

Утверждаю
И.о. директора КГБПОУ «Красноярский
техникум социальных технологий»

Н.В.Махотина

20 16 г.



АДАптированный учебный план

Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
(программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Красноярский техникум социальных технологий»
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер
Базовая подготовка
группа ПК –016

Квалификация: повар, кондитер.

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения:

3 года и 5 месяцев на базе

основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования естественнонаучный

1. Календарный учебный график

сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август												
03.-08.	10-15.	17-22.	24-29.	01-06.	08-13.	15-20.	22-27.	03-08.	10-15.	17-22.	24-29.	01-08.	10-15.	17-22.	24-29.	03-08.	10-15.	17-22.	24-29.	01-08.	10-15.	17-22.	24-29.	03-08.	10-15.	17-22.	24-29.	06-11.	13-18.	20-25.	27-31.	03-08.	10-15.	17-22.	24-29.	06-11.	13-18.	20-27.	03-10.	12-17.	19-24.	26-31.														
порядковые номера недель учебного года																																																								
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	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т			
сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август												
02.-08.	09-15.	16-22.	23-29.	30-06.	07-13.	14-20.	21-27.	28-03.	04-10.	11-17.	18-24.	25-01.	02-08.	09-15.	16-22.	23-29.	13-19.	20-26.	27-02.	03-09.	10-16.	17-23.	24-02.	03-09.	10-16.	17-23.	24-30.	06-13.	14-20.	21-27.	28-04.	05-11.	12-18.	19-25.	26-01.	02-08.	09-15.	16-22.	23-29.	05-12.	13-19.	20-26.	27-02.	09-16.	17-23.	25-30.										
порядковые номера недель учебного года																																																								
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	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э/П	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т			
сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август												
02.-08.	09-15.	16-22.	23-29.	30-06.	07-13.	14-20.	21-27.	28-03.	04-10.	11-17.	18-24.	25-01.	02-08.	09-15.	16-22.	23-29.	13-19.	20-26.	27-02.	03-09.	10-16.	17-23.	24-02.	03-09.	10-16.	17-23.	24-30.	06-13.	14-20.	21-27.	28-04.	05-11.	12-18.	19-25.	26-01.	02-08.	09-15.	16-22.	23-29.	05-12.	13-19.	20-26.	27-02.	09-16.	17-23.	25-30.										
порядковые номера недель учебного года																																																								
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	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э/П	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	
сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август												
02.-08.	09-15.	16-22.	23-29.	30-06.	07-13.	14-20.	21-27.	28-03.	04-10.	11-17.	18-24.	25-01.	02-08.	09-15.	16-22.	23-29.	13-19.	20-26.	27-02.	03-09.	10-16.	17-23.	24-02.	03-09.	10-16.	17-23.	24-30.	06-13.	14-20.	21-27.	28-04.	05-11.	12-18.	19-25.	26-01.	02-08.	09-15.	16-22.	23-29.	05-12.	13-19.	20-26.	27-02.	09-16.	17-23.	25-30.										
порядковые номера недель учебного года																																																								
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	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э/П	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

- Т- теоретическое обучение
- У- учебная практика
- П- производственная практика
- К- каникулы
- Э- экзамены
- Г- государственная итоговая аттестация

