

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЕКАТЕРИНБУРГСКИЙ ТЕХНИКУМ ХИМИЧЕСКОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ»



Утверждаю
Директор

Г.Д. Перепелица

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы - программы среднего профессионального образования (подготовка квалифицированных рабочих, служащих) для высокочередовых образовательных программ по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

на 2015/2018 учебный год

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	31,7	3,3	4	1	-	11	51
II курс	26,7	6,3	6	2	-	11	52
III курс	16,7	11,3	10	2	2	2	44
Всего	75	21	20	5	2	24	147
			41				

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ОПОП

Повар, кондитер 2015/2018гг

индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (час.)																		
		зачет	дифференцированный зачет	экзамен	максимальная	самостоятельная работа	обязательная		1 курс						2 курс						3 курс						
							всего занятий	лабораторно-практические занятия	1 сем.		2 сем.		итог		3 сем.		4 сем.		итог		5 сем.		6 сем.	итог			
									17 недель		22 недели		обязательная нагрузка	самостоятельная работа	обязательная нагрузка	самостоятельная работа	обязательная нагрузка	самостоятельная работа	обязательная нагрузка	самостоятельная работа	обязательная нагрузка	самостоятельная работа	обязательная нагрузка	самостоятельная работа			
									обязательная нагрузка	самостоятельная работа	обязательная нагрузка	самостоятельная работа													обязательная нагрузка	самостоятельная работа	обязательная нагрузка
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины				3076	1024	2052	1200	492	250	456	232	948	482	410	206	458	228	868	434	138	54	98	54	236	108	
ОУД.00	Общие базовые дисциплины				1312	438	874	530	248	126	170	84	418	210	254	134	168	82	422	216	34	12	0	0	34	12	
ОУД.01	Русский язык и литература			3	438	152	286	146	110	58	90	46	200	104	86	48	0	0	86	48					0	0	
ОУД.02	Иностранный язык				258	86	172	88	42	22	20	10	62	32	48	24	62	30	110	54					0	0	
ОУД.03	История				256	84	172	88	30	14	30	14	60	28	46	24	66	32	112	56					0	0	
ОУД.04	Физическая культура		2,4,5		252	80	172	168	30	14	30	14	60	28	38	20	40	20	78	40	34	12			34	12	
ОУД.05	ОБЖ		1,3		108	36	72	40	36	18			36	18	36	18			36	18					0	0	
ОУД.00	Общие профильные дисциплины				432	146	286	200	0	0	0	0	0	0	80	34	206	112	286	146	0	0	0	0	0	0	
ОУД.06	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия			4	432	146	286	200	0	0	0	0	0	0	80	34	206	112	286	146					0	0	
ОУД.00	По выбору из обязательных предметных областей: базовые дисциплины				630	210	420	216	180	90	190	96	370	186	26	12	24	12	50	24	0	0	0	0	0	0	
ОУД.07	Обществознание				144	48	96	48	26	14	20	10	46	24	26	12	24	12	50	24					0	0	
ОУД.08	Естествознание (Физика)				134	44	90	50	50	24	40	20	90	44					0	0					0	0	
	Естествознание (Химия)				88	30	58	30			58	30	58	30					0	0					0	0	
	Естествознание (Биология)				48	16	32	16	32	16			32	16					0	0					0	0	
ОУД.09	География				108	36	72	36	36	18	36	18	72	36					0	0					0	0	
ОУД.10	Экология				108	36	72	36	36	18	36	18	72	36					0	0					0	0	
ОУД.00	По выбору из обязательных предметных областей: профильные дисциплины				444	146	298	174	20	10	34	18	54	28	50	26	26	12	76	38	70	26	98	54	168	80	
ОУД.11	Информатика		6		168	60	108	80	20	10	34	18	54	28			26	12	26	12			28	20	28	20	
ОУД.12	Экономика		5		126	36	90	44					0	0	20	10			20	10	70	26			70	26	
ОУД.13	Право		6		150	50	100	50					0	0	30	16			30	16			70	34	70	34	
УД.00	Дополнительные базовые дисциплины				258	84	174	80	44	24	62	34	106	58	0	0	34	10	34	10	34	16	0	0	34	16	
УД.01	Психология				52	18	34	16	14	8	20	10	34	18					0	0					0	0	
УД.02	Искусство (МХК)				54	20	34	16	14	8	20	12	34	20					0	0					0	0	
УД.03	Астрономия				50	16	34	14					0	0					0	0	34	16			34	16	
УД.04	История родного края				44	10	34	16					0	0			34	10	34	10					0	0	
УД.05	Основы рисунка		2		58	20	38	18	16	8	22	12	38	20					0	0					0	0	
ОП	Общепрофессиональный цикл				408	140	268	130	120	56	0	0	120	56	0	0	0	0	0	0	92	64	56	20	148	84	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			1	48	16	32	16	32	16			32	16					0	0					0	0	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров				64	20	44	22	44	20				44	20					0	0					0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места				64	20	44	20	44	20				44	20					0	0					0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности				48	16	32	16						0	0					0	0	32	16			32	16
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности				56	24	32	16					0	0					0	0	32	24			32	24	
ВОП.06	Национальная кухня		6		70	30	40	20					0	0					0	0	28	24	12	6	40	30	
ВОП.07	Диетическое питание		6		58	14	44	20					0	0					0	0			44	14	44	14	
ПМ.00	Профессиональный цикл				498	154	344	172	0	0	72	32	72	32	40	20	52	28	92	48	52	24	128	50	180	74	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов												0	0					0	0					0	0	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		2		48	16	32	16			32	16	32	16					0	0					0	0	
УП.01	Учебная практика по ПМ.01												60	60	0				0	0					0	0	

