

СОГЛАСОВАНО

бренд-шеф ООО «Партнер-МК»;  
Д.А. Тремасов



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»  
С.Н. Головкин  
2016 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Республики Хакасия «Училище (техникум) олимпийского резерва»

по профессии среднего профессионального образования

**19.01.17 Повар, кондитер**

базовой подготовки

Квалификация: *повар, кондитер*

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок обучения: *2 года 10 мес.*

на базе *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования (при реализации программы среднего общего образования):  
*естественнонаучный*

Приказ об утверждении ФГОС: *от 02.08.2013 № 798*

Год начала подготовки по УП: *2016*

### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика (производственное обучение)</b>	<b>Практика по профилю специальности</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
I курс	36	2	2	1		11	52
II курс	29	5	5	2		11	52
III курс	10	12	15	2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>75</b>	<b>41</b>		<b>5</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		
					Всего занятий	в т. ч.		1 сем. 17 нед.	2 сем. 19 нед.	3 сем. 12,5 нед.	4 сем. 16,5 нед.	5 сем. 5 нед.	6 сем. 5 нед.
						лекций	лаб. и практ. занятий, вкл. семинары						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>ППКРС.00</b>	<b>Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих</b>	<b>3/32/13</b>	<b>4070</b>	<b>1350</b>	<b>2700</b>	<b>1407</b>	<b>1293</b>	<b>612</b>	<b>684</b>	<b>450</b>	<b>594</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
<b>ОУ.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>3/13/4</b>	<b>2879</b>	<b>973</b>	<b>1906</b>	<b>1025</b>	<b>847</b>	<b>526</b>	<b>552</b>	<b>348</b>	<b>450</b>		
<b>ОУДБ.00</b>	<b>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>3/11/2</b>	<b>2239</b>	<b>746</b>	<b>1493</b>	<b>755</b>	<b>738</b>	<b>407</b>	<b>412</b>	<b>292</b>	<b>382</b>		
	<b>Общие учебные дисциплины</b>	<b>3/6/2</b>	<b>1646</b>	<b>548</b>	<b>1098</b>	<b>486</b>	<b>612</b>	<b>286</b>	<b>318</b>	<b>228</b>	<b>266</b>		
ОУДБ.01	Русский язык и литература		427	142	285	162	123	51	50	80	104		
ОУДБ.01.01	Русский язык	-, Э	135	45	90	60	30			34	56		
ОУДБ.01.02	Литература	-, -, ДЗ	292	97	195	102	93	51	50	46	48		
ОУДБ.02	Иностранный язык	-, -, ДЗ	256	85	171		171	45	52	34	40		
ОУДП.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-, ДЗ, -, Э	342	114	228	116	112	60	68	42	58		
ОУДБ.04	История	-, -, ДЗ	257	86	171	171	0	45	52	34	40		
ОУДБ.05	Физическая культура	3,3,3, ДЗ	256	85	171	2	169	51	58	38	24		
ОУДБ.06	ОБЖ	-, ДЗ	108	36	72	35	37	34	38				
	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>0/5/0</b>	<b>593</b>	<b>198</b>	<b>395</b>	<b>269</b>	<b>126</b>	<b>121</b>	<b>94</b>	<b>64</b>	<b>116</b>		
ОУДБ.08	Физика	-, ДЗ, -, ДЗ	228	76	152	88	64	40	44	30	38		
ОУДБ.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, -, ДЗ	257	86	171	121	50	45	50	34	42		
ОУДБ.17	Экология	ДЗ	54	18	36	30	6	36					
ОУДБ.16	География	ДЗ	54	18	36	30	6				36		
<b>ОУДП.00</b>	<b>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>0/2/2</b>	<b>589</b>	<b>210</b>	<b>379</b>	<b>270</b>	<b>109</b>	<b>115</b>	<b>140</b>	<b>56</b>	<b>68</b>		
ОУДП.07	Информатика	-, -, ДЗ	162	54	108	57	51	28	32	20	28		
ОУДП.09	Химия	-, ДЗ, -, Э	257	86	171	146	25	45	50	36	40		
ОУДП.15	Биология	-, Э	150	50	100	67	33	42	58				
<b>ИП</b>	<b>Индивидуальный проект</b>		<b>20</b>	<b>20</b>									
<b>УДД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины (по выбору обучающихся)</b>	<b>0/1/0</b>	<b>51</b>	<b>17</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>34</b>					
УДД.01	Введение в специальность	ДЗ	51	17	34	30	4	34					

