

Утверждаю
Директор ГБОУ СПО СКСТиК
_____ Н.П. Деньгина

« 01 » июня 2015 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

Государственного бюджетного образовательного учреждения
среднего профессионального образования

«Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»

по профессии **19.01.17** **Повар, кондитер**

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

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 профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	34	6	-	-	1	-	11	52
II курс	27	8	4	-	2	-	11	52
III курс	14	5	18	-	2	2	2	43
Всего	75	19	22	-	5	2	24	147

Распределение практики

№ п/п	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	семестр	Длительность в часах и неделях
1.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	Учебная практика	концентрировано	2	108 (3 недели)
2.	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Учебная практика	концентрировано	2	108 (3 недели)
3.	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	Учебная практика	концентрировано	3	72 (2 недели)
		Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	3	72 (2 недели)
4.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	Учебная практика	концентрировано	4	108 (3 недели)
		Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	4	72 (2 недели)
5.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Учебная практика	концентрировано	4	108 (3 недели)
		Учебная практика	концентрировано	5	72 (2 недели)
		Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	5	36 (1 неделя)
		Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	6	180 (5 недель)
6.	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Учебная практика	концентрировано	5	36 (1 неделя)
		Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	5	36 (1 неделя)

		профилю специальности)			
7.	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	Учебная практика	концентрировано	5	36 (1 неделя)
		Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	5	36 (1 неделя)
8.	ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Учебная практика	концентрировано	5	36 (1 неделя)
		Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	5	36 (1 неделя)
		Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	6	180 (5 недель)
9.	ПМ. 09 Современные направления в организации обслуживания потребителей	Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	6	144 (4 недели)
	ВСЕГО				1476 (41 неделя)

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						Формируемые компетенции
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс			
					всего занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
						Лекций, семинаров	лаб. и практ. занятий	17 нед	17 нед	13 нед	14 нед	8 нед	6 нед	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ (ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ)	4з/18дз/3э	3078	1026	2052	1456	596	574	564	423	434	32	25	
	Общие учебные дисциплины		1648	550	1098	724	574	340	328	208	222	0	0	
ОУДб.01	Русский язык и литература	ДЗ ² /Э ⁴	428	142	286	286	0	86	80	52	68	0	0	
ОУДб.02	Иностранный язык	З ¹ , ДЗ ² / З ³ , ДЗ ⁴	258	86	172	0	172	48	48	38	38	0	0	
ОУДб.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	ДЗ ² /Э ⁴	342	114	228	228	0	68	68	46	46	0	0	
ОУДб.04	История	ДЗ ⁴	256	86	170	170	0	48	46	36	40	0	0	
ОУДб.05	Физическая культура	З ⁴	256	86	170	8	162	52	52	36	30	0	0	
ОУДб.06	ОБЖ	ДЗ ²	108	36	72	32	40	38	34	0	0	0	0	
	Учебные дисциплины по		1160	386	774	622	152	234	236	176	128	0	0	

	выбору из обязательных предметных областей													
ОУДп.07	Информатика	ДЗ ² /ДЗ ³	162	54	108	48	60	34	34	40	0	0	0	
ОУДб.08	Физика	ДЗ ² /ДЗ ⁴	162	54	108	72	36	34	34	26	14	0	0	
ОУДп.09	Химия	ДЗ ² /ДЗ ⁴	258	86	172	116	56	48	48	38	38	0	0	
ОУДб.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ ² /ДЗ ⁴	254	84	170	170	0	46	48	36	40	0	0	
ОУДп.11	Биология	ДЗ ²	108	36	72	72	0	36	36	0	0	0	0	
ОУДб.12	География	ДЗ ⁴	108	36	72	72	0	0	0	36	36	0	0	
ОУДб.13	Экология	ДЗ ²	108	36	72	72	0	36	36	0	0	0	0	
	Дополнительные учебные дисциплины		270	90	180	110	70	0	0	39	84	32	25	
УД.01	Ставропольский край в истории России	З ³	59	20	39	39	0	0	0	39	0	0	0	
УД.02	Технология обслуживания потребителей	ДЗ ⁶	211	70	141	71	70	0	0	0	84	32	25	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1з/5дз/0э	380	122	258	118	140	16	10	15	24	126	67	
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ ⁴	46	12	34	20	14	0	0	10	24	0	0	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ ⁵	48	16	32	14	18	0	0	0	0	32	0	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ ³	45	14	31	7	24	16	10	5	0	0	0	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2

														ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ ⁵	46	14	32	20	12	0	0	0	0	32	0	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	З ⁵	48	16	32	8	24	0	0	0	0	32	0	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
ОПД.06	Организация производства предприятия общественного питания	ДЗ ⁶	147	50	97	49	48	0	0	0	0	30	67	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
П.00	Профессиональный цикл	1з/19дз/11э	2072	206	1866	176	214	22	254	174	334	454	628	
ПМ.00	Профессиональные модули	0з/19дз/11э	2000	170	1830	176	178	22	254	174	334	438	608	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0з/1дз/*2э	152	14	138	16	14	22	116	0	0	0	0	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	*Э ²	44	14	30	16	14	22	8	0	0	0	0	
УП.01	Учебная практика	ДЗ ²			108	0	0	0	108	0	0	0	0	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых,	0з/1дз/*2э	152	14	138	14	16	0	138	0	0	0	0	ОК 1-8 ПК 2.1-2.5

	макаронных изделий, яиц, творога, теста													
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	*Э ²	44	14	30	14	16	0	30	0	0	0	0	
УП.02	Учебная практика	ДЗ ²			108	0	0	0	108	0	0	0	0	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	0з/2дз/2э	188	14	174	16	14	0	0	174	0	0	0	ОК 1-8 ПК 3.1-3.4
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	Э ³	44	14	30	16	14	0	0	30	0	0	0	
УП.03	Учебная практика	ДЗ ³			72	0	0	0	0	72	0	0	0	
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ ³			72	0	0	0	0	72	0	0	0	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	0з/2дз/2э	224	14	210	14	16	0	0	0	210	0	0	ОК 1-8 ПК 4.1-4.3
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Э ⁴	44	14	30	14	16	0	0	0	30	0	0	
УП.04	Учебная практика	ДЗ ⁴			108	0	0	0	0	0	108	0	0	
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ ⁴			72	0	0	0	0	0	72	0	0	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0з/3дз/1э	452	18	434	18	20	0	0	0	124	130	180	ОК 1-8 ПК 5.1-5.4
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ ⁵	56	18	38	18	20	0	0	0	16	22	0	
УП.05	Учебная практика	ДЗ ⁵			180	0	0	0	0	0	108	72	0	
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ ⁶			216	0	0	0	0	0	0	36	180	

ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0з/3дз/1э	110	12	98	14	12	0	0	0	0	98	0	ОК 1-8 ПК 6.1-6.4
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ ⁵	38	12	26	14	12	0	0	0	0	26	0	
УП.06	Учебная практика	ДЗ ⁵			36	0	0	0	0	0	0	36	0	
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ ⁵			36	0	0	0	0	0	0	36	0	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	0з/3дз/1э	110	12	98	12	14	0	0	0	0	98	0	ОК 1-8 ПК 7.1-7.3
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ ⁵	38	12	26	12	14	0	0	0	0	26	0	
УП.07	Учебная практика	ДЗ ⁵			36	0	0	0	0	0	0	36	0	
ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ ⁵			36	0	0	0	0	0	0	36	0	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0з/2дз/2э	374	40	334	40	42	0	0	0	0	112	222	ОК 1-8 ПК 8.1-8.6
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э ⁶	122	40	82	40	42	0	0	0	0	40	42	
УП.08	Учебная практика	ДЗ ⁶			36	0	0	0	0	0	0	36	0	
ПП.08	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ ⁶			216	0	0	0	0	0	0	36	180	
ПМ.09	Организация детского и диетического питания	0з/2дз/1э	238	32	206	32	30	0	0	0	0	0	206	ОК 1-8 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6

МДК.09.01	Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания	ДЗ ⁶	94	32	62	32	30	0	0	0	0	0	62		
ПП.09	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ ⁶			144	0	0	0	0	0	0	0	144		
ФК.00	Физическая культура	З ⁶	72	36	36	0	36	0	0	0	0	16	20	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 8	
Всего по ППКРС			23/24дз/11э	2452	328	2124	294	354	38	264	189	358	580	695	
Итого по ППКРС без практики				976	328	648	294	354	38	48	45	70	256	191	
Всего по РУП			6з/42дз/14э	5530	1354	4176	1750	950	612	828	612	792	612	720	
Всего по РУП без часов на практику				4054	1354	2700	1750	950	612	612	468	504	288	216	
ГИА	Государственная итоговая аттестация												2 нед.		
Консультации на учебную группу по 4 часа на каждого обучающегося в год						Всего	дисциплин и МДК	612	612	468	504	288	216		
Государственная (итоговая) аттестация							учебной практики	0	216	72	216	180	0		
1.1. Защита выпускной квалификационной работы							производст. практики /	0	0	72	72	144	504		
							экзаменов	0	2	2	4	2	4		
							дифф. зачетов (без физкультуры и практик)	0	7	2	6	5	3		
							зачетов	1	0	2	0	1	1		

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Кабинеты:

Технологии кулинарного производства
Технологии кондитерского производства
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

Микробиологии, санитарии и гигиены
Товароведения продовольственных товаров
Технического оснащения и организации рабочего места
Учебный кулинарный цех
Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

Спортивный зал
Гимнастический зал
Открытая спортивная площадка
Место для стрельбы

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актный зал

4. Пояснения к учебному плану

4.1 Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования - **19.01.17 Повар, кондитер** государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» разработан на основе:

- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ, утвержденного 29 декабря 2012 г.;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 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»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013г., зарегистр. В Минюсте России (рег. № 29749 20.08.13г.);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 09.04.2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистр. В Минюсте России (рег. № 37199 08.05.15г.) п. 42 Приложения;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей СПО, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. № 1199, профессиям НПО, перечень которых утвержден приказом министерства образования и науки РФ от 29.09.2009г. № 354, и специальностей СПО, перечень которых утвержден приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009г. № 355»;
- Рекомендаций 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 Минобр и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259, ФГАУ «ФИРО» 25 февраля 2015 г.);
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);
- Устава ГБОУ СПО СКСТиК;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968).