ПП.01	Производственная практика по ПМ.01					72				72		72	0					0	0					0	0			
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста											0	0					0	0					0	0			
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		2	56	16	40	20			40	16	40	16					0	0					0	0			
УП.02	Учебная практика по ПМ.02					60				60		60	0					0	0					0	0			
ПП.02	Производственная практика по ПМ.02					72				72		72	0					0	0					0	0			
ПМ.03	Приготовление супов и соусов											0	0					0	0					0	0			
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		3	60	20	40	20					0	0	40	20			40	20					0	0			
УП.03	Учебная практика по ПМ.03					90						0	0	90				90	0					0	0			
ПП.03	Производственная практика по ПМ.03					72						0	0	72				72	0					0	0			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы											0	0					0	0					0	0			
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		4		48	16	32	16				0	0			32	16	32	16					0	0			
УП.04	Учебная практика по ПМ.04					78						0	0			78		78	0					0	0			
ПП.04	Производственная практика по ПМ.04					96						0	0			96		96	0					0	0			
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы											0	0					0	0					0	0			
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		4	60	20	40	20					0	0			20	12	20	12	20	8			20	8			
УП.05	Учебная практика по ПМ.05					156						0	0			60		60	0	96				96	0			
ПП.05	Производственная практика по ПМ.05					120						0	0			48		48	0	72				72	0			
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок											0	0					0	0					0	0			
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		5		48	16	32	16				0	0					0	0	32	16			32	16			
УП.06	Учебная практика по ПМ.06					90						0	0					0	0	90				90	0			
ПП.06	Производственная практика по ПМ.06					72						0	0					0	0	72				72	0			
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков											0	0					0	0					0	0			
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		6	48	16	32	16					0	0					0	0			32	16	32	16			
УП.07	Учебная практика по ПМ.07					42						0	0					0	0			42		42	0			
ПП.07	Производственная практика по ПМ.07					36						0	0					0	0			36		36	0			
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий											0	0					0	0					0	0			
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		6	130	34	96	48					0	0					0	0			96	34	96	34			
УП.08	Учебная практика по ПМ.08					180						0	0					0	0			180		180	0			
ПП.08	Производственная практика по ПМ.08					180						0	0					0	0			180		180	0			
ФК.00	Физическая культура		6		72	36	36					0	0					0	0			36	36	36	36			
УП.00.	Учебная практика					756			0	0	120	0	120	0	90	0	138	0	228	0	186	0	222	0	408	0		
ПП.01	Производственная практика					720			0	0	144	0	144	0	72	0	144	0	216	0	144	0	216	0	360	0		
ПА.00	Промежуточная аттестация				5																							
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				2																							
ВК.00	Время каникулярное				24 н		24 н		2 н		9 н		0	0	2 н		9 н		0	0	2 н				0	0		
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 часов)							всего занятий	уд.и мдк	612	306	528	264	1140	570	450	226	510	256	960	482	282	142	318	160	600	302		
Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа								УП	0		120		120		90		138		228		186		222		408			
								ПП	0		144		144		72		144		216		144		216		360			
								зачетов	0		0		0		0		0		0		0		0		0		0	
								диф зач	1		3		4		1		2		3		3		5		8		8	
								экзамен	1		1		2		2		2		4		0		2		2		2	
							ИТОГО	612	306	792	264	1404	570	612	226	792	256	1404	482	612	142	756	160	1368		302		302

