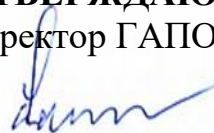


УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»



Ф.Ю.Гатин

« _____ »

2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Бугульминский аграрный колледж»
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар 3 разряда, Кондитер 3 разряда

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования.
Профиль получаемого профессионального
образования –естественно-научный

2023 год

1.Сводные данные по бюджету времени (в неделях/часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам(в том числе консультации)	Практика		Промежуточная аттестация (экзамены)	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная				
I курс	40,5/1460	0/0	0/0	0,16/6		41	11
II курс	37,8/1362	5/180	3/108	0,8/30		41	11
III курс	23,7/854	3/108	9/324	0,5/18		41	11
IV курс	23,8/860	6/216	8/288	0,6/24	2/72	41	2
Всего	126/4536	14/504	20/720	2/72	2/72	164/5904	35

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)				Объем образовательной программы в часах, в т.ч.									Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Промежуточная аттестация	Консультации	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс					
		Всего во взаимодействии с преподавателем	Обучение по дисциплинам и МДК, час.		1 семестр 17/0 неделя		2 семестр 24/0 неделя	3 семестр 12/5 неделя			4 семестр 20/4 неделя	5 семестр 8/9 неделя	6 семестр 13/11 неделя	7 семестр 12/5 неделя	8 семестр 7/15 неделя							
			Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия																		
Экзамен	Зачет	Дифференцированный зачет	контрольная работа	Всего	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации	1 семестр 17/0 неделя	2 семестр 24/0 неделя	3 семестр 12/5 неделя	4 семестр 20/4 неделя	5 семестр 8/9 неделя	6 семестр 13/11 неделя	7 семестр 12/5 неделя	8 семестр 7/15 неделя				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
ОУД. 00	Общеобразовательные учебные дисциплины	4	5	12	0	2212	2212	1068	1038	0	0	24	82	450	520	455	557	112	118			
ОУД. 01	Русский язык	4	2			162	162	0	144	0	0	6	12	36	50	32	44					
ОУД. 02	Литература		2	4		230	230	164	60	0	0	0	6	34	48	60	88					
ОУД. 03	Иностранный язык			2,4		230	230	0	224	0	0	0	6	34	48	60	88					
ОУД. 04	Математика	4				322	322	150	154	0	0	6	12	68	98	64	92					
ОУД. 05	История			3		200	200	124	70	0	0	0	6	68	82	50						
ОУД. 06	Физическая культура		1,3,5	2,4,6		194	194	2	192	0	0	0	0	34	46	30	22	26	36			
ОУД. 07	Основы безопасности жизнедеятельности			2		112	112	60	48	0	0	0	4	68	44							
	<i>По выбору из обязательных предметных областей</i>																					
ОУД. 08	Информатика			4,6		200	200	94	100	0	0	0	6				32	86	82			
ОУД. 09	Химия	4		2		212	212	180	14	0	0	6	12	68	52	28	64					
ОУД. 10	Биология	4				144	144	94	32	0	0	6	12			74	70					
ОУД. 11	Родная литература			4		206	206	200	0	0	0	0	6	40	52	57	57					

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3	0	7	2	870	744	300	408	0	126	18	18	88	234	0	0	121	203	154	70	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены			2		102	84	58	24	0	18	0	2	44	58							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2		106	88	54	32	0	18	0	2	44	62							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2				114	96	46	40	0	18	6	4		114							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6		68	50	38	10	0	18	0	2						68			
ОП.05	Основы калькуляции и учета			6		54	44	18	24	0	10	0	2						54			
ОП.06	Охрана труда				5	38	32	22	10	0	6	0	0					38				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6				90	90	0	82	0	0	6	2					45	45			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			6		36	30	10	20	0	6	0	0						36			
ОП.09	Физическая культура			7		42	42	0	42	0	0	0	0								42	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности			7		112	94	20	74	0	18	0	0								112	
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	8				70	62	22	32	0	8	6	2									70
ОП.12	Психология профессиональной деятельности				5	38	32	12	18	0	6	0	2					38				
ПМ.00	Профессиональные модули	6	0	20	1	2750	1332	914	418	1224	122	36	36	0	168	278	372	312	444	552	624	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	0	4	0	306	96	42	54	180	18	6	6									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2		40	32	14	18	0	8	0	0		40							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2		74	64	28	36	0	10	0	0		74							
УП.01	Учебная практика			3		72	0	0	0	72	0					72						
ПП.01	Производственная практика			3		108	0	0	0	108	0					108						
	Экзамен по модулю	3				12	0	0	0	0	0	6	6			12						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	0	4	0	690	364	258	106	288	26	6	6									
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3		90	84	56	28	0	6	0	0		54	36						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			6		300	280	202	78	0	20	0	0					120	180			
УП.02	Учебная практика			4		108	0	0	0	108	0	0	0				108					
ПП.02	Производственная практика			5		180	0	0	0	180	0	0	0					180				
	Экзамен по модулю	5				12	0	0	0	0	0	6	6					12				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	0	4	0	578	292	236	56	252	22	6	6									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			3		50	46	30	16	0	4	0	0		50							

