

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
			▼	☒			
1	Экз Комплексный экзамен	1	[1] МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	☒			
			[1] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	☒			
				☒			
				☒			
				☒			
				☒			
				☒			
				☒			
				☒			
				☒			
				☒			
				☒			
				☒			
				☒			
				☒			
				☒			
			2	Диф. зач Комплексный диф. зачет	1	[1] УП.01.01 Учебная практика	☒
[1] ПП.01.01 Производственная практика	☒						
	☒						
	☒						
	☒						
	☒						
	☒						
	☒						
	☒						
	☒						
	☒						
	☒						
	☒						
	☒						
	☒						
						МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	☒
						МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	☒
				☒			
				☒			

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
				▼	☒
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] УП.03.01 Учебная практика	☒
				[3] ПП.03.01 Производственная практика	☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
7	Экз	Комплексный экзамен	4	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	☒
				[4] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒
					☒

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
8	Диф. зач	4	Комплексный диф. зачет	[4] МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование профессионального цикла	Формируемые компетенции															
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 01.	ПК 02.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 08.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 11.	ПК 1.2.					
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.1.	ПК 1.1.	ПК 1.1.	ПК 1.1.	ПК 1.1.	ПК 1.1.	ПК 1.1.	ПК 1.1.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.1.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 08.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 1.2.					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 01.	ПК 02.	ПК 1.1.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 07.	ПК 08.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 11.	ПК 1.2.					
УП.01.01	Учебная практика	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.3.	ПК 1.4.												
ПП.01.01	Производственная практика																
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 08.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 2.1.					
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 2.8.	ПК 2.8.	ПК 2.8.	ПК 2.8.	ПК 2.5.				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 08.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 2.5.					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 08.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 2.5.					
УП.02.01	Учебная практика	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.									
ПП.02.01	Производственная практика	ПК 2.1.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.										
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 08.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 3.1.					
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.6.	ПК 3.6.	ПК 3.6.	ПК 3.6.	ПК 3.6.	ПК 3.1.					
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 08.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 3.1.					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 08.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 3.1.					
УП.03.01	Учебная практика	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.5.	ПК 3.6.									
ПП.03.01	Производственная практика	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.										
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 08.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 4.1.					
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.5.	ПК 4.5.	ПК 4.5.	ПК 4.5.	ПК 4.5.	ПК 4.5.	ПК 4.1.					
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 08.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 4.1.					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 08.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 4.1.					
УП.04.01	Учебная практика	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.5.	ПК 4.4.										
ПП.04.01	Производственная практика	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.											
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных изделий	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 08.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 5.1.					
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.1.					
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 08.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 5.1.					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий	ПК 01.	ПК 02.	ПК 03.	ПК 04.	ПК 05.	ПК 06.	ПК 07.	ПК 08.	ПК 09.	ПК 10.	ПК 5.1.					
УП.05.01	Учебная практика	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.1.					
ПП.05.01	Производственная практика	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.5.	ПК 5.1.					

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс МДК	Наименование кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Формируемые компетенции											
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01. ПК 5.2.	ОК 02. ПК 5.3.	ОК 03. ПК 5.4.	ОК 04. ПК 5.5.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01. ПК 5.2.	ОК 02. ПК 5.3.	ОК 03. ПК 5.4.	ОК 04. ПК 5.5.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 5.1.
МДК.05.03	Учебная практика												
УП.05.01	Учебная практика	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.							
ПП.05.01	Производственная практика	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.							
	Государственная итоговая аттестация												
	Проведение государственных экзаменов												
	Защита выпускной квалификационной работы												

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативно-правовая база получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

- ✓ Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки № 1569 от 09.12.2016 зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898) от 22.12.2016, **43.01.09 Повар, кондитер**
- ✓ 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, проходжение учебной и производственной практик проводится в соответствии с:

Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));

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 Минобрнауки России № 968 от 16.08.2013 «Об утверждении порядка проведения ГИА» в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 75

– Положением по реализации программ среднего профессионального образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в период противодействия распространению коронавирусной инфекции, введенное в действие приказом директора Колледжа туризма Санкт-Петербурга от 24.03.2020 № 398.

– Дополнениями к Положению «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в период временного перевода на дистанционное обучение в условиях распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации», утвержденные приказом директора колледжа от 17.04.2020 № 483

- Дополнениями к Положению «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации студентов в соответствии с требованиями ФГОС», утвержденные приказом директора колледжа от 06.04.2020 № 447
- Локальными документами и методическими рекомендациями, утвержденными приказом директора колледжа № 20.04.2020 № 497

Уставом ПОУ

Локальными актами ПОУ

4.1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 01 сентября и заканчивается в соответствии с календарным графиком

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.

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 20% 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.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов.

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

В процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы. Общая продолжительность каникул составляет 13 недель.

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

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

Учебная и производственная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется, как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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

4.2. Формы проведения консультаций

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

4.3. 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 дифференцированные зачеты и зачеты, которые проводятся в счет часов, отведенных на изучение каждой дисциплины.

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

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 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 профессиональному 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 модулю готовится пакет контрольно-измерительных материалов (далее – КИМ).

4.4. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Результаты освоения видов деятельности и квалификации 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.

Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена.