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по ОПОП Повар, кондитер

№	Наименование
103	кабинет дисциплин общепрофессионального цикла ОПОП Повар, кондитер
109	кабинет химии
202	кабинет физики
301	кабинет информатики и ИКТ
302	кабинет информатики и ИКТ
305	кабинет математики
306	кабинет русского языка и литературы
309	кабинет экономических дисциплин
310	кабинет иностранного языка
401	кабинет ОБЖ, БЖ, охраны труда
402	кабинет русского языка и литературы
405	кабинет истории, обществознания, права
406	кабинет биологии, географии, экологии
410	кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
УПМ	учебно-кулинарный и кондитерский цех (лаборатория)
	спортивный зал, спортивная площадка
	библиотека с читальным залом и выходом в Интернет
	актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по подготовке квалифицированных рабочих, служащих разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17 мая 2010 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 17682 от 01 июля 2010г.) 19.01.17 Повар, кондитер с учетом профиля получаемого профессионального образования, а так же, на основании действующих нормативно - правовых актов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее - Федеральный закон об образовании);
- приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
- приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
- приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказа 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";
- приказа Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. N 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
- приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказа Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов"; приказом Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. N 115 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов";
- приказа Минобрнауки от 9 апреля 2015 г №390 «О внесении изменений в ФГОС СПО»

- письма Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. N 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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»
- письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. N 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования".
- Устава техникума
- локальных актов техникума

4.1. Организация учебного процесса

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам (далее – МДК), учебной и производственной практике);
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим);
- формы государственной итоговой аттестации (обязательные и предусмотренные образовательной организацией), их распределение по семестрам, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

Основная цель подготовки по ОПОП по профессии Повар, кондитер:

- выпускник, освоивший профессиональную образовательную программу и прошедший итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара, кондитера в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

При формировании учебного плана учтены следующие нормы:

- учебный год в техникуме начинается 1 сентября и заканчивается согласно сводному годовому календарному графику учебного процесса на учебный год по данной профессии.

- максимальная учебная нагрузка составляет 54 академических часа в неделю и включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;
- обязательная учебная нагрузка студентов при освоении ОПОП включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- объем обязательной аудиторной нагрузки по каждой учебной дисциплине и каждому профессиональному модулю составляет не менее 32 часов за весь курс изучения;
- объем обязательной аудиторной учебной нагрузки в неделю при освоении ОПОП в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3.1186-03 в условиях 6-дневной учебной недели составляет 36 часов в неделю;
- продолжительность учебной недели – 6 дней; воскресенье – выходной;
- учебные занятия в техникуме проводятся по учебному расписанию, утверждаемому директором техникума. Учебное расписание предусматривает непрерывность учебного процесса в течение учебного дня, равномерность распределения образовательной деятельности студентов в течение недели;
- продолжительность занятий теоретического обучения – 45 минут (академический час), учебной и производственной практики – 6 часов;
- продолжительность перемен между учебными занятиями составляет не менее 10 минут;
- при реализации профессиональных модулей допускается неравномерное распределение часов в течение недели при условии, что недельная нагрузка не будет превышать 36 часов, а дневная – 8 часов;
- общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в период реализации программы среднего общего образования, составляет не менее десяти недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Данным учебным планом определена следующая продолжительность каникул для ОПОП Повар, кондитер: летние каникулы - 9 недель, зимние - 2 недели.