Обучение по образовательной программе СПО организуется на базе основного общего образования, форма обучения – очная, нормативный срок освоения – 2 года 10 месяцев.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов, что составило **2700 часов**. Общее количество недель теоретического обучения – **75 недель**, в том числе общеобразовательная подготовка. Общее количество учебной и производственной практики (по профилю специальности) – **41 неделя**. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Максимальная учебная нагрузка 54 часа в неделю и включает: 36 академических часов и 18 часов внеаудиторной нагрузки (консультации, самостоятельная работа обучающихся), что составило **5530 часов**. Продолжительность учебной недели – 6 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Аудиторные занятия по учебным дисциплинам по образовательной программе проводятся спаренными учебными часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Виды самостоятельной работы учащихся – выполнение домашнего задания, самостоятельное изучение отдельных тем и разделов, конспектирование, подготовка докладов и рефератов.

При реализации ППКРС предусмотрено деление группы на подгруппы при проведении лабораторных и практических занятий по междисциплинарным курсам в рамках профессиональных модулей и учебной практике. При выделении времени на лабораторные и практические занятия соблюдены параметры практикоориентированности в диапазоне 70-85% и в целом по РУП составляет 73%.

Дисциплина Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях) в период реализации ФГОС по профессии.

В период обучения проводятся учебные сборы с юношами на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134). Продолжительность учебных сборов – 5 дней (35 часов).

При реализации ППКРС предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная (производственное обучение) и производственная практики проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика обучающихся проводится в специализированных лабораториях колледжа, при этом учебная группа делится на подгруппы численностью не менее 12 человек, а также на базовых предприятиях в соответствии с договорами, где предусматривается помещение для проведения занятий и отработки навыков при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.2 Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть циклов ППКРС содержит учебную дисциплину общепрофессионального цикла ОПД.06 «Организация производства предприятия общественного питания» и профессиональный модуль ПМ.09 «Организация детского и диетического питания» в объеме **159 часов** обязательной нагрузки профессиональных модулей.

4.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл образовательной программы сформирован в соответствии с Рекомендаций 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 и профиля получаемого профессионального образования.

В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по профессии выбран **естественнонаучный профиль** и реализуется на первом и втором курсах обучения (1-4 семестр).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа) распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. При этом на ОБЖ отводится 74 часа (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г № 889).

В период 1 и 2 года обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, параллельно с освоением профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

В период освоения общеобразовательных учебных дисциплин обучающиеся выполняют один индивидуальный проект (учебное исследование или учебный проект) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Проект выполняется за счет часов предусмотренных на самостоятельную внеаудиторную работу студента. Обучающиеся представляют индивидуальный проект на семинарских занятиях, студенческих научно-практических конференциях, конкурсах, фестивалях и или других внутриколледжных мероприятиях проводимых в колледже.

4.4 Формы проведения промежуточной аттестации

Учебным планом предусматривается **5 недель** промежуточной аттестации. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет: 1 курс - 1 неделя во 2 семестре; 2 курс – 2 недели в 4 семестре; 3-курс – 2 недели в 6 семестре.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. По междисциплинарным курсам в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, экзамен.

Текущий контроль по учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на изучение учебных дисциплин, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Экзамены проводятся по русскому языку, математике и экономике – профильной дисциплине; по русскому языку и математике – в письменной форме, по экономике – в устной.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме дифференцированного зачета.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится квалификационный экзамен.

Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов – не более 10 (без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практике).

В РУП предусмотрено проведение комплексного экзамена (МДК.01.01 и МДК.02.01) и квалификационного экзамена (ПМ.01 и ПМ.02).

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и "зачтено" ("зачет"). При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю предусмотрен квалификационный экзамен, который проводится сразу после его освоения, независимо от недели промежуточной аттестации - итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен с оценкой»; при освоении программ междисциплинарных курсов - дифференцированный зачет или экзамен.

4.5 Формы проведения консультаций

Предусматриваются консультации для обучающихся при освоении ОПОП в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый год обучения. Формы проведения консультаций: устные групповые перед проведением экзаменов, дифференцированных зачётов, контрольных работ; устные индивидуальные для ликвидации академической задолженности обучающимися.

4.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором колледжа. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких модулей, выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии: повар – 3-4 разряда, кондитер – 3-4 разряда.

Разработчик

Заместитель директора
по учебной работе

_____ И.А. Подорога

Согласовано

Председатель методической
комиссии

_____ Н.Ю. Аносова