

**1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Практика** | | **Промежуточная аттестация** | **Государственная итоговая аттестация** | **Каникулы** | **Всего (по курсам)** |
| **Учебная** | **Производственная** |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| I курс | 40 | 1 |  |  |  | 11 | 52 |
| II курс | 30,5 | 4 | 3 | 3,5 |  | 11 | 52 |
| III курс | 19 | 11 | 8 | 1 |  | 13 | 52 |
| 4 курс | 17,5 | 9 | 8 | 1,5 | 2 | 5 | 43 |
| **Всего** | 107 | 25 | 19 | 6 | 2 | 40 | 199 |

2.План учебного процесса

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттетации | | Объем образвательной нагрузки | Учебная нагрузка обучающихся | | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам | | | | | | | |
| Зачеты | Экзамены | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| Самостоятельная учебная работа | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | | Промежуточная аттестация | |
| Всего занятий | По учебным дисциплинам и МДК | | По практикам производственной и учебной |
| Теоретического обучения | Лабор. и практ. занятий по МДК и дисциплинам |
| Консультации | Экзамен | 1 сем  17 нед.  612 | 2сем  24 нед.  864 | 3 сем  17 нед.  612 | 4 сем  20,5 нед.  738 | 5 сем  17 нед.  612 | 6 сем  21нед.  756 | 7 сем  16 нед.  576 | 8 сем  18,5 нед.  666 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
|  | **Общеобразовательный цикл** | **12**  **ДЗ** | **3Э** | **2160** | **0** | **2052** | **1284** | **768** | **0** | **90** | **18** | **476** | **648** | **430** | **498** | **0** | **0** | **0** | **0** |
|  | **Общие** | **10**  **ДЗ** | **2Э** | **1585** | **0** | **1513** | **879** | **634** | **0** | **60** | **12** | **323** | **436** | **347** | **407** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ОУД.01 | Русский язык |  | -/-/-/Э | 159 | 0 | 123 | 104 | 19 | 0 | 30 | 6 | 34 | 17 | 32 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.01.01 | Родной язык (русский) | -/ДЗ |  | 17 | 0 | 17 | 14 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.02 | Литература | -/-/-/ДЗ |  | 240 | 0 | 240 | 231 | 9 | 0 | 0 | 0 | 34 | 48 | 68 | 90 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.03 | Иностранный язык | -/-/-/ДЗ |  | 171 | 0 | 171 | 0 | 171 | 0 | 0 | 0 | 34 | 48 | 34 | 55 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.04 | Математика |  | -/-/-/Э | 418 | 0 | 382 | 196 | 186 | 0 | 30 | 6 | 85 | 126 | 94 | 77 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.05 | История | -/-/-/ДЗ |  | 277 | 0 | 277 | 252 | 25 | 0 | 0 | 0 | 68 | 112 | 37 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.06 | Физическая культура | ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ |  | 195 | 0 | 195 | 10 | 185 | 0 | 0 | 0 | 51 | 48 | 48 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | -/-/-/ДЗ |  | 72 | 0 | 72 | 40 | 32 | 0 | 0 | 0 | 17 | 20 | 16 | 19 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.08 | Астрономия | -/-/-/ДЗ |  | 36 |  | 36 | 32 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | **Общеобразовательные учебные дисциплины (по выбору из обязательных учебных областей)** | **2ДЗ** | **1Э** | **575** | **0** | **539** | **405** | **134** | **0** |  |  | **153** | **212** | **83** | **91** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ОУД.09 | Информатика | -/ДЗ |  | 145 |  | 145 | 63 | 82 | 0 | 0 | 0 | 68 | 77 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.10 | Химия | -/ДЗ |  | 204 | 0 | 204 | 168 | 36 | 0 | 0 | 0 | 51 | 58 | 41 | 54 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.11 | Биология |  | -/-/-/Э | 226 | 0 | 190 | 174 | 16 | 0 | 30 | 6 | 34 | 77 | 42 | 37 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **12ДЗ3 З** | **0 Э** | **465** | **28** | **437** | **253** | 184 | **0** | **0** | **0** | **136** | **39** | **0** | **32** | **49** | **57** | **57** | **95** |
|  | **Самостоятельная работа** |  |  | 0 | 28 | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 | 15 | 3 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 4 |