- консультации для обучающихся по профессии Повар, кондитер предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год и не учитываются при расчете объемов учебного времени.

Выделенное количество часов консультаций распределяется в размере 10% от количества часов обязательной аудиторной нагрузки в год по отдельной учебной дисциплине или МДК. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные), периодичность и время проведения консультаций определяются преподавателем и указываются в графике работы кабинета. Время проведения консультаций не должно совпадать с учебными занятиями группы.

– показатель практикоориентированности для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Повар, кондитер составляет 50%.

Организация учебного процесса строится на основе реализации прав студентов на выбор содержания, профиля и форм получения образования, исходя из требований ФГОС, работодателей и запросов рынка труда.

Занятия по дисциплинам «Иностранный язык», «Информатика и ИКТ», практические занятия и лабораторные практикумы по дисциплинам или профессиональным модулям проводятся с делением на подгруппы по 10 - 12 человек. При этом занятия в подгруппах ведутся параллельно. Объем лабораторных работ и практических занятий по учебным дисциплинам определяется рабочей учебной программой по дисциплине, профессиональному модулю.

Практика – вид учебной деятельности, направленный на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Видами практики являются: учебная практика и производственная практика. Согласно структуре ОПОП по профессии Повар, кондитер в учебном плане предусмотрены следующие разделы:

- учебная практика (УП) - 756 часов;
- производственная практика (ПП) - 720 часов;
- общее количество недель учебной и производственной практик составляет 41 неделя (1476 часов).

Учебная практика проводится в учебной мастерской, оснащенной необходимым оборудованием, согласно перечню материально – технического обеспечения реализации ОПОП по профессии Повар, кондитер.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Учебная практика реализуется как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Допускаются отступления от утвержденного графика и изменения в расписании учебных занятий в группе по причине производственной необходимости.

В учебном плане предусмотрена (внеаудиторная) самостоятельная работа студентов, содержание которой определяется рабочими учебными программами по учебным дисциплинам и профессиональным модулям. На организацию самостоятельной работой отводится 50% учебного времени на все изучаемые дисциплины. Самостоятельная работа студентов включает в себя подготовку к семинарским и практическим занятиям, разработку проектов, другие виды деятельности и обеспечивается информационными ресурсами техникума. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Самостоятельная работа студентов регламентируется Положением о самостоятельной работе студентов в техникуме, методическими рекомендациями по организации самостоятельной работы в техникуме, созданными педагогами и утвержденными методическими и цикловыми комиссиями.

Содержание учебного плана распределено по циклам: общеобразовательный, общепрофессиональный, профессиональный и раздел ФК.00 Физическая культура.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль результатов учебной деятельности, промежуточную аттестацию по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям и Государственную итоговую аттестацию студентов.

Порядок планирования, организации и проведения текущего контроля и промежуточной аттестации студентов определяется соответствующими локальными актами техникума.

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующего ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Фонд оценочных средств (далее ФОС) по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю включает в себя паспорт контрольных точек, методические и контрольно-измерительные материалы, предназначенные для оценивания знаний, умений и компетенций на разных этапах освоения учебной дисциплины или профессионального модуля, а так же точное описание системы оценивания, средств оценивания, критериев оценивания. ФОС по дисциплине или профессиональному модулю обсуждается на методическом объединении преподавателей, методическом совете техникума и утверждается приказом директора техникума в соответствии с «Положением об учебно–методическом комплексе».

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному

модулю разрабатываются ведущими преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль знаний, умений может проводиться на любом из видов учебных занятий. Средства текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики дисциплины, сформированных элементов общих компетенций. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества освоения программы учебной дисциплины или профессионального модуля.

Для текущего контроля знаний, умений могут использоваться следующие оценочные средства:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий, практических и расчетно-графических работ;
- защита практических, лабораторных работ;
- контрольные работы;
- тестирование, в т.ч. компьютерное;
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме);
- семинарские занятия;
- коллоквиумы;
- тестирование в Интернет-тренажере;
- выполнение комплексных практических заданий с элементами собеседования, тестирования.

Возможно использование и других оценочных средств текущего контроля знаний, умений, которые определяются преподавателем, обсуждаются на МК общеобразовательных дисциплин.

