

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ржевский технологический колледж»

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

(указывается код и наименование направления подготовки (специальности))

БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ

(указывается наименование профиля подготовки (специализации))

Квалификация (степень)

ПОВАР, КОНДИТЕР

(указывается специалист)

Форма обучения

ОЧНАЯ

(очная, заочная)

Вводится в действие с момента утверждения

РЖЕВ
2017

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**

по направлению подготовки (профессии)

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация (степень) Повар, кондитер

СОСТАВЛЕНА на основании ФГОС СПО по специальности

43.01.09 Повар, кондитер

Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрировано в
Минюсте России 22.12.2016 № 44898)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РТК _____

А.М.Карченков

«___» _____ 2017 г.

РАССМОТРЕНА:

на заседании методической комиссии:

протокол № 1 от «30» августа 2017 г.

СОГЛАСОВАНО:

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ (ППКРС)

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. Нормативная правовая основа разработки ППКРС составляют:

- Федеральный закон «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569;
- 33.011. Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- 33.010. Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- 33.014. Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464;
- Устав ГБПОУ «Ржевский технологический колледж».

1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должны иметь документ о получении основного общего образования.

1.2. Нормативный срок освоения программы:

3 года, 10 мес., на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и результаты освоения программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных

изделий разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3. Компетенции выпускника ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ППКРС).

В результате освоения ППКРС выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПМ.01.00 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПМ.02.00 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПМ.03.00 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПМ.04.00 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПМ.05.00 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

4. Оценка качества подготовки

Оценка качества освоения ППКРС профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

4.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация. Система текущего контроля и промежуточная аттестация качества обучения являются неотъемлемой частью образовательного процесса, обеспечивающей оперативное управление учебной деятельностью студентов и её корректировку, и проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки рабочему требованиям ФГОС СПО. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, профессиональный модуль (МДК и УП) как традиционными, так и современными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль в зависимости от особенностей учебного занятия может иметь следующие формы:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий, практических работ;
- защита практических, лабораторных работ;
- контрольные работы;
- тестирование, в т.ч. компьютерное;
- контроль выполнения заданий самостоятельной работы (в письменной и устной форме);
- выполнение практических работ;
- выполнение рефератов (докладов).

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена (квалификационного), предусматривающего оценку сформированности профессиональных навыков.

Для аттестации студентов на соответствие персональных достижений требованиям ППКРС создаются фонды оценочных средств, включающие:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы;
- примерную тематику рефератов и т.п.,
- задания для контроля, степени сформированности компетенций студентов по профессиональным модулям.

Критериями оценивания качества обучения при проведении текущей и промежуточной аттестаций является перечень знаний, умений, общих и профессиональных компетенций определенных требованиями ФГОС по профессии.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений требованиям к результатам освоения ППКРС по двум основным направлениям:

- оценка результатов обучения по учебной дисциплине и междисциплинарным курсам;

- оценка освоения определенного вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а также развитие общих компетенций, предусмотренных ППКРС по профессиям СПО.

Процедура контроля по итогам изучения профессионального модуля приближена к условиям профессиональной деятельности и предусматривает привлечение в качестве экспертов – работодателей.

4.2. Государственная итоговая аттестация. Государственная итоговая аттестация выпускника по программам среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения ППКРС в полном объеме.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является освоение студентами теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности.

Итоговая государственная аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях развивающейся отрасли. Выпускная квалификационная работа по профессии должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой.

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация и выдается соответствующий документ об уровне образования и квалификации.

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации данной ППКРС

В соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется учебным планом профессии; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|---|------------------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|----------|----|-----|----|-----|----|----|----|----|
| | профильные | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДП.15 | Химия | -, КЭЗ | 285 | 95 | 190 | 95 | 95 | 0 | 85 | 105 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДП.16 | Биология | -, ДЗ | 108 | 36 | 72 | 36 | 36 | 0 | 34 | 38 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДП.17 | Информатика | -, ДЗ | 162 | 54 | 108 | 47 | 61 | 0 | 34 | 74 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | -/-/- | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | -/-/- | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | |
| П.00 | Профессиональный цикл | -/19/15/- | 4164 | 636 | 3528 | 701 | 2827 | 0 | | | | | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | -/9/-/- | 504 | 180 | 324 | 152 | 172 | 0 | | | | | | | | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | -, ДЗ | 62 | 20 | 42 | 22 | 20 | 0 | 0 | 0 | 21 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | -, ДЗ | 54 | 18 | 36 | 20 | 16 | 0 | 0 | 0 | 18 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | -, ДЗ | 50 | 16 | 34 | 21 | 13 | 0 | 0 | 0 | 17 | 17 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | -, ДЗ | 54 | 18 | 36 | 18 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 18 | 0 | 0 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | -, ДЗ | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | 0 | 0 | 0 | 16 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.06 | Охрана труда | -, ДЗ | 54 | 18 | 36 | 18 | 18 | 0 | 0 | 0 | 18 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | -, ДЗ | 54 | 18 | 36 | 18 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 18 | 0 | 0 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | -, ДЗ | 48 | 16 | 32 | 15 | 17 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 16 |
| ОП.09 | Физическая культура | -, ДЗ | 80 | 40 | 40 | 4 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 20 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | -/10/15/- | 3660 | 456 | 3204 | 549 | 2655 | 0 | | | | | | | | |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | -/2/3/- | 714 | 102 | 612 | 102 | 510 | 0 | | | | | | | | |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | -, КЭ4 | 306 | 102 | 204 | 102 | 102 | 0 | 0 | 0 | 90 | 114 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|------------------|---------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| УП.04.02 | Учебная практика 04. | -, ДЗ | 108 | 0 | 108 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 54 | 54 |
| ПП.04.03 | Производственная практика 04. | -, ДЗ | 144 | 0 | 144 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 72 |
| ЭК.04.04 | Экзамен квалификационный 04 | КЭ11 | 12 | 0 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | -/2/3/- | 984 | 108 | 876 | 108 | 768 | 0 | | | | | | | | | |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | -, КЭ12 | 324 | 108 | 216 | 108 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 138 | 78 |
| УП.05.02 | Учебная практика 05. | -, ДЗ | 288 | 0 | 288 | 0 | 288 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 | 144 |
| ПП.05.03 | Производственная практика 05. | -, ДЗ | 360 | 0 | 360 | 0 | 360 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 | 252 |
| ЭК.05.04 | Экзамен квалификационный 05 | КЭ13 | 12 | 0 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 |
| | ВСЕГО | -/32/18/- | 7242 | 1662 | 5580 | 1571 | 4009 | 0 | 612 | 828 | 612 | 792 | 612 | 792 | 612 | 720 | 720 |
| ГИА | Государственная (итоговая) аттестация | 2 недели | | | | | | | | | | | | | | | |
| Консультации - 400 часов (на учебную группу по 100 часов в год). | | Всего | Дисциплин и МДК | | | | | | 612 | 828 | 486 | 522 | 252 | 216 | 234 | 198 | |
| | | | Учебной практики | | | | | | 0 | 0 | 90 | 90 | 216 | 216 | 198 | 198 | |
| | | | Производственной практики | | | | | | 0 | 0 | 36 | 180 | 144 | 360 | 180 | 324 | |
| | | | Экзаменов | | | | | | 0 | 1 | 0 | 5 | 0 | 6 | 0 | 6 | |
| | | | Дифф. зачётов | | | | | | 1 | 8 | 0 | 10 | 0 | 6 | 0 | 6 | |
| | | | Зачётов | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | | | Других форм контроля | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |

Условные обозначения

Количество и формы промежуточной аттестации за цикл — Nz/Nдз/Nэ/Nдр

Nз — количество зачетов (З);

Nдз — количество дифференцированных зачетов (ДЗ);

Nэ — количество экзаменов (Э)*;

Nдр — количество других форм аттестации (ДР).

* По умолчанию в общем количестве экзаменов дополнительно подсчитываются квалификационные экзамены по "Профессиональным модулям", добавленным в учебный план.

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ржевский технологический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 43.01.09 Повар, кондитер от 09 декабря 2016 года № 1569 и на основе:

- Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
- федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования; Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных 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».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Начало занятий планируется с 1-го сентября.

Продолжительность учебной недели составляет 5 учебных дней;

Занятия организуются парами по 90 мин. (2 академических часа по 45 мин.) с перерывом 10 мин.

Нормы учебной нагрузки:

- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении ППКРС в очной форме (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 36 академических часов в неделю;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС;

- максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на группу в год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

- на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

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).

Для подгрупп девушек планируется использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная и производственная практика.

Учебную практику планируется проводить в учебно-производственных мастерских, лабораториях, и других вспомогательных объектах образовательного учреждения и в специализированных организациях города на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственную практику (по профилю специальности) планируется проводить в специализированных организациях города на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями, рассредоточено и концентрировано в рамках профессиональных модулей ППКРС (по видам профессиональной деятельности).

Текущий (рубежный) контроль результатов освоения ППКРС планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных (рубежных) работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки.

Выполнение лабораторных и практических работ - в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ и оценки отчетов по ним.

Выполнение индивидуального проекта - в форме защиты индивидуального проекта.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППСЗ сформирован в соответствии с Письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных 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.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть ППКРС в объеме 612 часов использована:

- увеличение объема профессионального цикла – МДК и практик.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

1.5.1. Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме «зачета» (3), «дифференцированного зачета» (ДЗ), экзамена (3), по МДК в форме дифференцированного зачета или экзамена, по учебной и производственной практике в форме дифференцированного зачета или зачета, по профессиональным компетенциям (по ПМ) в форме экзамена (квалификационного) или ДЭ (демонстрационного экзамена), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточную аттестацию в форме экзамена планируется проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов на каждом курсе организуются:

- на 1-ом курсе - летняя сессия продолжительностью 1 неделя;

- на 2-ом – летняя сессия продолжительностью 2 недели;

- на 3-ем курсе - летняя сессия продолжительностью 2 недели;
- на 4-ом курсе - весенняя сессия продолжительностью 2 недели.

На первом курсе в цикле общеобразовательных дисциплин проводится устный экзамен по химии.

На втором курсе в цикле общеобразовательных дисциплин проводятся письменные экзамены по русскому языку, литературе (К) и математике. В профессиональном цикле проводится экзамен по МДК.01.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

На третьем курсе проводятся экзамены: МДК.02.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; МДК.03.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

На четвертом курсе проводятся экзамены: МДК.04.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; МДК.05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

По освоении программ профессиональных модулей проводится экзамен квалификационный либо ДЭ, по итогам проверки которого выносится решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Экзамены квалификационные (либо ДЭ):

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (2 курс);

ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3 курс).

ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4 курс).

Экзамены (квалификационные) или ДЭ по ПМ (видам профессиональной деятельности) проводить по окончании практики по ПМ.

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Оценку общих компетенций, указанных в ФГОС по каждой дисциплине, профессиональному модулю осуществляют на экзаменах (квалификационных или ДЭ) по каждому виду профессиональной деятельности.

1.5.2. Государственная итоговая аттестация (ГИА). Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена.

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями.