

**Согласовано**

**Рассмотрено и принято**

**Утверждено**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБ ПОУ КПСС

Директор СПб ГБ ПОУ КПСС,  
председатель Педагогического Совета

\_\_\_\_\_

20. 06. 2017г.

Протокол № 127 от 30.05.2017г..

\_\_\_\_\_ И.А. Ивилян

Приказ № 123 от "07" 06. 2017г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -  
*программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих*  
Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

**Квалификации: ОКПР 16675 Повар 3 разряда  
ОКПР 12901 Кондитер 3 разряда**

**Форма обучения - очная**

**Нормативный срок обучения –2 года 10 месяцев**  
на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

**Режим работы: 5-ти дневная учебная неделя**

## 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
<b>I курс</b>	34	7	нет			11	<b>52</b>
<b>II курс</b>	31	6	нет	3		11	<b>52</b>
<b>III курс</b>	10	8	20	2	2	2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>75</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

## Учебный план по профессии 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																		
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс					2 курс				3 курс										
					Всего занятий	в т.ч.		1 сем		2 сем			Всего за 1 курс	3 сем		4 сем		Всего за 2 курс	5 сем				6с	Всего за 3 курс		
						Лекций, уроков	Лаб. и практических занятий	13 недель	4 недели	13 недель	2 недели	9 недель		4 недель	13 недель	4 недели	17 недель		5 недель	5 недель	6 недели	1 неделя			20 недель	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательная подготовка</b>	<b>.-/7/4</b>	<b>2892</b>	<b>962</b>	<b>1930</b>	<b>1086</b>	<b>844</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>984</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>946</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ОДБ.01	Русский язык	-, -, Э	144	48	96	67	29	2	2	1	1	1	58	1	1	1	1	38						0		
ОДБ.02	Литература	-, -, ДЗ	294	98	196	137	59	2	2	2	2	2	82	3	3	3	3	114						0		
ОДБ.03	Иностранный язык	-, -, ДЗ	262	87	175	85	90	3	3	2	2	2	99	2	2	2	2	76						0		
ОДБ.04	История	-, -, ДЗ	241	80	161	113	48	2	2	3	3	3	106	2	2	1	1	55						0		
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)	-, -, Э	237	79	158	111	47	2	2	2	2	2	82	2	2	2	2	76						0		
ОДБ.06	Химия	-, -, Э	180	60	120	84	36	2	2	2	2	2	82	1	1	1	1	38						0		
ОДБ.07	Физика	-, -, ДЗ	325	108	217	137	80	2	2	2	2	2	82	3	3	4	4	135						0		
ОДБ.08	Биология	-, ДЗ(к)	119	40	79	53	26	1	1	1	1	1	41	1	1	1	1	38						0		
ОДБ.09	География	-, ДЗ(к)	88	29	59	41	18	0	0	0	0	0	0	1	1	2	2	59						0		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
ОДБ.10	Математика	-, -, Э	448	149	299	189	110	3	3	4	4	4	147	4	4	4	4	152						0
ОДБ.11	Информатика и ИКТ	-, -, ДЗ	174	58	116	26	90	2	2	2	2	2	82	2	2	0	0	34						0
ОДБ.12	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, ДЗ	118	39	79	39	40	1	1	1	1	1	41	1	1	1	1	38						0
ОДБ.13	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	262	87	175	3	172	2	2	2	2	2	82	3	3	2	2	93						0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>.4/12/5</b>	<b>2401</b>	<b>311</b>	<b>2090</b>	<b>405</b>	<b>209</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>410</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>384</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>32</b>	<b>720</b>	<b>1296</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>4/-/-</b>	<b>292</b>	<b>100</b>	<b>192</b>	<b>122</b>	<b>70</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>160</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3(к)	48	16	32	21	11						0					0	2	2	2			32
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	3(к)	48	16	32	20	12						0					0	2	2	2			32
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,3	52	20	32	18	14	1	1	1	1		32					0						0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	3(к)*	48	16	32	21	11						0					0	2	2	2			32
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	3	48	16	32	21	11						0					0	2	2	2			32
ОП.06	Основы поиска работы, трудоустройства	3(к)*	48	16	32	21	11						0					0	2	2	2			32
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>.-/12/5</b>	<b>2109</b>	<b>211</b>	<b>1898</b>	<b>283</b>	<b>139</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>378</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>384</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>32</b>	<b>720</b>	<b>1136</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>- /1;1**/1(к)</b>	<b>209</b>	<b>20</b>	<b>189</b>	<b>26</b>	<b>13</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>117</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	ДЗ*	59	20	39	26	13	3					39					0						0
УП.01	Учебная практика	ДЗ*	.-	.-	78	.-	.-	6					78					0						0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ**	.-	.-	72	.-	.-						0					0					72	72