Для оценки результатов освоения ОПОП по профессии Повар, кондитер используются накопительные и рейтинговые системы оценивания.

4.2. Общеобразовательный цикл

В техникуме реализуются требования федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП по профессии с учетом профиля получаемого профессионального образования. Согласно «Примерному распределению профессий и специальностей СПО по профилям получаемого профессионального образования» профессия Повар, кондитер относится к социально-экономическому профилю профессионального образования.

Общеобразовательный цикл ОПОП по профессии сформирован в соответствии с письмом Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. N 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 образовательных стандартов и получаемой профессии или

специальности среднего профессионального образования», с учетом социально-экономического профиля профессионального образования, а так же возрастных и социально-психологических особенностей студентов.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов по дисциплинам общеобразовательного цикла (инвариантная часть учебного плана) составляет 2052 часа. При этом на ОБЖ отводится 72 часа. Для социально-экономического профиля предлагается изучение интегрированного курса «Естествознание», включающий в себя физику, химию, биологию.

Содержание естественнонаучного образования включает в себя не только базовые, фундаментальные основополагающие предметные знания, но и выделяет способы их применения в профессиональной деятельности.

В курсе «Информатика» введен раздел предназначенный для решения различных профессиональных задач с использованием универсальных компьютерных технологий: текстовых и графических редакторов, электронных процессоров и систем управления базами данных, а также предполагает изучение программных систем, ориентированных на профессиональную деятельность студентов, что позволяет повысить качество подготовки специалистов, способных выжить в условиях конкуренции.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется одновременно с ОПОП с целью реализации требований ФГОС. Общеобразовательную подготовку студенты получают на протяжении всего периода обучения.

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

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. Задачей промежуточной аттестации по дисциплинам общеобразовательного цикла является оценка усвоенных знаний, усвоенных умений, сформированность общих, предметных и метапредметных компетенций в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ОПОП по профессии.

По дисциплинам общеобразовательного цикла ОПОП по профессии Повар, кондитер определены следующие формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет) или Э (экзамен).

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения учебной программы общеобразовательной дисциплины. Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, за счет времени, выделяемого ФГОС по профессии на промежуточную аттестацию (суммарно 36 часов в году). Расписание экзаменов составляется таким образом, чтобы интервал между экзаменами для каждого обучающегося был не менее двух дней.

На промежуточную аттестацию по русскому языку и математике студенту дается 6 академических часов. Промежуточная аттестация в форме

дифференцированного зачета проводится за счет учебного времени, выделяемого в учебном плане на изучение соответствующей общеобразовательной дисциплины. Периодичность промежуточной аттестации определяется учебным планом ОПОП по профессии и сводным годовым календарным графиком учебного процесса в техникуме.

Экзамены по русскому языку и математике проводятся письменно с использованием экзаменационных материалов в виде набора контрольных заданий, формируемых в двух частях: обязательной - включающей задания минимально обязательного уровня, правильное выполнение которых достаточно для получения удовлетворительной оценки, и дополнительной части - с более сложными заданиями, выполнение которых позволяет достичь репродуктивного или продуктивного уровня освоения.

Дифференцированные зачеты по дисциплинам общеобразовательного цикла учебного плана проводятся с использованием контрольных материалов в виде набора заданий тестового типа, текстов для изложения, в том числе с заданиями творческого характера, тем для сочинений, рефератов, набора заданий для традиционной контрольной работы, вопросов для устного опроса студентов и др.

ФОС для промежуточной аттестации по дисциплинам рассматривается и согласуется на методической комиссии.

Объемные параметры общеобразовательного цикла: общие базовые общеобразовательные дисциплины - 874 ч., общие профильные - 286 ч., по выбору из обязательных предметных областей – 718ч., дополнительные базовые дисциплины – 174ч.

4.3. Общепрофессиональный и профессиональный цикл

Общие и предметные компетенции студентов, освоенные в ходе общеобразовательной подготовки, углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов ОПОП.

Общепрофессиональный цикл включает в себя 5 дисциплин (инвариантная часть):

		В примерных программах	В учебном плане
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	20	32
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	44	44
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	44	44
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	20	32
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	32	32

По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации - дифференцированный зачет, зачет проводимые за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины

Профессиональный цикл ОПОП по профессии Повар, кондитер состоит из 8 модулей, направленных на освоение профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности по профессии:

ВПД.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ВПД.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ВПД.3. Приготовление супов и соусов.