|  | Общепрофессиональный цикл |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 0 | 0 | 121 | 36 | 0 | 32 | 47 | 55 | 55 | 91 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ДЗ |  | 40 | 4 | 36 | 33 | 3 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | ДЗ |  | 46 | 6 | 40 | 38 | 2 | 0 | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | -/ДЗ |  | 51 | 6 | 45 | 42 | 3 | 0 | 0 | 0 | 25 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | -/-/-/-/-/ДЗ |  | 38 | 2 | 36 | 29 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 20 | 0 | 0 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | -/-/-/-/-/ДЗ |  | 38 | 2 | 36 | 20 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 20 | 0 | 0 |
| ОП.06 | Охрана труда | -/ДЗ |  | 38 | 2 | 36 | 33 | 3 | 0 | 0 | 0 | 20 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | -/-/-/-/-/-/ДЗ |  | 42 | 2 | 40 | 0 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 0 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | -/-/-/-/-/-/-/ДЗ |  | 38 | 2 | 36 | 4 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 |
| ОП.09 | Физическая культура | -/-/-/-/З/З/З/ДЗ |  | 60 | 0 | 60 | 4 | 56 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| ОП.10 | Основы рисования и лепки | -/-/-/-/-/-/-/ДЗ |  | 22 | 2 | 20 | 4 | 16 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 |
| ОП.11 | Основы здорового питания | -/-/-/-/-/-/-/ДЗ |  | 20 | 0 | 20 | 14 | 6 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 |
| ОП.12 | Психология личности и профессиональное самоопределение | -/-/-/-/-/ДЗ |  | 32 | 0 | 32 | 16 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **13 ДЗ** | **4Э**  **2 кв Э** | **3027** | **120** | **1215** | **772** | **443** | **1584** | **72** | **36** | **0** | **177** | **182** | **208** | **563** | **699** | **519** | **571** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |  | **3027** | **120** | **1215** | **772** | **443** | **1584** | **72** | **36** | **0** | **165** | **175** | **203** | **539** | **675** | **483** | **559** |
|  | **Самостоятельная работа** |  |  | 120 | 0 | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 7 | 5 | 24 | 24 | 36 | 12 |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **3ДЗ** | **1Э**  **1э кв**  **ПМ01-04** | **585** | **24** | **255** | **163** | **92** | **288** | **12** | **6** | **0** | **165** | **175** | **203** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | -/ДЗ | -/-/-/Э | 80 | 4 | 76 | 52 | 24 | 0 | 0 | 0 | 0 | 76 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | 217 | 20 | 179 | 111 | 68 | 0 | 12 | 6 | 0 | 53 | 103 | 23 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.01 | Учебная практика | -/-/-/ДЗ |  | 180 | 0 | 180 |  |  | 180 | 0 | 0 | 0 | 36 | 72 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП. 01 | Производственная практика | -/-/-/ДЗ |  | 108 | 0 | 108 |  |  | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **2ДЗ** | **1Э**  **1э кв**  **ПМ**  **01-04** | **799** | **24** | **363** | **242** | **121** | **396** | **10** | **6** | **0** | **0** | **0** | **0** | **351** | **408** | **0** | **0** |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  | -/-/-/-  /-/Э | 85 | 4 | 76 | 52 | 24 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 36 | 0 | 0 |
| МДК 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  | 318 | 20 | 287 | 190 | 97 | 0 | 5 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 167 | 120 | 0 | 0 |
| УП.02 | Учебная практика | -/-/-/-/-ДЗ |  | 216 | 0 | 216 |  |  | 216 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 | 72 | 0 | 0 |
| ПП.02 | Производственная практика | -/-/-/-/-ДЗ |  | 180 | 0 | 180 |  |  | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 180 | 0 | 0 |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **2ДЗ** | **1Э**  **1э кв**  **ПМ**  **01-04** | **499** | **24** | **167** | **87** | **80** | **288** | **14** | **6** | **0** | **0** | **0** | **0** | **188** | **267** | **0** | **0** |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  | -/-/-/-/  -/Э | 84 | 4 | 76 | 48 | 28 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 36 | 0 | 0 |
| МДК 03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  | 127 | 20 | 91 | 39 | 52 | 0 | 10 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 51 | 0 | 0 |
| УП.03 | Учебная практика | -/-/-/-/-ДЗ |  | 180 | 0 | 180 |  |  | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 | 72 | 0 | 0 |
| ПП.03 | Производственная практика | -/-/-/-/-ДЗ |  | 108 | 0 | 108 |  |  | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **2ДЗ** | **1 Э**  **1э кв**  **ПМ**  **01-04** | **366** | **24** | **126** | **80** | **46** | **180** | **12** | **6** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **306** | **0** |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |  | -/-/-/-/  -/-/Э | 65 | 4 | 56 | 38 | 18 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 56 | 0 |
| МДК 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |  | 103 | 20 | 70 | 42 | 28 | 0 | 7 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 70 | 0 |
| УП.04 | Учебная практика | -/-/-/-/-/-/ДЗ |  | 108 |  | 108 |  |  | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 | 0 |
| ПП.04 | Производственная практика | -/-/-/-/-/-/ДЗ |  | 72 |  | 72 |  |  | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 |
|  | Квалификационный экзамен  ПМ 01-04 |  |  | 18 |  |  |  |  |  | 12 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **4ДЗ** | **1э кв**  **ПМ**  **05** | **778** | **24** | **304** | **200** | **104** | **432** | **12** | **6** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **177** | **559** |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | -/-/-/-/-/-/ДЗ |  | 94 | 4 | 90 | 60 | 30 | 0 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 50 |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | -/-/-/-/-/-/ДЗ |  | 234 | 20 | 214 | 140 | 74 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 65 | 149 |
| УП.05 | Учебная практика | -/-/-/-/-/-/ДЗ |  | 216 | 0 | 216 |  |  | 216 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 144 |
| ПП.05 | Производственная практика | -/-/-/-/-/-/ДЗ |  | 216 | 0 | 216 |  |  | 216 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 216 |
|  | Квалификационный экзамен  ПМ 05 |  |  | 18 |  |  |  |  |  | 12 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа, всего** |  |  | **148** | **148** | **0** |  |  | **0** | **0** | **0** | **15** | **15** | **7** | **5** | **26** | **26** | **38** | **16** |
|  | **Промежуточная аттестация** |  |  | **216** |  |  |  |  |  |  |  | **0** | **0** | **0** | **126** | **0** | **36** | **36** | **18** |
|  | **Всего** |  |  | **5652** | **148** | **5484** |  |  | **1584** | **162** | **54** | **612** | **864** | **612** | **738** | **612** | **756** | **576** | **666** |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестации** |  |  | **72** | **0** | **72** |  |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **72** |
| **Итого часов по учебному плану** | |  |  | **5724** |  |  |  |  | **1584** | **162** | **54** | **612** | **864** | **612** | **864** | **612** | **792** | **612** | **756** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **1476** | | **1476** | | **1404** | | **1368** | |
| Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена | | | | | | Всего | дисциплин и МДК | | | | 3740 | 597 | 813 | 533 | 553 | 334 | 298 | 286 | 290 |
| самостоятельной работы | | | | 148 | 15 | 15 | 7 | 5 | 26 | 26 | 38 | 16 |
| промежуточной аттестации | | | | 216 | 0 | 0 | 0 | 126 | 0 | 36 | 36 | 18 |
| учебной практики | | | | 900 | 0 | 36 | 72 | 72 | 252 | 144 | 180 | 144 |
| производственной практики | | | | 684 | 0 | 0 | 0 | 108 | 0 | 288 | 72 | 216 |
| экзаменов | | | | 9 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 2 | 2 | 1 |
| дифференцир. зачетов | | | | 37 | 3 | 6 | 1 | 10 | 0 | 6 | 3 | 8 |
| Зачетов (физическая культура) | | | | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 |

