

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ КК АТТС

Буров А.П.

2021 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения - очная

Профиль обучения - естественнонаучный

Срок получения образования – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

2021

1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	40	0	0	1	0	11	52
II курс	31	4	4	2	0	11	52
III курс	20	8	11	2	0	11	52
IV курс	13	5	19	2	2	2	43
Всего	104	17	34	7	2	35	199

Календарный учебный график

Неделя	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	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		
Курс																																																						
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	П	А	К	К	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
III	У	У	У	У	П	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К	П	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К	Т	Т	Т	Т	У	У	У	П	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	У	У	П	П	П	А	ГИА	ГИА	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

Обозначения

Т Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

А Промежуточная аттестация

К Каникулы

У Учебная практика

П Производственная практика (по профилю специальности)

ПД Производственная практика (преддипломная)

А Подготовка к государственной итоговой аттестации

ГИА Государственная итоговая аттестация

***** Неделя отсутствует

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки							
		Зачеты	Экзамены	Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всего учебных занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час. в семестр)							
								Теоретическое обучение	ЛПЗ				1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 21 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
ОУД	Общеобразовательный учебный цикл	12	3	2052	260	0	2052	1061	991		54	18	544	670	215	344	0	151	72	56
ОУД.00	Общие учебные дисциплины			1137	109		1137	537	600		36	12	255	395	215	272	0	0	0	0
ОУД6.01	Русский язык		3, 3, 3, 3, 3	114	8		114	88	26		18	6	17	46	16	35	0	0	0	0
ОУД6.02	Литература	3, 3, 3, 3, 3		171	0		171	151	20				34	58	32	47	0	0	0	0
ОУД6.03	Иностранный язык	3, 3, 3, 3, 3		171	26		171	0	171				34	46	32	59	0	0	0	0
ОУД6.04	Математика		3, 3, 3, 3, 3	228	40		228	114	114		18	6	51	69	44	64	0	0	0	0

			-, -																	
ОУД6.05	История	-, -, ДЗ, -, -, -		171	0		171	131	40				34	69	16	52	0	0	0	0
ОУД6.06	Физическая культура	3, 3, 3, ДЗ, -, -, -		171	25		171	6	165				51	69	36	15	0	0	0	0
ОУД6.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		72	10		72	22	50				34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД6.08	Астрономия	-, -, ДЗ, -, -, -, -		39	0		39	25	14				0	0	39	0	0	0	0	0
УД.00	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей			735	129		735	430	305		18	6	289	275	0	0	0	83	32	56
УД6.09	Родной язык (русский)	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		39	0		39	39	0				17	22	0	0	0	0	0	0
УДп.10	Информатика		-, Э, -, -, -, -, -	144	46		144	72	72		18	6	68	76	0	0	0	0	0	0
УД6.11	Физика	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		108	36		108	54	54				51	57	0	0	0	0	0	0
УДп.12	Химия	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		171	25		171	86	85				102	69	0	0	0	0	0	0
УДп.13	Биология	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		102	6		102	48	54				51	51	0	0	0	0	0	0
УД6.14	Обществознание (включая экономику и право)	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ		171	16		171	131	40				0	0	0	0	0	83	32	56
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины			180	22		180	94	86				0	0	0	72	0	68	40	0
ДУД6.15	География	-, -, -, -, -, -, ДЗ, -		108	8		108	54	54				0	0	0	0	0	68	40	0

[illegible]

		ДЗ, -, -, -, -		32	8	2	30	8	22				0	0	0	32	0	0	0	0
ОП.09	Физическая культура	-, -, -, -, ДЗ, -, -		51 (40+11)	29	2	49	0	49				0	0	0	0	24	27	0	0
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, Э, -, -, -, -		77 (0+77)	12	4	73	33	40		10	6	0	0	77	0	0	0	0	0
ОП.11	Организация обслуживания	-, -, -, Э, -, -		72 (0+72)	16	2	70	38	32				0	0	0	40	32	0	0	0
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	-, -, -, ДЗ, -, -		36 (0+36)	20	2	34	2	32				0	0	0	0	36	0	0	0
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	-, -, -, ДЗ, -, -		76 (0+76)	2	2	74	2	72				0	0	0	42	34	0	0	0
ОП.14	Психология общения	-, -, -, -, ДЗ, -, -		64 (0+64)	4	4	60	56	4				0	0	0	0	44	20	0	0
АД.ОП.15	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-, -, -, ДЗ, -, -, -		36 (0+36)	0	0	36	18	18				0	0	0	36	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	12	8	2634 (1836+798)	2129	38	760	467	293	1836	78	54	0	32	246	334	324	570	428	700
ПМ.00	Профессиональные модули																			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-, -, Эм, -, -, -		386	303	8	126	75	51	252	6	6	0	32	246	108	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, ДЗ, -, -, -, -, -		32	19	2	30	11	19				0	32	0	0	0	0	0	0

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии «Повар, кондитер»