ВПД.4. Приготовление блюд из рыбы.

ВПД.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ВПД.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ВПД.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ВПД.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Профессиональные модули представлены междисциплинарными курсами и практикой (учебной и производственной):

	В примерных программах	В учебном плане
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	20	32
Учебная практика по ПМ.01	60	60
Производственная практика по ПМ.01	72	72
МДК.01.02 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	40	40
Учебная практика по ПМ.02	60	60
Производственная практика по ПМ.02	72	72
МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов	40	40
Учебная практика по ПМ.03	90	90
Производственная практика по ПМ.03	72	72
МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	32	32
Учебная практика по ПМ.04	78	78
Производственная практика по ПМ.04	96	96
МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	40	40
Учебная практика по ПМ.05	156	156

Производственная практика по ПМ.05	120	120
МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	20	32
Учебная практика по ПМ.06	90	90
Производственная практика по ПМ.06	72	72
МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков	20	32
Учебная практика по ПМ.07	42	42
Производственная практика по ПМ.07	36	36
МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	96	96
Учебная практика по ПМ.08	180	180
Производственная практика по ПМ.08	180	180

Порядок промежуточной аттестации по профессиональному определен в учебном плане ОПОП.

4.4. Формирование вариативной части циклов ОПОП

При формировании учебного плана часы обязательной учебной нагрузки вариативной части ОПОП (216/144ч.) использованы в полном объеме.

Количество часов общепрофессионального и профессионального циклов увеличено на 60 с целью приведения в соответствие объема учебных дисциплин и междисциплинарных курсов требованиям ФГОС.

Вариативная часть общепрофессионального и профессионального циклов ОПОП направлена на освоение дополнительных умений, знаний, компетенций по требованию работодателей, повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и включает вариативный профессиональный модуль, позволяющий студентам освоить дополнительный вид профессиональной деятельности, а также общепрофессиональные дисциплины:

ОП.06	Составление технологических карт	40
ОП.07	Основы культуры профессионального общения	32
	итого	144

Дисциплины введены в связи с возросшими требованиями посетителей кафе и ресторанов, направленности потребителей на здоровое питание, увеличением числа предприятий общественного питания нацеленных на определенную национальную кухню, для целостного профессионального, художественно – эстетического и творческого развития личности специалиста - повара-кондитера, исходя из современных тенденций и культуры обслуживания, которые требуют всесторонних знаний, хорошего вкуса, профессиональных навыков.

Промежуточная аттестация по дисциплинам вариативной части ОПОП проходит в форме дифференцированного зачета, зачета.

В ОПОП включен раздел ФК.00 Физическая культура в объеме 36 часов.

4.5. Промежуточная аттестация студентов

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т. ч. введенных за счет вариативной части ОПОП, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. Предметом оценивания на промежуточной аттестации являются усвоенные знания, освоенные умения, сформированные компетенции.

Оценка качества подготовки студентов осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка учебных достижений студентов в форме оценивания уровня освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- оценка уровня квалификации студентов как итоговая оценка освоения ими компетенций в процессе обучения. Оценка уровня квалификации студентов осуществляется при ведущей роли работодателей.

Промежуточная аттестация проводится на основании нормативно-правовых и организационно-содержательных документов:

- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов техникума;
- Протокол педсовета (малого педсовета) по допуску студентов к промежуточной аттестации по результатам текущего контроля;
- Приказ директора техникума по допуску студентов к промежуточной аттестации по результатам текущего контроля.

Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентного подхода в профессиональном образовании проводится непосредственно после завершения освоения программы профессионального модуля или учебной дисциплины, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- Э (экзамен) по отдельной дисциплине (междисциплинарному курсу);
- ДЗ (дифференцированный зачет) по отдельной учебной дисциплине (междисциплинарному курсу), учебной/производственной практике;
- экзамен (квалификационный) по модулю
- З (зачет) по отдельной дисциплине.

При соблюдении рекомендуемых ограничений на количество экзаменов, зачетов и дифференцированных зачетов в каждом учебном году промежуточная аттестация по составным элементам программы

профессионального модуля по выбору образовательной организации возможна в форме комплексного экзамена в составе этого модуля.

По разделу ФК.00 «Физическая культура» форма промежуточной аттестации в каждом семестре – 3 (зачет), а в последнем семестре – ДЗ (дифференцированный зачет).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Промежуточная аттестация по всем междисциплинарным курсам, входящим в состав профессионального модуля проходит в форме экзамена в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводится он на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если два экзамена сконцентрированы в рамках календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней.

Расписание экзаменов доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии.

При составлении расписания экзаменов учитываются следующие нормативы:

- для одной группы в один день планируется только один экзамен;
- интервал между экзаменами должен быть не менее двух календарных дней;
- первый экзамен может быть проведен в первый день экзаменационной сессии;
- перед экзаменом планируется проведение консультации за счет общего числа консультационных часов на группу.

Контрольно-оценочные средства и процедуры промежуточной аттестации по каждому междисциплинарному курсу разрабатываются ведущими преподавателями самостоятельно, обсуждаются на методических объединениях и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Экзаменационные материалы составляются на основе содержания программы междисциплинарного курса и охватывают наиболее актуальные разделы и темы. Материалы должны целостно отражать объем проверяемых теоретических знаний, сформированных профессиональных компетенций.

Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – Э(к) (экзамен (квалификационный)). Экзамен (квалификационный) проверяет готовность студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций. Результатом экзамена (квалификационного) является подтверждение сформированности всех профессиональных компетенций указанного модуля и выносится суждение «вид профессиональной деятельности освоен (не освоен)».

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение студентами всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик. В отдельных случаях возможно проведение комплексного экзамена (квалификационного) по нескольким профессиональным модулям.

Экзамен (квалификационный) проводится за счет времени, выделенного ФГОС по профессии на промежуточную аттестацию.

Формой экзамена (квалификационного) является выполнение практического задания. По результатам экзамена (квалификационного) может быть присвоены квалификации в соответствии с ЕТКС (для основных профессиональных образовательных программ, в которых предполагается освоение нескольких квалификаций).

Итоговая оценка по практике фиксируется аттестационной комиссией в аттестационном листе. В состав аттестационной комиссии обязательно включаются представители работодателя, чем обеспечивается независимость оценки освоения профессионального модуля.

Результат освоения профессионального модуля фиксируется в свидетельстве об освоении профессионального модуля, в который входят оценки всех составляющих профессионального модуля и присвоенная (ные) квалификация (и).

Учебный план по профессии включает экзамены по следующим дисциплинам и профессиональным модулям:

русский язык и литература,

Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия,

ОП.01-03,

ПМ, включая экзамены (квалификационные) по ПМ.

4.6. Государственная итоговая аттестация

В соответствии с действующими нормативно-правовыми актами государственная итоговая аттестация выпускников образовательных организаций, реализующих ОПОП по подготовке квалифицированных рабочих, служащих является обязательной и проводится в соответствии с Положением о ГИА ЕТХМ.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами ОПОП соответствующим требованиям ФГОС по профессии Повар, кондитер.

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по ОПОП подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер на основе ФГОС является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

К проведению государственной итоговой аттестации привлекаются представители работодателей или их объединений.

Государственная итоговая аттестация выпускников, обучавшихся по ОПОП по профессии Повар, кондитер на основе ФГОС, включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Выполнение практической выпускной квалификационной работы направлено на выявление уровня освоения компетенций и определение уровня владения выпускником трудовыми функциями по профессии Повар, кондитер Общероссийского Классификатора (далее - ОК) в соответствии с требованиями ФГОС.

Выполнение выпускной письменной экзаменационной работы должно быть представлено в форме пояснительной записки по выполнению практической квалификационной работы с описанием и обоснованием используемой технологии процесса, средств и предметов труда, результата труда (не более 6 листов). Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем.

При подготовке выпускной письменной экзаменационной работы каждому студенту назначаются руководитель и консультанты. К работе выпускник прилагает отзыв руководителя и рецензию. Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники образовательных учреждений различных типов и видов, реализующие профессиональные образовательные программы различных уровней, а также представители предприятий, организаций - социальных партнеров.