1	2	3	4	5	6	7	8						
УДД.02	Профессиональная этика												
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>0/17/9</b>	<b>1191</b>	<b>397</b>	<b>794</b>	<b>360</b>	<b>434</b>	<b>56</b>	<b>132</b>	<b>102</b>	<b>122</b>	<b>164</b>	<b>164</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные учебные дисциплины</b>	<b>0/5/1</b>	<b>432</b>	<b>144</b>	<b>288</b>	<b>154</b>	<b>134</b>	<b>56</b>	<b>80</b>	<b>56</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	48	16	32	18	14	32					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	105	35	70	46	24	24	46				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,Э	135	45	90	50	40		34	56			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	48	16	32	20	12					32	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	12	20				32		
ОП.06	Основы калькуляции и учета	ДЗ	48	16	32	8	24						32
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/12/8</b>	<b>678</b>	<b>226</b>	<b>452</b>	<b>206</b>	<b>246</b>		<b>52</b>	<b>46</b>	<b>90</b>	<b>132</b>	<b>132</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>0/2/1 Э(к)</b>	<b>78</b>	<b>26</b>	<b>52</b>	<b>22</b>	<b>30</b>		<b>52</b>				
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	78	26	52	22	30		52				
УП.01	Учебная практика	ДЗ*	72		72				72				
ПП.01	Производственная практика		72		72				72				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>0/1/1 Э(к)</b>	<b>69</b>	<b>23</b>	<b>46</b>	<b>22</b>	<b>24</b>			<b>46</b>			
МДК.02.01	Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-	69	23	46	22	24			46			
УП.02	Учебная практика	ДЗ*	72		72					72			
ПП.02	Производственная практика		72		72					72			
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>0/1/1 Э(к)</b>	<b>87</b>	<b>29</b>	<b>58</b>	<b>24</b>	<b>34</b>				<b>58</b>		
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-	87	29	58	24	34				58		
УП.03	Учебная практика	ДЗ*	108		108						108		
ПП.03	Производственная практика		108		108						108		
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>0/2/1 Э(к)</b>	<b>69</b>	<b>23</b>	<b>46</b>	<b>18</b>	<b>28</b>					<b>46</b>	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	69	23	46	18	28					46	
УП.04	Учебная практика	ДЗ*	72		72							72	
ПП.04	Производственная практика		72		72							72	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>0/2/1 Э(к)</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>				<b>32</b>	<b>40</b>	

МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-;ДЗ	108	36	72	36	36				32	40	
УП.05	Учебная практика	ДЗ*	108		108							108	
ПП.05	Производственная практика		144		144							144	
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>0/1/1 Э(к)*</b>	<b>51</b>	<b>17</b>	<b>34</b>	<b>18</b>	<b>16</b>						<b>34</b>
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-	51	17	34	18	16						34
УП.06	Учебная практика	ДЗ*	72		72								72
ПП.06	Производственная практика		72		72								72
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>0/1/1 Э(к)*</b>	<b>51</b>	<b>17</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>18</b>						<b>34</b>
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-	51	17	34	16	18						34
УП.07	Учебная практика	ДЗ*	36		36								36
ПП.07	Производственная практика		72		72								72
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>0/2/1 Э(к)</b>	<b>165</b>	<b>55</b>	<b>110</b>	<b>50</b>	<b>60</b>					<b>46</b>	<b>64</b>
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-;ДЗ	165	55	110	50	60					46	64
УП.08	Учебная практика	ДЗ*	144		144								144
ПП.08	Производственная практика		180		180								180
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>-;ДЗ</b>	<b>81</b>	<b>27</b>	<b>54</b>		<b>54</b>				<b>22</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
<b>Всего часов обучения по учебным циклам ППКРС</b>			<b>4070</b>	<b>1370</b>	<b>2700</b>	<b>1407</b>	<b>1293</b>	<b>612</b>	<b>684</b>	<b>450</b>	<b>594</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>												
<b>Консультации</b> на учебную группу 100 часов в год (из расчета 4 часа на одного обучающегося). <b>Государственная итоговая аттестация</b> Выпускная квалификационная работа (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) Защита ВКР – 2 недели			<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК		612	684	450	594	180	180		
				Учебной практики		0	72	72	108	180	252		
				Производст. практики		0	72	72	108	216	324		
				Экзаменов		0	1+1к	1+1к	3+1к	2к	3к		
				Дифференцированных зачетов		3	7	1	10	5	6		
				Зачетов		1	1	1	0	0	0		

\* - Комплексный экзамен/дифференцированный зачет/зачет по МДК/практике. В соответствии с «Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования».

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории</b>
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
	Учебный цех
	Кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

## **4. Пояснительная записка**

### **4.1 Нормативная база реализации ОП СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 Повар, кондитер**

Настоящий учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Училище (техникум) олимпийского резерва» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 798, зарегистрированном Министерством юстиции России (рег. №29749 от 20 августа 2013 г.) 19.01.17 Повар, кондитер и в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- приказом Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированном в Минюсте России от 08.05.2015 г. № 37199;
- приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями от 29 декабря 2014 г. Приказ Минобрнауки России № 1645);
- приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 15 декабря 2014 года Приказ Минобрнауки России № 1580);
- письмом Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259 «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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- письмом Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказом Минобрнауки Российской Федерации, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20 июля 2015 г. № 06-846 «О направлении методических рекомендаций»;
- локальными актами ГБПОУ РХ «У(Т)ОР».

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

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 10.01.17 Повар, кондитер, нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 недель (2 года), промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время – 22 нед. и составляет 147 недель.

Организация учебного процесса и режим занятий ГБПОУ РХ «Училище (техникум) олимпийского резерва» определены следующим образом:

- начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;

- продолжительность занятий – группировка парами по 45 мин. и перерывом между ними 5 мин.;
- максимальная нагрузка студента в период теоретического обучения не превышает 54 часов и включает все виды учебной работы студента в техникуме и вне его: обязательные, факультативные занятия, консультации, выполнение домашних заданий, самостоятельную работу;
- объем обязательных учебных занятий студентов в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю;
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий и 1,5 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях);
- часть учебного времени дисциплины "Основы безопасности жизнедеятельности" (36 часов), отведенного на изучение основ военной службы, для подгрупп девушек будет использована на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы;
- текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляется в соответствии с положением «О формах, периодичности, порядке текущего контроля и проведении промежуточной аттестации в ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»;
- формы текущего контроля знаний: тестирование, устные и письменные опросы по темам, контрольные работы, курсовые работы, отчеты по результатам выполнения практических и лабораторных работ;
- формами промежуточной аттестации являются зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены (квалификационные). Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение каждой дисциплины;
- практика является обязательным разделом ППКРС и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная;
- учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно или рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей в соответствии с положением «О прохождении учебной и производственной практик обучающимися, осваивающими образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»;
- учебная и производственная практика проводится в учебно-производственных мастерских Техникума и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся;
- формой аттестации по практике (учебной и производственной) является дифференцированный зачет. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета; аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Аттестация по практике может проводиться в виде комплексного дифференцированного зачета с периодичностью, установленной настоящим учебным планом.
- формой аттестации профессиональных модулей, включая учебную и производственную практики, является экзамен (квалификационный). На экзамене (квалификационном) проверяется сформированность компетенций и готовность к выполнению видов профессиональной деятельности, определенных ФГОС. Формы экзамена (квалификационного) по ПМ определены фондом оценочных средств по ППКРС;
- форма итоговой аттестации, порядок подготовки и проведения ГИА выполняются в соответствии с положением «О государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»;
- формой государственной итоговой аттестации является выполнение выпускной квалификационной работы (вид – впускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа);
- организация консультаций – консультации групповые и индивидуальные, проводимые в соответствии с графиком консультаций, составленным образовательным учреждением из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (на группу составляют 100 часов в каждый год обучения), в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.



