

Утверждаю

Директор

Пилипчук Николай Иванович

16.05.2022 г

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Кунгурский сельскохозяйственный колледж"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

уровень образования: основного общего образования

квалификация:

повар-кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016г

№ 1569



ОУД.01	Введение в профессию(основы проектной		2			80			80	52	28					80															
	Введение в профессию(химия в пищевой промышленности)		4			120			120	120								47	73												
	Введение в профессию(основы психологии)					34			34	34				34																	
III	Профессиональная подготовка	10	23	0	3	3532	94		3330	805	725	108		72		136									594	846	36	576	756	72	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	13	0	1	810	54		756	342	414	12		72		100									273	57		33	78		
ОПД.01	Основы микробиологии,		1			72	4		68	42	26	6		72																	
ОПД.02	Основы товароведения		2			100	6		94	58	36	6				100															
ОПД.03	Технической оснащение и		3			80	4		76	43	33													80							
ОПД.04	Экономические и правовые основы		3			50	3		47	35	12													50							
ОПД.05	Основы калькуляции и учета		4			52	4		48	28	20														31			21			
ОПД.06	Охрана труда		3			36	2		34	24	10													36							
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4			70	4		66		66																		70		
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности		8			72	6		66	27	39																	16	56		
ОПД.09	Физическая культура		8			68	8		60	2	58														26	14		6	22		
ОПД.10	Экологические основы природопользования		6			36	2		34	14	20																	36			
ОПД.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и		6			58	2		56	2	54																	58			

ОПД.12	Основы предпринимательской деятельности/Основы интеллектуального		6			62	4		58	36	22									62							
ОПД.13	Рисование и лепка		7			54	5		49	8	41										43		11				
ПМ.00	Профессиональные модули	10	10	0	2	2722	40		2574	463	311	108								283		321	789	36	543	678	72
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	2	2	0	0	410	6		386	60	38	18								212		180		18			
МДК .01.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных	4				104	6		98	60	38									104							
УП.01.	Учебная практика		4			108			108											108							
ПП.01	Производственная практика		5			180			180													180					
	Экзамен по модулю	5										18												18			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	2	2	0	1	662	9		635	122	81	18								71		141	432	18			





ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена				72			72																	72												
		Итого			5904	120	12	5556	2251	1207	126		602	10	788	16	6	54	592	824	2	18	594	846	36	576	756	72									
Консультации из расчета 4 часов на одного обучающегося в год Государственная (итоговая) аттестация Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена(15.06-28.06)										Все го	дисцип, МДК,П	602		788				592	612			414	270			72	324										
											УП							108						324				144	144								
											ПП														180	252			360	288							
											экз												1	2					2	2					3	2	
											диф.зач														1	7				1	6					4	3
											зач																			0							





## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### Нормативная база реализации ОПОП СПО (ППКРС)

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих – ППКРС) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кунгурский сельскохозяйственный колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016) **43.01.09 Повар, кондитер** и с учетом нормативных документов:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 – ФЗ.
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации об утверждении ФГОС по профессии ) 43.01.09 Повар, кондитер № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016).
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в ФГОС среднего профессионального образования № 747 от 17.12.2020года(зарегистрирован 22.01.2021г, №62178)
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями).
5. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).
6. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).
7. Приказ Минобрнауки России от 05.08.2020 года № 390 «О практической подготовке обучающихся».
8. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

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

10. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

11. Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 года № 1199 (с изменениями и дополнениями) «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования».

12. Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 (с изменениями и дополнениями) «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов».

13. Письмо Минобрнауки России № 06 – 156 от 20.02.2017 года «О Методических рекомендациях по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям».

14. Письмо Минобрнауки России № 06-259 от 17.03.2015 «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»

15. Устав ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж».

### **Организация учебного процесса и режим занятий**

Объем образовательной программы на базе основного общего образования составляет - 5904 часов.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием, графиком учебного процесса и программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер:

- *начало учебных занятий* – 01 сентября и окончание в соответствии с календарным учебным графиком;
- *обязательная учебная нагрузка студентов* при освоении ГПРКС включает объем работы студентов во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу студентов;
- *объем аудиторной учебной нагрузки* составляет 36 академических часов в неделю;

- **продолжительность занятий** – для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, перерыв между уроками – 10 минут, в течение дня предусмотрен перерыв для приема пищи продолжительностью до 40 минут;
- **продолжительность учебной недели** – шестидневная;
- **при проведении практических занятий** в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы по 10 – 15 человек;
- **учебные занятия проводятся** в специальных помещениях представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, кабинеты и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов;
- **текущий контроль знаний** имеет следующие виды: входной и тематический. Формами входного контроля являются: тестирование (письменное, компьютерное), опрос (письменный, устный), решение практических задач, выполнение тестовых заданий на рабочем месте. Формами тематического контроля являются: контрольная работа, тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте), опрос (устный, письменный), выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий, выполнение заданий по учебной и производственной практике, выполнение заданий для самостоятельной работы: подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах. Возможны и другие формы текущего контроля знаний, которые определяются преподавателями, мастерами производственного обучения. Виды и примерные сроки проведения текущего контроля успеваемости студентов устанавливаются рабочей программой дисциплины, профессионального модуля. В ходе текущего контроля оценка знаний, умений, общих и профессиональных компетенций при освоении дисциплин, МДК, практики осуществляется на основе пятибалльной системы;
- **учебная дисциплина «Физическая культура»** реализуется в объеме не менее 40 академических часов, для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья;
- **учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»** реализуется в объеме 72 академических часа, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.
- **самостоятельная работа** обучающихся не превышает 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной

работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля; самостоятельная работа студентов в общеобразовательный цикл не включается;

- при освоении ППКРС с обучающимися организуются **устные консультации**, которые могут проводиться как со всей группой (при подготовке к экзаменам, при выполнении самостоятельной работы группового характера и т.п.), так и индивидуально (при выполнении самостоятельной работы индивидуального характера, при ликвидации пробелов в знаниях и т.п.); время, отведенное на проведение консультаций, выделено из часов промежуточной аттестации;

- **общая продолжительность каникул** составляет 35 недель, в том числе на первом году обучения 11 недель (из них 2 недели в зимний период), на втором году обучения 11 недель (из них 2 недели в зимний период), на третьем году обучения 11 недель (из них 2 недели в зимний период), на четвертом году обучения 2 недели (в зимний период);

- **перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей** образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностей регионального рынка труда.

### **Формирование общеобразовательного цикла**

Общеобразовательный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 содержит 12 общеобразовательных учебных дисциплин.

Общеобразовательный цикл включает общие обязательные для освоения дисциплины, дисциплины по выбору из обязательных предметных областей, дисциплины дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые ГБПОУ «КСХК».

С учетом специфики образовательной программы определен профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический.

В состав общих обязательных для освоения общеобразовательных учебных дисциплин входят: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия».

В состав общеобразовательных учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей включены дисциплины: Родная литература (из предметной области «Родной язык и родная литература»), Информатика – предметная область «Математика и информатика», Экономика – предметная область – «Естественные науки».

Состав дополнительных учебных дисциплин по выбору обучающихся и количество часов на их освоение определен на заседании методической комиссии дисциплин.

Часы на изучение дисциплин общеобразовательного цикла выделены с учетом 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 (Письмо Минобрнауки России № 06-259 от 17.03.2015) и перераспределены с учетом требований п. 18.3.1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования о количестве дисциплин в учебном плане, об изучении не менее 3(4) учебных дисциплин на углубленном уровне изучения из соответствующей профилю обучения предметной области и (или) смежной с ней предметной области.

На углубленном уровне в соответствии с профилем обучения изучаются дисциплины: Математика, Информатика, Экономика. На изучение этих дисциплин выделены дополнительные часы за счет перераспределения часов, которые предусмотрены на изучение учебных дисциплины по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных по выбору обучающихся.

На дисциплину **Экономика** выделены дополнительные часы с целью развитие экономического мышления, потребности в получении экономических знаний; воспитание ответственности за экономические решения, уважения к труду и предпринимательской деятельности; овладение умением подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации; формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и траектории дальнейшего образования.

Часы дисциплины **Информатика** увеличены с целью формирования в сознании студентов информационной картины мира, развития умений поиска и обработки информации, исследовательских умений, творческой активности студентов, умения выполнять исследовательские работы, коллективной учебной деятельности студентов, при которой цель осознается как единая, требующая объединения всего коллектива, развития у студентов опыта самостоятельной и творческой деятельности: образовательной, учебно-исследовательской и проектной, социальной, информационно-исследовательской, и др.

На дисциплину **Математика** выделены дополнительные часы с целью углубления знаний, связанных с модулями и параметрами, расширения материала по теории чисел: множество действительных чисел дополняется множеством комплексных чисел, расширяются знания по статистике и теории вероятности, с целью изучения новых видов числовых выражений и формул; совершенствования практических навыков и вычислительной культуры, расширения и совершенствования алгебраического аппарата и его применение к решению математических и нематематических задач; расширения и систематизации общих сведений о функциях,

пополнения класса изучаемых функций, иллюстрации широты применения функций для описания и изучения реальных зависимостей; развития представлений о вероятностно-статистических закономерностях в окружающем мире, совершенствования интеллектуальных и речевых умений путем обогащения математического языка, развития логического мышления.