На государственной итоговой аттестации выпускник представляет портфель (портфолио) индивидуальных образовательных достижений выпускника, свидетельствующий об оценках квалификации выпускника. Портфель достижений выпускника включает отчет о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профилю специальности, характеристики с мест прохождения практики и т.д.

Специалистами техникума составляется программа государственной итоговой аттестации, в которой отражаются особенности проведения ГИА, присвоение квалификационных разрядов.

Программа государственной итоговой аттестации включает перечень необходимых для допуска на итоговую аттестацию документов, состав итоговой аттестации, темы и требования к выпускным практическим и письменным экзаменационным работам, а также критерии оценки результата

образования. Программа ежегодно разрабатывается рабочей группой техникума и утверждается директором по согласованию с работодателем после их обсуждения на заседании цикловой комиссии.

Программа государственной итоговой аттестации является частью ОПОП. При разработке Программы государственной итоговой аттестации определяются:

- вид государственной итоговой аттестации; объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации; содержание фонда оценочных средств; условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника;
- особенности выполнения работ на соответствующие разряды.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения студента не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К Программе государственной итоговой аттестации для оценивания персональных достижений выпускников на соответствие их требованиям ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются рабочей группой и утверждаются по согласованию с работодателями.

Освоение видов профессиональной деятельности подтверждается свидетельством освоения профессиональных модулей, выданным комиссией из состава работодателей и председателей техникума.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации выпускников, обучавшихся по ОПОП на основе ФГОС является представление документов, подтверждающих освоение студентом всех профессиональных модулей (компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности). В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения практики.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательной программе.

Допуск выпускника к государственной итоговой аттестации (в том числе, к повторной аттестации) оформляется приказом директора техникума на основании решения педагогического совета.

Сроки проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса.

Сроки и регламент проведения итоговых аттестационных испытаний утверждаются директором и доводятся до сведения студентов, членов государственных экзаменационных комиссий, преподавателей и мастеров производственного обучения не позднее, чем за месяц до их начала.

Результаты государственной итоговой аттестации по всем входящим в нее видам аттестационных испытаний фиксируются в протоколах заседаний государственных экзаменационных комиссий и объявляются выпускникам в тот же день, в который проходили аттестационные испытания.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы и (или) отчисленным из организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому техникумом.

Выпускникам, не прошедшим итоговые аттестационные испытания в полном объеме и в установленные сроки по уважительным причинам, директором техникума может быть назначен другой срок прохождения аттестационных испытаний или аттестация выпускников отложена до следующего периода работы государственной экзаменационной комиссии.

В случае изменения содержания и видов аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускники проходят аттестационные испытания в соответствии с содержанием и видами, реализуемыми в год окончания курса обучения.

Изменение срока проведения государственной итоговой аттестации для выпускника(ов) на срок ранее установленного образовательным учреждением графиком образовательного процесса согласовывается в Министерстве общего и профессионального образования Свердловской области в соответствии с ежегодно устанавливаемым порядком.

При несогласии выпускника с результатами аттестационного испытания, ему предоставляется возможность опротестовать оценку в течение 3 дней после ее объявления, подав апелляцию в письменной форме в Комиссию по урегулированию споров между участниками образовательных отношений, создаваемую и утверждаемую директором техникума.

При необходимости, выпускник имеет право пройти аттестационное испытание повторно на заседании государственной экзаменационной комиссии другого или расширенного состава.

Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании и (или) о квалификации, образцы которых самостоятельно устанавливаются организациями, осуществляющими образовательную деятельность.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по профессии Повар, кондитер.

Основанием для выдачи диплома является решение Государственной экзаменационной комиссии. Диплом вместе с приложением к нему выдается не позднее 10 дней после даты приказа об отчислении выпускника.

Формы документов государственного образца о среднем профессиональном образовании утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 4 июля 2013 г. № 531 «Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании приложения к нему».

Выпускнику по решению педагогического совета может быть выдан документ (характеристика - рекомендация, сертификат, грамота), подтверждающий его успехи в какой - либо деятельности в период обучения в техникуме. Документ заверяется директором.