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			4		264	246	206	40	0	18	0	0				264					
УП.03	Учебная практика			6		108	0	0	0	108	0	0	0						108			
ПП.03	Производственная практика					144	0	0	0	144	0	0	0						144			
	Экзамен по модулю	6				12	0	0	0	0	0	6	6						12			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	0	4	0	312	174	120	54	108	18	6	6									
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7		72	66	48	18	0	6	0	0								72	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7		120	108	72	36	0	12	0	0								120	
УП.04	Учебная практика			7		36	0	0	0	36	0	0	0								36	
ПП.04	Производственная практика			7		72	0	0	0	72	0	0	0								72	
	Экзамен по модулю	7				12	0	0	0	0	0	6	6								12	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	0	4	0	518	262	186	76	216	28	6	6									
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7		62	56	40	16	0	6	0	0								62	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8		228	206	146	60	0	22	0	0								178	50
УП.05	Учебная практика			8		108	0	0	0	108	0	0	0								108	
ПП.05	Производственная практика			8		108	0	0	0	108	0	0	0								108	
	Экзамен по модулю	8				12	0	0	0	0	0	6	6								12	
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции татарской национальной кухни	1	0	2	1	346	144	72	72	180	10	6	6									
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции татарской кухни разнообразного ассортимента			8		154	144	72	72	0	10	0	0								154	
УП.06	Учебная практика			8		72	0	0	0	72	0	0	0								72	
ПП.06	Производственная практика			8		108	0	0	0	108	0	0	0								108	
	Экзамен по модулю	8				12	0	0	0	0	0	6	6								12	
ИТОГО						5832	4288	2282	1864	1224	248	78	136									
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация					72	0	0	0	0	0	0	0									
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 16.06 по 28.06)																				72	
ВСЕГО		13	5	41	3	5904																

Дисциплин и МДК	538	922	553	821	365	513	598	370
Учебной практики	0	0	72	108	0	108	36	180
Производственной практики	0	0	108	0	180	144	72	216
Экзаменов	0	1	1	4	1	2	1	3
Зачетов	1	2	1	0	1	0	0	0
Дифференцированных зачетов	0	7	5	5	4	8	6	6
Контрольная работа	0	0	0	0	2	0	0	1

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты
1.1.5	Литературы, русского языка и культуры речи
1.1.4	Иностранного языка
1.3.4	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
1.3.3	Естествознания
1.2.2	Информатики и инженерной графики
1.1.3	Татарского языка и культуры речи
1.3.5	Математики, физики и технической механики
3.3.1	Технологии кулинарного и кондитерского производства
1.2.1	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3.3.6	Микробиологии, санитарии и гигиены
3.3.4	Товароведения продовольственных товаров
3.3.5	Технического оснащения и организации рабочего места
3.3.5	Учебный кулинарный цех
3.1.1	Учебный кондитерский цех
1.2.10	Спортивный комплекс
1.2.10	Спортивные залы
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
1.1.0	Стрелковый тир
	Залы:
3.1.4	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
1.2.11	Актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ОПОП

Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413, с учетом рекомендаций 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 (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года №06-259), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. №44898, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №291, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464; Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. №610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940); Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. №914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный №40270).

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.
- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- продолжительность занятий - 45 мин. и группировка парами;
- формы и процедуры текущего контроля знаний: тестирование, устный опрос, семинары, контрольные работы;
- организация консультаций: консультации проводятся в устной форме, групповые или индивидуальные;
- порядок проведения учебной и производственной практики: учебная практика проводится параллельно с теоретическими занятиями в рамках ПМ, по окончании изучения соответствующего МДК в рамках ПМ и прохождении учебной практики организуется прохождение производственной практики.
- система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся: применяется традиционная 5-бальная система оценивания. При изучении дисциплин более чем в двух семестрах в первом семестре выводится итоговая оценка, во втором

семестре – дифференцированный зачет или зачет. По окончании изучения дисциплин проводится либо экзамен (квалификационный экзамен), либо дифференцированный зачет, в зависимости от предусмотренной формы контроля в учебном плане и программе соответствующей дисциплины, профессионального модуля

4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы реализуется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон об образовании);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. №1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 №594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
- приказом Министерства образования и науки России от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки России от от 17 ноября 2017 г. №1138 «О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ», УТВЕРЖДЕННЫЙ ПРИКАЗОМ МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 16 АВГУСТА 2013 Г. №968
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. №1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- рекомендациями ФИРО 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 от 17 марта 2015 года;

- письмом ФИРО от 11.10.2017 г. «Формирование общеобразовательного цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования».