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	.-/1;1**/1(к)	250	25	225	34	17	0	9	9	0	0	153	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	.-,ДЗ*	76	25	51	34	17		3	3			51					0						0
УП.02	Учебная практика	.-,ДЗ*	.-	.-	102	.-	.-		6	6			102					0						0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ**	.-	.-	72	.-	.-						0					0					72	72
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	.-/1;1**/1(к)	273	25	248	33	17	0	0	0	9	10	108	8	0	0	0	32	0	0	0	0	108	108
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	.-,ДЗ*	75	25	50	33	17				3	4	42	2				8						0
УП.03	Учебная практика	.-,ДЗ*	.-	.-	90	.-	.-				6	6	66	6				24						0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ**	.-	.-	108	.-	.-						0					0					108	108
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	.-/1;1***/1	293	28	265	37	18	0	0	0	0	0	0	1	9	9	0	157	0	0	0	0	108	108
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	.-,ДЗ*	83	28	55	37	18						0	1	3	3		55						0
УП.04	Учебная практика	.-,ДЗ*	.-	.-	102	.-	.-						0		6	6		102						0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ***	.-	.-	108	.-	.-						0					0					108	108
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	.-/1;1***/1	298	29	269	40	19	0	0	0	0	0	0	0	0	2	9	161	0	0	0	0	108	108
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ*	88	29	59	40	19						0			2	3	59						0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
УП.05	Учебная практика	ДЗ*	.-	.-	102	.-	.-						0				6	102						0
ПП.05	Производственная практика	ДЗ***	.-	.-	108	.-	.-						0					0					108	108
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>-/1;1"/1(к)</b>	<b>213</b>	<b>27</b>	<b>186</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>152</b>
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-,ДЗ*	81	27	54	36	18						0				2	34	4					20
УП.06	Учебная практика	ДЗ*	.-	.-	60	.-	.-						0					0	12					60
ПП.06	Производственная практика	ДЗ"	.-	.-	72	.-	.-						0					0					72	72
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>-/1;1"/1(к)</b>	<b>222</b>	<b>20</b>	<b>202</b>	<b>27</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>202</b>
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ*	60	20	40	27	13						0					0	5	3				40
УП.07	Учебная практика	ДЗ*	.-	.-	90	.-	.-						0					0		18				90
ПП.07	Производственная практика	ДЗ"	.-	.-	72	.-	.-						0					0					72	72
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>./-2/1</b>	<b>351</b>	<b>37</b>	<b>314</b>	<b>50</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>32</b>	<b>108</b>	<b>314</b>
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ*	111	37	74	50	24						0					0	3	3	6	8		74
УП.08	Учебная практика	ДЗ*	.-	.-	132	.-	.-						0					0			18	24		132
ПП.08	Производственная практика	ДЗ	.-	.-	108	.-	.-						0					0					108	108
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>./-1/-</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>1</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
ФК.00.01	Физическая культура	ДЗ	72	36	36	1	35						0					0	2	2	2	4		36
		<b>4/19/9</b>	<b>5365</b>	<b>1309</b>	<b>4056</b>	<b>1492</b>	<b>1088</b>	<b>442</b>	<b>136</b>	<b>442</b>	<b>68</b>	<b>306</b>	<b>1394</b>	<b>140</b>	<b>455</b>	<b>140</b>	<b>595</b>	<b>1330</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>216</b>	<b>36</b>	<b>720</b>	<b>1332</b>
								34	34	34	34	34		35	35	35	35		36	36	36	36	720	

ПА.00	Промежуточная аттестация - 5 недель
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация - 2 недели Выпускная квалификационная работа
	Консультации на учебную группу - по 4 часа на человека в год

Курс	1 курс							2 курс					3 курс					
	1		2			Всего за 1 курс	3		4			Всего за 2 курс	5				6	Всего за 3 курс
Семестр																		
Кол.недель в семестре	13	4	13	2	9		4	13	4	17		5	5	6	1	20		
<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>	<b>4056</b>	442	136	442	68	306	<b>1394</b>	140	455	140	595	<b>1330</b>	180	180	216	36	720	<b>1332</b>
Дисциплины и МДК	<b>2580</b>	364	112	364	56	252	<b>1148</b>	116	377	116	493	<b>1102</b>	120	90	108	12		<b>330</b>
Учебная практика	<b>756</b>	78	24	78	12	54	<b>246</b>	24	78	24	102	<b>228</b>	60	90	108	24		<b>282</b>
Произв.практика	<b>720</b>						<b>0</b>					<b>0</b>					720	<b>720</b>
Экзамены	<b>9</b>						<b>0</b>				4	<b>4</b>					5	<b>5</b>
Дифф.зачёты	<b>19</b>	1		1			<b>2</b>	1	1	1	7	<b>10</b>	1	1		1	4	<b>7</b>
Зачёты	<b>4</b>				1		<b>1</b>					<b>0</b>			3			<b>3</b>

\* - комплексный дифференцированный зачёт в рамках модуля

\*\* - комплексный дифференцированный зачёт по производственной практике ПМ.01, ПМ.02 и ПМ.03

\*\*\* - комплексный дифференцированный зачёт по производственной практике ПМ.04, ПМ.05

" - комплексный дифференцированный зачёт по производственной практике ПМ.06 и ПМ.07

(к)\* - комплексный зачёт

(к) - комплексный зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен по модулям: ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03 и ПМ.06, ПМ.07

**3.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений  
для подготовки по профессии СПО  
19.01.17 Повар, кондитер**

№ п/п	Наименование
1.	<b><u>Кабинеты:</u></b>  технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2.	<b><u>Лаборатории:</u></b>  микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.
3.	<b>Учебный кулинарный цех.</b>
4.	<b>Учебный кондитерский цех.</b>
5.	<b><u>Спортивный комплекс:</u></b>  спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
6.	<b><u>Залы:</u></b>  библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.



## Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** Санкт-Петербургского Государственного профессионального образовательного учреждения «Колледж «ПетроСтройСервис» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **260807.01 Повар, кондитер**, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798 (ред. от 09.04.2015), зарегистрирован в Минюсте России 20 августа 2013 г. N 29749.

Из рекомендуемого перечня возможных сочетаний профессий рабочих (ФГОС п.3.2) выбрано сочетание из 2-х профессий **повар - кондитер**.

Данный учебный план предусматривает организацию учебного процесса по пятидневной учебной неделе.

В соответствии с п. 2.6.1.1. СанПиН 2.4.3.1186-03 допускается недельная нагрузка (при пятидневной неделе): на первом курсе – 34 часа, на втором курсе – 35 часов, на третьем курсе – 36 часов.

Учебная практика проводится 1 день в неделю по 6 часов с первого по четвертый семестр. В пятом семестре третьего курса с первой по пятую неделю включительно предусмотрена учебная практика в количестве в объеме 12 часов в неделю, с шестой недели по шестнадцатую практика составляет 18 часов в неделю и на семнадцатой неделе - 24 часа. В шестом семестре в течении 20 недель проводится концентрированная производственная практика на предприятиях города по 36 часов в неделю.

На изучение теоретического курса (за вычетом учебной практики) выделяется:

- на I курсе (I и II семестры) - 28 часов в неделю;
- на II курсе (III и IV семестры) – 29 часов в неделю,
- на III курсе (V семестр) – 24 часа в неделю в течение 5 недель, 18 часов в неделю с шестой по шестнадцатую неделю включительно и 12 часов на семнадцатой неделе.

Учебный план и календарный учебный график основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** рассмотрены на заседании Педагогического совета 27.06.2016г. протокол № 121, согласован генеральным директором ООО "ЛИРА" 20.06.2016 г., утверждён директором колледжа приказом № 113-у от 27.06.2016 г..

Рабочие учебные программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, рабочие программы по всем видам практик в соответствии с наименованием дисциплин рабочего учебного плана, рассмотрены и согласованы на заседаниях предметно-цикловых комиссий и приняты на заседании Методического совета 27. 05. 2016 г. - протокол № 4, утверждены директором колледжа 27. 05. 2016 г., рабочие программы дисциплин профессионального цикла и практик согласованы с работодателем.

