта **33.014 Пекарь** (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н);

Профессионального стандарта **33.010 Кондитер** (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

Обучение обучающихся, прохождение учебной и производственной практик проводится в соответствии с:

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказом Министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. N 31 "О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464";

– Приказом Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной

деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464";

– Приказом Министерства просвещения России от 28.08.2020 № 441 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

– Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Положением «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденные Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291;

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 августа 2016 г. N 1061 «О внесении изменения в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное Приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291;

– Приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 № 74 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968»;

– Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. N 1138 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968";

- Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 № Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;
- Приказом № 747 от 17.12.2020 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"
- Уставом Колледжа туризма Санкт-Петербурга, утвержденным Распоряжением Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга №244-р от 28.01.2015;
- Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в Колледже туризма Санкт-Петербурга» (П СМК 7.5.2-72-15), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга 28.11.2015;
- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования Колледжа туризма Санкт-Петербурга (П СМК 7.5.1-14/1-15), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга.10.10.2016;
- Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Санкт-Петербургском государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (П СМК 8.2.-13-17), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга 20.12.2017;

4.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

Учебный процесс проводится в соответствии с графиком учебного процесса, регулируется расписанием учебных занятий, консультаций и расписанием экзаменационных сессий.

Продолжительность учебных занятий – 90 минут (пара).

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок,

практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

В процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы. Общая продолжительность каникул составляет 23 недели.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 30% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного учебного цикла (117 часов), так и требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме 176 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Учебным планом предусмотрено последовательное изучение дисциплин Физическая культура, Иностранный язык общеобразовательного учебного цикла и общего гуманитарного и социально-экономического цикла и дисциплин "Химия" общеобразовательного циклов.

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 14 недель (521 час), объем производственной практики составляет 28 недель (1152 часа), включая часы (144 часа) на производственную практику (преддипломную), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 14 недель

реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам.

Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 28 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам. В рамках освоения программы ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих осваиваются профессии повар, кондитер. Производственная практика (преддипломная) в объеме 4 недель проводится в 6 семестре концентрированно. Каждый вид и этап практики завершается дифференцированным зачетом (или комплексным дифференцированным зачетом) с оценкой освоенных общих и профессиональных компетенций.

В рамках профессиональных модулей предусмотрено выполнение 2 курсовых работ: в ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1, 2, 3 семестры) и в ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (6 семестр).

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 68 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для подгрупп девушек предусмотрено использование 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, на освоение основ медицинских знаний.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) и сдачи демонстрационного экзамена.

Для всех видов учебных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут, который может объединяться с последующим часом, но не более 90 минут.

Реализация программы среднего профессионального образования сопровождается осуществлением текущего контроля успеваемости и проведением промежуточной аттестации обучающихся, формы, периодичность и порядок проведения которых устанавливается планом учебного процесса.

4.2. Формирование вариативной части

Вариативная часть составляет **1296 часа**, распределена в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и стандартов WS для реализации в рамках профессиональных дисциплин и модулей и согласована с работодателями:

п/п	Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей (МДК, УП, ПП)	Количество часов, отведенных за счет вариативной части	Обоснование
.	ОПД 04 Организация обслуживания	76	Углубление знаний и умений, требования работодателей Санкт-Петербурга
.	ОПД. 10 Контроль качества кулинарной продукции	44	Углубление знаний, изучение основ управления безопасностью пищевой продукции, анализа рисков, выявления и установления Критических Контрольных Точек (ХАССП), проведение лабораторно-практических работ
	МДК 01.01. Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	24	Углубление знаний и умений. Для продвижения гастрономического бренда Санкт-Петербурга за счет включения регионального компонента
	ПП 01 Производственная практика	36	Углубление знаний и умений. Для продвижения гастрономического бренда Санкт-Петербурга за счет включения регионального компонента
	МДК 02.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02.02 Процессы	216	Углубление знаний, изучение основ управления безопасностью пищевой продукции, анализа рисков, выявления и установления Критических Контрольных Точек (ХАССП). Углубление знаний и умений. Для продвижения гастрономического бренда Санкт-Петербурга за счет включения регионального компонента, требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября

приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
УП 02 Учебная практика	36	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
ПП 02 Производственная практика	108	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	108	Углубление знаний, изучение основ управления безопасностью пищевой продукции, анализа рисков, выявления и установления Критических Контрольных Точек (ХАССП). Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Углубление знаний и умений. Для продвижения гастрономического бренда Санкт-Петербурга за счет включения регионального компонента
УП 03 Учебная практика	36	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. №

			610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
ПП Производственная практика	03.	72	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
МДК Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	04.01	24	Углубление знаний, изучение основ управления безопасностью пищевой продукции, анализа рисков, выявления и установления Критических Контрольных Точек (ХАССП). Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
УП 04 Учебная практика		36	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
ПП Производственная практика	04	36	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения

			WorldSkills Russia; Требования работодателей
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	128		Углубление знаний, изучение основ управления безопасностью пищевой продукции, анализа рисков, выявления и установления Критических Контрольных Точек (ХАССП). Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Углубление знаний и умений. Для продвижения гастрономического бренда Санкт-Петербурга за счет включения регионального компонента
УП 05 Учебная практика	36		Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
ПП 05 Производственная практика	72		Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
МДК 06.02 Возможности использования программ R-keeper и Store House в организациях питания	42		Для освоения профессиональных компетенций в рамках основных видов деятельности, в том числе для решения профессиональных задач с применением программного продукта StoreHouse V4

	МДК 06.03 Основы предпринимательской деятельности	22	Требования Приказа № 747 от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
	УП 07 Учебная практика	72	Для углубления, расширения навыков и приобретения профессионального опыта по профессиям рабочих ОКПР 16675 Повар, 12901 Кондитер в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и стандартов WS
	ПП 07 Производственная практика	72	Для углубления, расширения навыков и приобретения профессионального опыта по профессиям рабочих ОКПР 16675 Повар, 12901 Кондитер в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и стандартов WS, Углубление знаний и умений. Для продвижения гастрономического бренда Санкт-Петербурга за счет включения регионального компонента

4.3. Формы проведения консультаций

Консультации обучающихся (индивидуальные, групповые) проводятся в соответствии с графиком консультаций, составленным учебным заведением.

Консультации проводятся в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарных курсов, модулей, содержащих курсовые работы. Консультации распределены по наиболее сложным и объемным МДК, дисциплинам и модулям: БД 01 - 12 часов, БД 04 - 12 часов, ПД 01 - 12 часов, ПД 03 - 12 часов, ОГСЭ 03. - 6 часов, ЕН 01 - 2 часа, ОПЦ 01 - 4 часа, ОПЦ 02 - 4 часа, ОПЦ 03 - 4 часа, ОПЦ 04 - 10 часов, ОПЦ 05 - 8 часов, ПМ 01 - 8 часов, ПМ.02- 22 часов, ПМ 03 - 18 часов, ПМ 04 - 7 часов, ПМ 05 - 2 часа, ПМ.06 - 7 часов.

Во время консультаций преподаватель может разъяснять способы действий и приемы самостоятельной работы с конкретным материалом при выполнении конкретного задания.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Освоение профессиональной образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и

производственной практики, профессионального модуля должно сопровождаться промежуточной аттестацией обучающихся.

Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Формой промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам являются зачеты, дифференцированные зачеты, которые проводятся в счет часов, отведенных на изучение каждой дисциплины (или междисциплинарного курса), а также экзамены.

Формой промежуточной аттестации по МДК является дифференцированный зачет, который так же проводится в счет часов, отведенных на изучение МДК.

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

Формы текущего контроля знаний – тестирование, устные и письменные опросы по темам, отчеты по результатам выполнения лабораторных работ и практических занятий.

Для проведения промежуточной аттестации используются следующие формы:

З – зачет;

ДЗ – дифференцированный зачет;

ДЗ^к – комбинированный дифференцированный зачет;

Э – экзамен;

Э^к – комбинированный экзамен.

Выбор формы контроля по дисциплине, модулю, практикам определяется в соответствии с их значимостью, завершенностью изучения.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического или практико-ориентированного задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т.д.

Количество учебных дисциплин, МДК (в том числе за счет вариативной части), учебных и производственных практик, модулей, выносимых на промежуточную аттестацию, по окончании их изучения, в одном учебном году, не превышает восемнадцати.

Итоговый экзамен по профессиональному модулю позволяет оценить уровень знаний, сформированность компетенций, может проводиться при сочетании следующих форм:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего, служащего.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) методик проведения Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», например, в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения.

Практическая часть экзамена по модулю может проводиться:

- на рабочем месте повара (кондитера) организаций – баз практики соответствующей профильной направленности;
- в лабораториях, мастерских, учебных цехах, полигонах ПОУ, оснащенных в соответствии с международными требованиями стандартов Ворлдскиллс Россия (в части инфраструктурных листов).

Для проведения экзамена по профессиональному модулю предусмотрен пакет контрольно оценочных средств (далее – КОС).

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Результаты освоения видов деятельности и квалификацию обучающиеся подтверждают на Государственной итоговой аттестации. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Особенностью образовательной программы является то, что государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и сдачу демонстрационного экзамена.

При этом демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности и проводится соответствии с международными стандартами и стандартами Ворлдскиллс Россия.

Расчет практикоориентированности учебного плана

$$\text{ПрО} = \frac{\text{ЛПЗ} + (\text{УП} + \text{ПП})}{\text{Унобщ}} \times 100\% = \frac{1830 + 32 + (504 + 1152)}{5940} \times 100 = 59\%$$

где, **ПрО**- практикоориентированность

ЛПЗ- суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах)

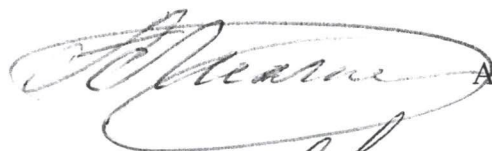
УП- объем учебной практики (в часах)

ПП- объем производственной практики (в часах)

Унобщ.- суммарный объем общей учебной нагрузки (в часах)

Заместитель директора

по методической работе



А.В. Миланов

Заместитель директора

по учебно-производственной работе



Е.Ю. Шевченко

Заместитель директора по УР



Ю.В. Муравкина

Заведующий отделением



Н.Э. Харченко

Методист



Е.А. Головских

СОГЛАСОВАНО:

Ресторан «ВИКТОРИЯПлюс»

Генеральный директор

 Андреев В.А.

« 30 » марта 2020 г.

М.П.