**Пояснительная записка**

* 1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в бюджетном профессиональном образовательном учреждении Орловской области «Глазуновский сельскохозяйственный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 (ред. от 29.06.2017 г.), приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки образования РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200), приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 986 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 01 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), с учетом требований профессиональных стандартов «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023), «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940), международных требований к подготовке повара и кондитера по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебного года - 01 сентября, окончание – 30 июня. Учебная неделя составляет пять рабочих (учебных) дней. Недельная нагрузка на обучающихся составляет на каждом курсе 36 часов. Продолжительность академического часа- 45 минут. Каникулы – 40 недель.

Образовательная программа включает все виды работ во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации), учебную и производственную практику, самостоятельные работы обучающихся.

Последовательность и чередование уроков в каждой учебной группе определяется расписанием занятий и распорядком дня.

Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и ориентирован на расширение возможностей обучающихся в профессиональном самоопределении, повышении квалификации, специальной, физической и общекультурной подготовке выпускников.

График учебного процесса разработан при соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, учебной и производственной практики, промежуточных аттестаций, каникул, завершающих форм обучения.

1.3 Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС.

Обязательная учебная нагрузка на изучение общеобразовательных предметов распределена в соответствии с Рекомендациями 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 профильного обучения (естественнонаучный профиль) и разъяснениями по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин.

В состав общих обязательных для усвоения общеобразовательных учебных дисциплин входят: русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия. Дисциплина Астрономия изучается в объеме 36 часов. Формирование состава общеобразовательных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей определено с учетом профиля: информатика, биология, химия. Изучение общеобразовательных дисциплин предусмотрено учебным планом в течение двух первых курсов обучения одновременно с изучением профессиональных модулей и МДК.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 ч.) распределено следующим образом: общие обязательные для освоения общеобразовательные учебные дисциплины - 1513 часов, общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей -539 часа.

1.4 Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Обязательная программа имеет следующую структуру:

-общепрофессиональный цикл;

-профессиональный цикл;

- государственная итоговая аттестация.

Объем образовательной программы распределен в соответсвии с ФГОС: общепрофессиональный цикл – 465 часов, профессиональный -3027часов, государственная итоговая аттестация – 72 часа.

1.5 Формирование вариативной части

Объем вариативной части использован на углубленное изучение общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей. Учебным планом предусмотрена самостоятельная работа по дисциплинам профессионального и общепрофессионального цикла в количестве 148 часов.

1.6 Формы проведения промежуточной аттестации

В Малоархангельском филиале БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум» предусмотрена пятибалльная система оценки знаний обучающихся. Дисциплины учебного плана имеют завершающую форму контроля. По завершению изучения дисциплины обучающиеся проходят обязательную промежуточную аттестацию. Формами промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий, определяется графиком учебного процесса.

Количество зачетов, дифференцированных зачетов не должно превышать 10 на учебный год (без учета зачетов, дифференцированных зачетов по физкультуре), количество экзаменов – 8 на учебный год.

Зачеты, дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины и носят обязательный характер. Дифференцированный зачет включает в себя проведение контрольной работы, тестирование, устный опрос, защита творческой работы и другое. Форму проведения дифференцированного зачета выбирает преподаватель.

Учебным планом по завершении изучения междисциплинарного курса предусмотрен дифференцированный зачет или экзамен. В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрены экзамены:

2 курс

4 семестр

Математика

Биология

Русский язык

Междисциплинарный экзамен по МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

3 курс

6 семестр

Междисциплинарный экзамен по МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Междисциплинарный экзамен по МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

4 курс

7 семестр - междисциплинарный экзамен по МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Квалификационный экзамен по ПМ 01-04.

8 семестр - квалификационный экзамен по ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Учебным планом предусмотрено проведение учебной практики и производственной практики.

На 1 курсе для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в количестве 36 часов.

На 2 курсе предусмотрено проведение учебной практики по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в количестве 72 и производственная практика -108 часов.

На 3 курсе предусмотрена учебная практика поПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в количестве 216 и производственная практика -180 часов и учебная и производственная практики по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в количестве 108 часов каждая.

В первом семестре 4-го курса предусмотрена учебная практика поПМ 04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в количестве 108 часов и производственная практика по данному профессиональному модулю -72 часа, учебная практика по ПМ 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента в количестве 72 часа.

Во втором семестре на 4 курсе учебный план предусматривает проведение учебной и производственной практик по ПМ 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента в количестве 144 часа и 216 часов соответственно.

Форма аттестации по учебной и производственной практике - дифференцированный зачет.

Предмет «Основы безопасности жизнедеятельности» составляет 72 часа (1-2 курс). На четвертом курсе предусмотрено изучение предмета «Безопасность жизнедеятельности» в количестве 36 часов.