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2212 часов), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ООП СПО (ППКРС) - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях.

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и в соответствии с профилем подготовки - по химии, биологии. По остальным дисциплинам - в форме зачета, дифференцированного зачета.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение - 61 неделя, 2212 часов, распределяется на обязательную учебную нагрузку с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественно-научный профиль).

4.4. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть ООП в объеме 612 часов распределена на освоение обучающимися дополнительных знаний и умений в соответствии с потребностями работодателей путем введения новых учебных дисциплин и профессионального модуля: «Информационные технологии в профессиональной деятельности» в объеме 112 часов; «Психология профессиональной деятельности» 38 часов; ПМ 06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции татарской национальной кухни» 346 часов.

Также считается целесообразным увеличить объем часов на изучение учебных дисциплин и междисциплинарных курсов:

- Основы калькуляции и учета – 54 часа;

- МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 62 часа.

Индекс	Наименование дисциплины	Дополнительные знания и умения	Количество часов
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания татарской национальной кухни Уметь: переводить (со словарем) рецептуры блюд татарской национальной кухни	54
ОП.10	Информационные технологии профессиональной деятельности	В результате изучения студент должен иметь представление: - о сущности информации; - об основных этапах решения задач с помощью ЭВМ, методах и средствах сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - о программном и аппаратном обеспечении вычислительной техники; - о компьютерных сетях и сетевых технологиях обработки информации; - о методах защиты информации. Знать: - основные понятия автоматизированной обработки информации, общий состав и структуру персональных ЭВМ и вычислительных систем; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ. Уметь: - работать с оболочкой Windows; - использовать изученные прикладные программные средства.	112

ОП.12	Психология профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила делового общения; - этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами; - основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования; - формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях; - составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары; - правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения; - правила общения при обслуживании массовых банкетных мероприятий и приемов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; - пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи; - принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме; - поддерживать деловую репутацию; - создавать и соблюдать имидж делового человека; - принимать эффективные решения; - организовывать рабочее место. 	38
	ИТОГО по ОП		204
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент крупных и мелких хлебных изделий; - ассортимент национальных хлебобулочных изделий. - факторы, которые влияют на конечный результат готовой продукции; - этапы процесса производства хлеба, и хлебобулочных изделий; - факторы, которые влияют на работу дрожжей; - использование дрожжей в различных формах; - важность внешнего вида, текстуры и вкуса изделия. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать разнообразные виды сырья; - производить выкладку хлебобулочных изделий. - уметь разрабатывать новые виды изделий и уметь их представить; - производить продукцию в определенном объеме, заданного размера, формы, внешнего вида, вкуса и стандарта. 	62
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции татарской национальной кухни	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные виды сырья используемого в татарской национальной кухне; - основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии татарских национальных блюд; - основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования; 	346

	<ul style="list-style-type: none"> -классификация и ассортимент традиционных блюд татарской национальной кухни; -современное кулинарное искусство в татарских национальных традициях; -особенности технологии и подачи праздничных блюд татарской национальной кухни. -правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения блюд татарской национальной кухни; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработать последовательность технологических операций при изготовлении татарских национальных блюд, изделий, напитков. -ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента блюд -приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия татарской национальной кухни в рамках данной программы. - подбирать и рационально использовать сырье соответствующие татарской национальной кухни. -оформлять и подавать блюда в соответствии с татарскими национальными традициями. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента татарской национальной кухни; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями. 	
	ИТОГО по ПМ	408
Вариативная часть ООП		612

4.5. Порядок аттестации обучающихся

Формы проведения промежуточной аттестации

Формы промежуточной аттестации при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин следующие:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- контрольная работа;
- экзамен;
- экзамен (квалификационный).

При проведении экзамена, дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Промежуточная аттестация проводится в основном по окончании изучения учебной дисциплины (МДК) или ПМ.

По окончании освоения программ профессиональных модулей проводится экзамен (квалификационный), который проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций.

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

Форма аттестации по учебной и производственной практике - ДЗ (дифференцированный зачет).

По учебной дисциплине «Физическая культура» промежуточная аттестация проводится каждый семестр в форме зачета, завершающая форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 №1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09

Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898). Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Согласовано

Председатели предметных (цикловых) комиссий

_____ / Шипилова Е.С./

_____ /Родионова С.М./

_____ /Нурмухаметов Р.М./

Методист _____ /Титова Н.В./

Заместитель директора по учебной работе _____ / Барашкова Т.Н./