№	Наименование
1.	Кабинет социально-экономических дисциплин
2.	Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены
3.	Кабинет иностранного языка
4.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
5.	Лаборатория товароведения продовольственных товаров;
6.	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
7.	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
8.	Учебный кондитерский цех
9.	Спортивный зал
10.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
11.	Стрелковый тир
12.	Библиотека
13.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
14.	Кабинет русского языка и литературы
15.	Кабинет математики
16.	Кабинет физики
17.	Кабинет химии
18.	Кабинет информатики
19.	Кабинет общественных дисциплин

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии/специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.02 «Повар, кондитер», утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. №1569, с учетом Методических рекомендаций по реализации федеральных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям, направленных для использования письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.02. 2017 года №06-156и и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования (приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413), Федерального закона от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказа Минобрнауки и науки России от 09.04.2015 № 390 «О внесении изменений в ФГОС среднего профессионального образования (зарегистрировано в Минюсте РФ 08.05.2015 № 37199), Устава ГБПОУ КК АТТС, утвержденного приказом департамента образования и науки Краснодарского края от 25.07.2011 № 3933, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291), письма Минобрнауки России от 19.12.2014 № 06-1225 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего

образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Минобрнауки от 17.03.2015), СанПиН 2.4.3668 – 20.

Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный год в техникуме начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих, служащих) включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе - 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу при 6- дневной учебной неделе.

Для всех аудиторных занятий установлен академический час продолжительностью 45 минут, допускается проведение сдвоенных уроков (группировка парами).

ФГОС СПО устанавливает минимальные требования к соотношению учебных занятий, практик и самостоятельной работы обучающихся. В образовательной программе данное соотношение изменено в сторону увеличения объема учебных занятий и практик. Объем внеаудиторной работы во взаимодействии с преподавателем составляет не более 20% образовательной нагрузки. Самостоятельная работа предусмотрена только при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессионального цикла и входит в общую учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем. Текущий контроль успеваемости предусматривает и контроль самостоятельной работы. Самостоятельная работа в структуре общеобразовательного цикла не предусматривается.

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка специалистов среднего звена) составляет не менее 10 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

4.1. Общеобразовательный цикл

Получение среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);
 - приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
 - приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
 - приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - приказом Минобрнауки России 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 Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным

программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- письмом Минобрнауки России, от 17.03.2015 г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- приказом Минпросвещения России от 28.08.2020 г. Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования;

- приказом Минобрнауки России 885, Министерства Просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

- методическими рекомендациями Минпросвещения России по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования от 14.04.2021 г.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования, которая разрабатывается на основе требований ФГОС среднего общего и ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

В соответствии со спецификой ОПОП СПО ППКРС, руководствуясь Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199. Примерным распределением профессий и специальностей СПО по профилям профессионального образования определен профиль обучения: естественнонаучный.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в учебный план, включены общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

- русский язык и литература;
- родной язык и родная литература;
- иностранный язык;
- общественные науки;
- математика и информатика;
- естественные науки;
- физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Учебный планы содержит 15 общеобразовательных учебных дисциплин, в том числе дополнительный учебный предмет «Химия», элективные курсы по выбору и предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной стандартом.

При этом, учебный план содержит 3 учебных предмета, изучаемых на профильном уровне из соответствующей профилю обучения предметной области и (или) смежной с ней предметной области. Формирование учебного плана осуществляется из числа учебных предметов из следующих обязательных предметных областей:

Предметная область «Русский язык и литература», включающая учебные предметы:

«Русский язык», «Литература» (базовый уровень),

Предметная область «Родной язык и родная литература», включающая учебные предметы:

«Родной язык (русский)»

Предметная область «Иностранные языки», включающая учебные предметы:

«Иностранный язык» (базовый уровень).

Предметная область «Общественные науки», включающая учебные предметы:

«История» (базовый уровень)

«Обществознание (включая экономику и право)» (базовый уровень).

Предметная область «Математика и информатика», включающая учебные предметы:

«Математика» (базовый уровень)

«Информатика» (профильный уровень).

Предметная область «Естественные науки», включающая учебные предметы:

- «Физика» (базовый уровень)
- «Химия» (профильный уровень)
- «Астрономия» (базовый уровень)
- «Биология» (профильный уровень).

Предметная область «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности», включающая учебные предметы:

- «Физическая культура» (базовый уровень)
- «Основы безопасности жизнедеятельности» (базовый уровень).

Таким образом, на основании выбора профиля обучения: естественнонаучный, определен набор предметов, изучаемых на профильном уровне: информатика, химия, биология.

В учебные планы включены дополнительные учебные дисциплины и элективные курсы по выбору обучающихся, предлагаемые Учреждением в количестве 180 часов:

- «География» - 108 часов
- «Основы предпринимательской деятельности» - 36 часов
- «Основы финансовой грамотности» - 36 часов

Объем обязательной части общеобразовательного цикла учебного плана ООП СПО составляет не более 80% от общего объема часов, отведенного на изучение данного цикла.

В учебных планах предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов по одному или нескольким учебным предметам.

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин профессионального цикла.

При реализации образовательной программ среднего общего образования в пределах профессиональных образовательных программ СПО увеличены часы, отведенные на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» - до 72 часов и «Физическая культура» - 3 часа в неделю.

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разработаны на основе требований ФГОС среднего общего образования, предусматривающих их изучение как базовых, так и профильных. В рабочих программах конкретизируется содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», ее значимости для освоения профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих); указываются лабораторно-практические работы, занятия в форме практической подготовки, виды самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия.

Качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка квалифицированных рабочих, служащих) с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

4.2 Формирование структуры ОПОП с учетом вариативной части

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональных стандартах по профессиям «Повар», «Кондитер», требований к результатам освоения основной образовательной программы, установленным ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требований компетенций *WorldSkills*

путем соотнесения профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС с трудовыми функциями, заложенными в профессиональных стандартах (третий квалификационный уровень).

Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ООП. При определении вариативной части были учтены особенности социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, современное состояние и тенденции развития отрасли индустрии питания в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций, необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста.

С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в умениях по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер. В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия общественного питания.

После функционального анализа разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний.

После проведения анкетирования работодателей, участвующих в формировании вариативной части ОПОП проведено заседание учебно – методического объединения технологических специальностей с участием социальных партнёров, на котором было принято решение: с целью удовлетворения потребностей социальных партнеров, выполнения требований компетенций *«Молодые профессионалы» (WorldSkills), профессиональных стандартов Повар, Кондитер, Пекарь* необходимо распределить вариативную часть следующим образом

Объем вариативной части ОПОП составляет: 1368 часов, из них 648 часов распределены:

Индекс	Элементы учебного процесса	Всего учебных занятий
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	30
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	30
УП.03	Учебная практика	72
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	10
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	50
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	20
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	38
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	30
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	10
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	100
ОП.09	Физическая культура	11
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	77
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	36
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	76
ОП.14	Психология общения	64
	ВСЕГО	648

720 часов (20 недель) распределены на изучение учебных дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных ФГОС СПО и на элементы программы, направленные на освоение общих и профессиональных компетенций, в том числе на учебные дисциплины, практики и МДК для достижения результатов по осваиваемой профессии в соответствии с передовыми технологиями и международными стандартами.

Индекс	Элементы учебного процесса	Всего учебных занятий
УП.01	Учебная практика	36
ПП.01	Производственная практика	72
УП.02	Учебная практика	36
ПП.02	Производственная практика	108
ПП.03	Производственная практика	72
ПП.04	Производственная практика	36
ПП.05	Производственная практика	252
ОП.11	Организация обслуживания	72
АД.ОП.15	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36
ВСЕГО		720

4.3. Формы проведения консультаций – групповые. На консультации по конкретным дисциплинам, МДК и модулям отводятся часы в рамках промежуточной аттестации.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

На основании разработанного Положения о проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденного 28.08.2018 г., промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или учебной дисциплины.

Количество зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся:

1 курс

Зачет/дифференцированный зачет

Общеобразовательный цикл:

ОУДб.06 Физическая культура

ОУДб.07 Основы безопасности жизнедеятельности

УДб.09 Родной язык (русский)

УДб.11 Физика

УДп.12 Химия

УДп.13 Биология

Профессиональный цикл:

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.06 Охрана труда

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Экзамен

Общеобразовательный цикл:

УДп.10 Информатика

Профессиональный цикл:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

2 курс

Зачет/дифференцированный зачет

Общеобразовательный цикл:

ОУДб.02 Литература

ОУД6.03 Иностранный язык

ОУД6.05 История

ОУД6.06 Физическая культура

ОУД6.08 Астрономия

Комплексный дифференцированный зачет по Эл.к.01 Основы финансовой грамотности и Эл.к.02 Основы предпринимательской деятельности

Профессиональный цикл:

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

АД.ОП.15 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Комплексный дифференцированный зачет по МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Экзамен

Общеобразовательный цикл:

ОУД6.01 Русский язык

ОУД6.04 Математика

Профессиональный цикл:

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Экзамен по модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

3 курс

Зачет/дифференцированный зачет

Профессиональный цикл:

ОП.09 Физическая культура

ОП.12 Специальный рисунок и лепка

ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов

ОП.14 Психология общения

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Дифференцированный зачет по учебной практике ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Экзамен

Профессиональный цикл:

ОП.05 Основы калькуляции и учета

ОП.11 Организация обслуживания

Комплексный экзамен по МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Экзамен по модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

4 курс

Зачет/дифференцированный зачет

Общеобразовательный цикл:

УД6.14 Обществознание (включая экономику и право)

ДУД.15 География

Профессиональный цикл:

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Дифференцированный зачет по производственной практике ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Экзамен

Профессиональный цикл:

МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Экзамен по модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Квалификационный экзамен ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Формы проведения государственной итоговой аттестации.

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