### 4.2.1 Общеобразовательный учебный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования в техникуме осуществляется в течение первых двух лет обучения на основании п. 23 приказа от 15 декабря 2014 г. № 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. № 464» в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Общеобразовательный цикл ППКРС формируется в соответствии с письмом Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259 (Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности СПО). В соответствии со спецификой ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения отдельных дисциплин профессионального цикла.

Оценка качества освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла образовательной программы СПО с получением среднего общего образования происходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин.

Промежуточная аттестация проводится в первом, во втором и четвертом семестрах в течение 2-х недель в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную учебную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводят по дисциплинам: «Русский язык и литература: Русский язык», «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия» - в письменной форме; «Химия» и «Биология» - в устной форме.

Индивидуальный проект - учебный проект, выполняемый обучающимися техникума в рамках одной или нескольких общеобразовательных учебных дисциплин с целью продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении содержания и методов избранных областей знаний и видов деятельности, способность проектировать и осуществлять целесообразную и результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую). На подготовку индивидуального проекта выделяется 20 часов самостоятельной работы по каждой из дисциплин общеобразовательного цикла кроме УДД. 01 и УДД. 02 (дополнительных учебных дисциплин (по выбору обучающихся)).

### 4.2.2 Профессиональная часть ППКРС

Программа подготовки специалистов среднего звена согласно ФГОС СПО по профессии 19.01.17 составляет (без учета общеобразовательного учебного цикла): объем обязательной части ППКРС - максимальная нагрузка 756 часов, обязательная нагрузка 504 часа, объем вариативной части составляет - максимальная нагрузка 216 часов, обязательная нагрузка - 144 часа.

Обучение по модулям проводится следующим образом:

- на первом курсе проходит обучение по ПМ.01.
- на втором курсе последовательно изучаются профессиональные модули ПМ.02, ПМ.03 и начинается изучение модуля ПМ.05.
- на третьем курсе в 5-ом семестре параллельно изучаются профессиональные модули ПМ. 05, ПМ.04 и начинается изучение ПМ.08; в 6-ом семестре параллельно изучаются профессиональные модули ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08.

– учебная практика проводится как концентрированно, так и рассредоточено путем чередования ее с теоретическими занятиями, при обязательном сохранении запланированного учебным планом объема часов. В связи с производственной целесообразностью время проведения учебной практики может перемещаться в пределах учебного года. При проведении учебной практики группа может делиться на 2 подгруппы.

Учебная и производственная практики по профессиональным модулям проводятся после изучения соответствующего МДК,

Предусмотрено проведение учебной/производственной практик:

– на 1-м курсе во 2-м семестре по ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов в объеме 72/72 часа;

– на 2-м курсе в 3-м семестре по ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в объеме 72/72 часа; в 4-ом семестре по ПМ.03 Приготовление супов и соусов в объеме 108/108 часов;

– на 3-м курсе в 5-м семестре по ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы в объеме 72/72 часа и по ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы в объеме 108/144 часа; в 6-м семестре по ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок в объеме 72/72 часа, по ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков в объеме 36/72 часа и по ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в объеме 144/180 часов.

Учебная и производственная практики организуются в учебно-производственных мастерских Техникума, а также на предприятиях общественного питания г. Абакана и Республики Хакасия.

#### 4.4. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть циклов ППКРС призвана учитывать региональные потребности в подготовке квалифицированных рабочих, служащих. Вариативная составляющая дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусмотрено использование вариативной части ППКРС в объеме **144** аудиторных часа, которые распределены на изучение междисциплинарных курсов профессиональных модулей, для увеличения количества лабораторно-практических занятий, с целью приобретения профессиональных умений и навыков, а также для повышения конкурентоспособности выпускников на рынке услуг индустрии питания, следующим образом: ПМ.01 -**18**ч, ПМ.02 – **12**ч, ПМ.03 – **24**ч, ПМ.04 – **12**ч, ПМ.05 – **38**ч, ПМ.08 – **40**ч.

При формировании общеобразовательного учебного цикла остаток часов – **180ч**, распределен следующим образом:

**34** часа отведено на изучение дополнительных учебных дисциплин (по выбору обучающихся): Введение в специальность и Профессиональная этика с целью повышения интереса к профессии и формирования коммуникативных компетенций в профессиональной деятельности;

**32** часа отведено на изучение новой общепрофессиональной дисциплины «Основы калькуляции и учета» для приобретения профессиональных умений и навыков калькуляции продукции общественного питания и ведения учета в профессиональной деятельности;

**38** часов добавлено на изучение общепрофессиональной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения» для подготовки обучающихся к освоению принципов рационального питания и изучение товароведной характеристики новых видов продовольственных товаров;

**58** часов добавлено на изучение общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» для подготовки обучающихся к освоению принципов рациональной организации рабочего места, изучение современного высокотехнологичного оборудования;

**18** часов добавлено на изучение раздела «Физическая культура».

## **4.5. Формы и порядок аттестации обучающихся**

### **4.5.1. Формы и порядок промежуточной аттестации**

Формы и периодичность промежуточной аттестации по специальности определяются настоящим учебным планом и регламентируются положением «О формах, периодичности, порядке текущего контроля и проведении промежуточной аттестации в ГБПОУ РХ «У(Т)ОР». Формы контроля по каждой дисциплине/профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации – не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов – 10.

**Основными формами промежуточной аттестации в техникуме являются:**

- с учетом времени на промежуточную аттестацию:

- экзамен (комплексный экзамен) по учебной дисциплине;
- экзамен (комплексный экзамен) по междисциплинарному курсу;

- без учета времени на промежуточную аттестацию:

- зачет, дифференцированный зачет по учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- зачет, дифференцированный зачет по учебной/производственной практике;
- комплексный дифференцированный зачет по МДК/ПМ/учебной/производственной практике;
- дифференцированный зачет по индивидуальному проектированию;
- курсовая работа;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Для проведения промежуточной аттестации по учебной и производственной практики в рамках профессиональных модулей используются комплексные дифференцированные зачеты.

Освоение всех профессиональных модулей завершается экзаменом (квалификационным). Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю может проходить как в период проведения промежуточной аттестации, так и в рамках практики (в последний день). Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями соответствующих дисциплин/профессиональных модулей.

В качестве внешних экспертов для экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю привлекаются работодатели.

### **4.5.2. Формы и порядок государственной итоговой аттестации**

Форма проведения государственной итоговой аттестации – выпускная квалификационная работа, вид - выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа. Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются положением «О государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РХ «У(Т)ОР» и положением «О выпускной квалификационной работе» и регламентируется Программой ГИА.

Государственная итоговая аттестация включает защиту (2 недели) выпускной квалификационной работы.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики (портфолио).

Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов оформляется приказом директора техникума.

Объем, содержание, требования к оформлению и структуре выпускной квалификационной работы определяется приложением 1 положения «О выпускной квалификационной работе».

#### 4.6. Расчет практикоориентированности учебного плана

$$\text{PrO} = \frac{\text{ЛПЗ} + (\text{УП} + \text{ПП})}{\text{УН}_{\text{общ}} + (\text{УП} + \text{ПП})} \times 100\% = \frac{438+1476}{794+1476} \times 100\% = 84\%$$

где:

PrO – практикоориентированность;

ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий, в часах;

УП – объем учебной практики, в часах;

ПП – объем производственной практики, в часах;

УН<sub>общ</sub> – суммарный объем общей учебной нагрузки, в часах.