Дополнительные учебные дисциплины **Практические основы профессиональной деятельности** в количестве 312 часов:

Учебная дисциплина **Практические основы профессиональной деятельности** включает разделы:

ОУД01.1. Основы проектной деятельности

ОУД01.2 Введение в профессию

ОУД.01.3 Химия в пищевой промышленности

**Учебная дисциплина Практические основы профессиональной деятельности** направлен на формирование общей компетенции ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес с целью способствовать дальнейшему самоопределению обучающихся в выборе профессиональной направленности.

повысить мотивацию в выборе профессии;

познакомить со спецификой профессии «Повар, кондитер»;

**Раздел основы проектной деятельности** вводится с целью освоения обучающимися методики исследовательской работы, методов научного познания; знанию общей структуры и научного аппарата исследования, этапов теоретической и экспериментальной научно-исследовательской работы, способов поиска и накопления необходимой научной информации, ее обработки и оформления результатов.

**Раздел введение в профессию** носит вводный (ознакомительный) характер. Необходимость данного раздела объясняется тем, что прежде чем приступить к изучению профессиональных модулей, студент должен получить изначальное представление о содержании профессии, основных сферах и направлениях деятельности, требованиях, предъявляемых к выпускнику, профессиональных качествах и других сторонах профессии. Знание указанных вопросов позволит студентам лучше освоить учебные дисциплины, предусмотренные учебным планом для освоения профессии «Повар, кондитер».

**Раздел химия в пищевой промышленности** с целью формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека; целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания; развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их

связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию; приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

### Формирование вариативной части ИКРС

Вариативная часть образовательной программы распределена на заседании методической комиссии специальных дисциплин с приглашением работодателей (протокол № 2 18.03.2020г).

Вариативная часть образовательной программы в количестве **1206 часа** распределена:

Индекс	Наименование дисциплины	Количество часов	Обоснование
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	Изучение обучающихся условий изменений технологий в профессиональной деятельности. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	С целью углубления подготовки обучающего в дисциплину включен раздел «Контроль качества продукции и услуг в общественном питании» для ознакомления с основными понятиями в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, средства, методы; нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, её последствия и меры предупреждения. Уметь работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; соблюдать требования нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	28	Углубленное изучение назначения, правил использования технологического оборудования, производственного

			инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними, в том числе при выполнении заданий самостоятельной работы
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	14	Выполнение заданий самостоятельной работы с целью углубления подготовки обучающего
ОП.05	Основы калькуляции и учета	16	Углубленное изучение видов бухгалтерского учета, правил расчета с потребителем, ведение калькуляции и учета сырья, в том числе при выполнении заданий самостоятельной работы
ОП.06	Охрана труда	36	<p>Формирование общих компетенций ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Знать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> </ul>
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	70	Формирование общей компетенции ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	36	<p>Формирование общей компетенции ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>Введение в образовательную программу занятий по основам</p>



			военной службы в учебных пунктах, для юношей. Согласно ФЗ от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе".Пл.ст13.
ОП.09	Физическая культура	32	Формирование общей компетенции ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОПД.10	Экологические основы природопользования	36	Формирование общей компетенции ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	58	Формирование общей компетенции ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Для студентов с ОВЗ и инвалидов реализуется дисциплина Адаптивные информационные и коммуникационные технологии, направленная на изучение универсальных информационных и коммуникационных технологий, ассистивных технологий, которые помогают компенсировать функциональные ограничения человека, альтернативных устройств ввода-вывода информации, вспомогательных устройств, вспомогательных и альтернативных программных средств.
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности/Основы интеллектуального труда	62	Формирование общей компетенции ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности Для студентов с ОВЗ и инвалидов реализуется дисциплина «Основы интеллектуального труда» направленная на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
ОП.13	Рисование и лепка	54	Изучение дисциплины «Рисование и лепка» направлена на развитие художественного, творческого мышления в

			будущей производственной деятельности ; формирование образного представления. ; осуществлять качественное обслуживание посетителей предприятий общественного питания, по выработке тортов и пирожных, полностью удовлетворить потребность современного рынка товаров.
<b>Профессиональный цикл</b>			
УП.01	Учебная практика	36	
ПП01.	Производственная практика	72	
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	60	Выполнение заданий самостоятельной работы с целью углубления подготовки обучающего.с учетом требований профессиональных стандартов и международного движения WorldSkillsRussia.
УП.02	Учебная практика	36	Приобретение практического опыта приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом принципов здорового питания, с использованием инновационных (современных) технологий, использования современных способов подачи блюд и презентации, упаковки готовой продукции.
УП.03	Учебная практика	72	Приобретение практического опыта подготовки ингредиентов для сложных блюд и приготовления их для получения оригинального результата. Формирование умений готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни в соответствии с рецептурами
ПП03.	Производственная практика	72	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	36	Выполнение заданий самостоятельной работы с целью углубления подготовки обучающего.с учетом требований профессиональных стандартов и международного движения WorldSkillsRussia
УП.04	Учебная практика	72	Формирование умений приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом принципов здорового питания, с использованием инновационных (современных) технологий, использования современных способов подачи блюд и