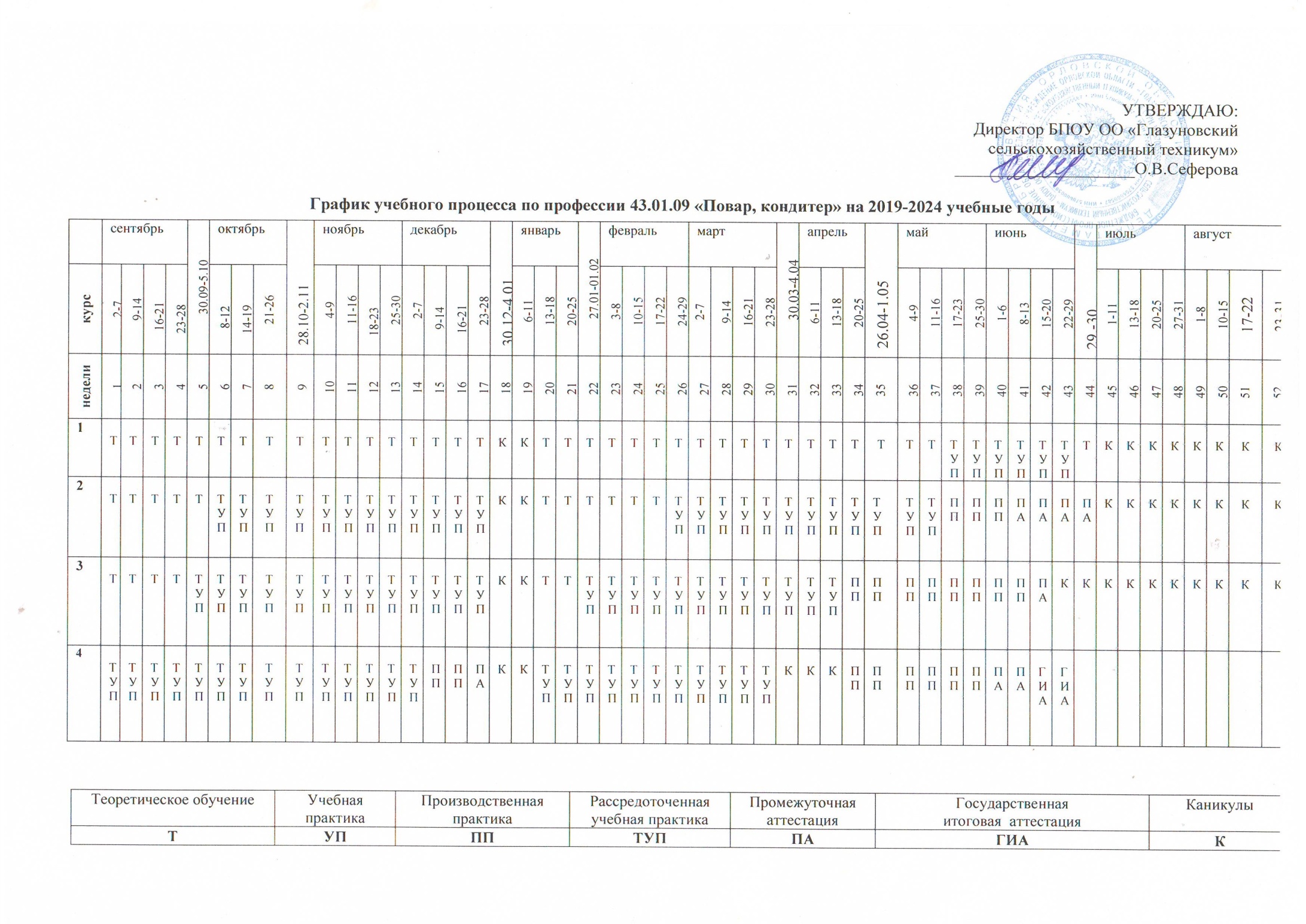
Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены в количестве 162 часа на весь период обучения. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Учебные сборы для юношей в количестве 40 часов проводятся после 2-го курса в период летних каникул

1.7 Формы проведения государственной итоговой аттестации

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

Государственная итоговая аттестация предусматривает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

****