## Общеобразовательный цикл

При формировании общеобразовательного цикла образовательное учреждение использует инвариант по номенклатуре и количеству часов общеобразовательных дисциплин, представленный в примерном рабочем учебном плане, либо профиль в количестве часов не меньше, чем инвариант. На экзамены выносятся четыре общеобразовательные дисциплины:

- русский язык и математика – как обязательные;
  - химия – как дисциплина наиболее близкая профессиональным дисциплинам;
  - любая другая дисциплина (за исключением физической культуры и основ безопасности жизнедеятельности) по выбору образовательного учреждения (в данном плане такой дисциплиной является обществознание (включая экономику и право)).
- Из резерва часов общеобразовательного цикла 1 час отведен дополнительно на МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов и 1 час - на МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.

## Профессиональный цикл

Освоение профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин проводится параллельно с изучением дисциплин общеобразовательного цикла.

Обучение модулям проводится следующим образом:

- в течение 13 недель первого семестра изучается первый модуль: МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов в количестве 39 часов;
- в течение 4 недель первого и 13 недель второго семестров изучается второй модуль: МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в количестве 51 часа;
- в течение 11 недель второго и 4 недель третьего семестров изучается третий модуль: МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов в количестве 50 часов;
- в течение 17 недель третьего и 4 недель четвертого семестров изучается четвертый модуль: МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы в количестве 55 часов;
- в течение 21 недели четвертого семестра изучается пятый модуль: МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы в количестве 59 часов;
- в течение 17 недель четвертого семестра и 5 недель пятого изучается шестой модуль: МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок в количестве 54 часов;
- в течение 10 недель пятого семестра изучается седьмой модуль: МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков в количестве 40 часов;
- в течение 17 недель пятого семестра изучается восьмой модуль: МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в количестве 74 часов.

Изучение дисциплин заканчивается комплексными зачётами:

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве и Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

- Экономические и правовые основы производственной деятельности и Основы поиска работы, трудоустройства.

Изучение элементов всех модулей заканчивается комплексными дифференцированными зачётами:

- МДК.01.01 и УП.01;
- МДК.02.01 и УП.02;
- МДК.03.01 и УП.03;
- МДК.04.01 и УП.04;
- МДК.05.01 и УП.05;
- МДК.06.01 и УП.06;
- МДК.07.01 и УП.07;
- МДК.08.01 и УП.08;
- ПП.01, ПП.02 и ПП.03;
- ПП.04 и ПП.05;
- ПП.06 и ПП.07.

В шестом семестре после окончания производственной практики проводятся квалифицированные экзамены по модулям.

Освоение общепрофессиональных дисциплин начинается с первого семестра.

Учебная практика по модулям проводится рассредоточено, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, в количестве, пропорциональном количеству часов на каждый модуль.

Организация учебной практики осуществляется следующим образом:

на первом курсе реализуются часы учебной практики, предусмотренные первым, вторым и третьим модулями – 1 раз в неделю по 6 часов;

на втором курсе реализуются часы учебной практики, предусмотренные третьим, четвёртым и пятым модулями – 1 раз в неделю по 6 часов;

на третьем курсе, в пятом семестре, в течение пяти недель, реализуются часы учебной практики, предусмотренные шестым модулем – по 12 часов в неделю;

в пятом семестре, с шестой недели, реализуются часы учебной практики, предусмотренные сначала седьмым, а затем восьмым модулями – по 18 часов в неделю и на семнадцатой неделе в объёме 24 часов по восьмому модулю.

Учебная практика проводится в образовательном учреждении и на предприятиях города.

Производственная практика проводится концентрированно по окончании освоения всех модулей и включает в себя все виды работ по всем модулям.

На производственную практику отводится 20 недель, из расчёта по 72 часа на ПМ.01, ПМ.02, ПМ.06, ПМ.07, по 108 часов на ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.08.

Часы, отведенные на производственную практику по каждому профессиональному модулю, определены пропорционально теоретической аудиторной нагрузке модуля.

Производственная практика организуется на рабочих местах учебных мастерских образовательного учреждения и на предприятиях любой формы собственности.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

### **Формы проведения консультаций**

Консультации обучающихся – групповые. Они могут проводиться в устной и письменной формах (выполнение контрольных работ и тестовых заданий разных уровней сложности).

Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным образовательным учреждением.

Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

### **Текущий контроль знаний**

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме:

- тестовых заданий;
- практических занятий;
- контрольных работ (по дисциплинам);
- деловых игр (по дисциплинам и МДК);
- оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы;
- других формах, предусмотренных локальными актами ОУ.

Возможно применение накопительной, рейтинговой и других систем оценивания результатов обучения.

### **Формы проведения промежуточной аттестации**

На промежуточную аттестацию обучающихся выделены 3 недели: (аттестация по общеобразовательным дисциплинам) в четвертом и 2 недели в шестом семестрах. Образовательное учреждение использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- зачет(З), дифференцированный зачет(ДЗ), экзамен(Э) - по общеобразовательным дисциплинам;
- зачет(З), дифференцированный зачет(ДЗ) - по общепрофессиональным дисциплинам и физической культуре (зачеты и дифференцированные зачеты по ФК не учитываются в общей сумме); дифференцированный зачет(ДЗ) - по междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам;
- экзамен (квалификационный) – как форма итоговой аттестации по каждому профессиональному модулю (промежуточная аттестация по всей ОПОП).

Зачеты и дифференцированные зачеты могут проводиться в различных формах: как суммарная оценка всех видов выполняемых в процессе обучения работ, в виде тестов, подготовки рефератов, проектов, практических работ и др. в счет часов, отведенных на освоение каждой дисциплины, МДК или практики.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям) (Приказ от 14 июня 2013 г. N 464 Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования). В связи с этим по ряду дисциплин, МДК и практикам проводятся комплексные дифференцированные зачеты и экзамены.

Комплексные зачеты проводятся по следующим дисциплинам:

- Биология и География;
- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве и Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- Экономические и правовые основы производственной деятельности и Основы поиска работы, трудоустройства.

Комплексные дифференцированные зачеты проводятся по следующим МДК и практикам:

- МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов и УП.01 Учебная практика;
- МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и УП.02 Учебная практика;
- МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов и УП.03 Учебная практика;
- МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы и УП.04 Учебная практика;
- МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы и УП.05 Учебная практика ;
- МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок и УП.06 Учебная практика;
- МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков и УП.07 Учебная практика;
- МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и УП.08 Учебная практика;
- ПП.01, ПП.02 и ПП.03;
- ПП.04 и ПП.05;
- ПП.06 и ПП.07.

В шестом семестре предусмотрена итоговая аттестация по профессиональным модулям. Оценка компетенций обучающихся по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** предусмотрена в форме пяти экзаменов (квалификационных), которые проводятся после прохождения полного курса учебной и производственной практик, предусмотренных на каждый из модулей. При этом проводятся экзамены квалификационные комплексные: по ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и ПМ.03 Приготовление супов и соусов; и по ПМ.06

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок и ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков. Проводятся экзамены квалификационные по модулям: ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен». Формы экзамена: защита рефератов, предоставление портфолио достижений обучающегося, выполнение практической работы. Экзамен (квалификационный) проводится в свободные от занятий дни.

### **Форма проведения Государственной (итоговой) аттестации**

По окончании освоения основной образовательной программы обучения проводится Государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация 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 СПО.

Порядок подготовки и проведения ГИА определяются в соответствии с нормативными документами органов управления образованием и Положением о ГИА, утвержденным директором образовательного учреждения.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

### **Формирование вариативной части ППКРС**

Распределение часов вариативной части осуществлялось на основании решений методических комиссий образовательного учреждения и консультаций с основными социальными партнерами из числа работодателей.

Согласно ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** на вариативную часть ППКРС отводится 144 часа, которые распределены следующим образом:

- 32 часа отведены на изучение дисциплины «Основы поиска работы, трудоустройство». Дисциплина предназначена, в том числе, и для освоения общих компетенций ОК 1 – ОК 3;

- **112 часов** отведено дополнительно на изучение профессиональных модулей для более углубленного изучения МДК в соответствии с требованиями работодателей, а именно:

- 13 часов на МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- 12 часов на МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов;

- 17 часов на МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы;
- 20 часов на МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- 15 часов на МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- 35 часов на МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ**

№№ изменений	Номера листов			Основания для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата внесения изменен.
	измененных	новых	аннулиро- ванных					
1.	1			Даты и подписи согласований				
2.	4, 5			Кол. часов в МДК				
3.	9			Реквизиты согласований в пояснительной записке				