			презентации, упаковки готовой продукции.
ПП.04	Производственная практика	72	Приобретение практического опыта приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом принципов здорового питания, с использованием инновационных (современных) технологий, использования современных способов подачи блюд и презентации, упаковки готовой продукции.
ПМ..05.	Приготовление ,оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	56	Выполнение заданий самостоятельной работы с целью углубления подготовки обучающего, консультирование обучающихся при подготовке к промежуточной аттестации, проведение промежуточной аттестации в форме экзамена. Формирование знаний о международных различиях в традициях, практиках, принципах диетического питания; широком ряде изделий, ингредиентов (включая диетологическую и аллергическую информацию о них), техниках и методах презентации миниатюр, порционных тортов, птифур; важности контроля порций в коммерческом секторе; технике и методах лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм, принципах ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм. Формирование знаний о видах. качестве и способах применения шоколада и шоколадных изделий, принципе производства ряда изделий на основе сахара (мармелад, зефир, нуга, грильяж с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций)
ПП.05	Производственная практика	108	Приобретение практического опыта приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом принципов здорового питания, с использованием инновационных (современных) технологий, использования современных способов подачи блюд и презентации, упаковки готовой продукции
	<b>Всего часов</b>	<b>1206</b>	

### **Порядок и формы проведения промежуточной аттестации**

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу и профессиональному модулю разрабатываются в колледже самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплины, оценка компетенций обучающихся. Промежуточная аттестация позволяет оценить результаты учебной деятельности обучающегося за семестр и учебный год.

Промежуточную аттестацию студенты проходят по завершению изучения дисциплин, МДК, учебной и производственной практики, профессиональных модулей. Формой промежуточной аттестации по дисциплинам, учебной и производственной практикам является:

- дифференцированный зачет, который проводится за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины, учебной и производственной практик и носит обязательный характер;
- экзамен, который проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

За учебные годы количество дифференцированных зачетов составляет на 1 курсе - 6 (без учета дифференцированных зачетов по физической культуре), на 2 курсе – 10 (без учета дифференцированных зачетов по физической культуре), на третьем курсе – 10 (без учета дифференцированных зачетов по физической культуре), на четвертом курсе – 8 (без учета дифференцированных зачетов по физической культуре), количество экзаменов на первом курсе - 2, втором курсе – 4, на третьем курсе – 3, на четвертом курсе – 4.

После освоения программы профессионального модуля проводится экзамен квалификационный, который представляет собой форму независимой оценки результатов освоения студентами основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей, проверяет готовность студента к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС

СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Экзамен квалификационный по модулю проводится 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. За учебные годы количество экзаменов квалификационных на третьем курсе – 2, на четвертом курсе - 3.

### Практика

В профессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер входят следующие виды практик: учебная, производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определена в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика реализуется в несколько периодов.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, цехах мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла в учебных группах по 12-15 человек.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ «КСХК» и организациями. Непосредственное руководство производственной практикой осуществляется мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми колледжем совместно с организациями. Результаты прохождения производственной практики учитываются при промежуточной аттестации. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Распределение времени на учебную и производственную практику:

2 курс 4 семестр УП.01- 108 часа (3 недели)

3 курс 5 семестр ПП.01- 180 часов (5 недель)

6 семестр УП.02 - 180 часов (5 недель) ПП.02 – 252 часа (7 недель)

УП.03 - 144 часа (4 недели)

4 курс 7 семестр ПП.03 - 216 часов (6 недель)

УП.04 - 144 часа (4 недели) ПП.04 – 144 часа (4 недели)

8 семестр УП.05 - 144 часа (4недели) ПП.05 – 288часов (8 недель)

### **Порядок и формы проведения государственной итоговой аттестации**

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

Задание демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатываются колледжем на основе профессионального стандарта и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia).

Тематика заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Задание представляет собой описание содержания работ, выполняемой в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ: описание всех этапов задания, включая планы, эскизы, чертежи; время выполнения каждого этапа задания; описание работ на каждом этапе выполнения задания.

Критерии оценки и типовое задание по демонстрационному экзамену доводятся до сведения участников процедур не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сроки и место проведения демонстрационного экзамена доводятся до сведения обучающихся колледжа не позднее, чем за месяц до начала государственной итоговой аттестации. Задание на демонстрационный экзамен определяется как одинаковое для всех студентов и выдается в момент начала экзаменационных процедур.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

**Согласовано:**

Заместитель директора по УМР

Ответственный за организацию практик



Л.И.Петрова  
А.С.Ситников

Составил: Отв.за учебную часть



Л.В.Терехина