3. План учебного процесса

индекс	наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам											всего занятий			
			максимальная	самостоятельная учебная	обязательная		1 курс			2 курс			3 курс			4 курс					
					всего занятий	в том числе ЛПЗ	1 сем	2 сем	всего за 1 курс	3 сем	4 сем	всего за 2 курс	5 сем	6 сем		всего за 3 курс	7 сем		всего за 4 года		
ОД 00	Общеобразовательный цикл		2845		2052		446	475	921	216	420	636	256	59	14	315	11	10	2		2052
ОУД 01	Русский язык и литература	Э	462	142	285		102	90	192	26	67	93									285
ОУД. 02	Иностранный язык	ДЗ	261	85	171		51	40	91	20	34	54	26			26					171
ОУД. 03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э	342	114	228		85	60	145	26	57	83									228
ОУД. 04	История	ДЗ	256	85	171		51	60	111	26	34	60									171
ОУД. 05	Физическая культура	З.З.З.ДЗ	256	85	171		34	41	75	26	36	62	34			34					171
ОУД. 06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	108	36	72		17	20	37	13	22	35									72
ОУД. 07	Информатика	ДЗ	162	54	108		38	44	82	26		26									108
ОУД. 08	Физика	ДЗ	162	54	108		17	40	57	13	38	51									108
ОУД. 09	Химия	Э	256	85	171		51	80	131	40		40									171
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ	256	85	171						60	60	102	9		111					171
ОУД.11	Биология	ДЗ	108	36	72						72	72									72
ОУД.12	География	ДЗ	108	36	72								72			72					72
ОУД.13	Экология	ДЗ	108	36	72								22	50		72					72
	ИТОГО по циклу ОУД				1872																1872
ОУДД.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	150	50	100					68	32	100									100
ОУДД.03	Технология профессиональной карьеры. Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	120	40	80								30	50		80					80
	ИТОГО по циклу		270		180					68	32	100	30	50		80					180

МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. теста	Э	117	39	78			40	40	38		38							78
УП 02	УП 02	дз			96			18	18	78		78							60
ПП 02	ПП 02	дз			60								60	60					60
ПМ 03	Приготовление супов и соусов	КЭ			140														140
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	Э	57	19	38					38		38							30
УП 03	УП 03	дз			72					72		72							72
ПП 03	ПП 03	дз			30								30	30				30	30
ПМ 04	Приготовление блюд из рыбы	КЭ			178														178
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		42	14	28					28		28							28
УП 04	УП 04	дз			90					90		90							90
ПП 04	ПП 04	дз			60								60	60					60
ПМ 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	КЭ			310														310
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Э	87	29	58					30	30	28					28		58
УП 05	УП 05	дз			132					60	60	72					72		132
ПП 05	ПП 05	дз			120								120	120					120
ПМ 06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	КЭ			184														184
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Э	78	26	52							52					52		52
УП 06	УП 06	дз			72							72					72		72
ПП 06	ПП 06	дз			60								60	60					60

4. Учебная и производственная практика

Наименование практики	Семестр	Продолжительность (часов)	Всего (часов/неделя)
Учебная практика			738/20,5
ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов.	1,2	72	
ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	2,3	78	
ПМ 03. Приготовление супов и соусов.	3	72	
ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы	4	90	
ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	4,5	132	
ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	5	72	
ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков	6	60	
ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	7	162	
Производственная практика			720/20
ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов.	6	30	
ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	6	60	
ПМ 03. Приготовление супов и соусов.	6	30	
ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы	6	60	
ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	6	120	
ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6	60	
ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков	6	60	
ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	7	300	

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование
Кабинеты общеобразовательной подготовки:	
1	Русский язык, литература
2	Иностранный язык
3	История, обществознание
4	Химия, биология
5	Основы безопасности жизнедеятельности
6	Математика
7	Информатика и ИКТ
8	Физика
Кабинеты профессионального цикла:	
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
Мастерские:	
1	
2	
Спортивный комплекс:	
	Спортивный зал
	Спортивная площадка
Залы:	
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	актовый зал

6. Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план КГБПОУ «Красноярский техникум социальных технологий» образовательного учреждения среднего профессионального образования разработан на основе:

- Законом об образовании РФ от 29.12.2012 273-ФЗ;
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 798 зарегистрировано Министерством юстиции от 20.08.2013г. № 29749;
- приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- положением об организации текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

С учетом:

- рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования, № 06-259 от 17.03.2015 г.;
- письмом Минобрнауки РФ от 20.10.2010 N 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО».

1. Организация образовательной деятельности.

- 1.1 Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком.
- 1.2. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.
- 1.3. Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности.

1.4. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Продолжительность учебной недели – 5 дней.

Объем обязательных аудиторных занятий не должен превышать 30 академических часов.

1.5. Объем самостоятельной работы соответствует ФГОС по профессии и составляет до 50% от обязательной учебной нагрузки. Виды самостоятельной работы студента: выполнение домашнего задания, конспектирование, работы творческого характера, самостоятельное изучение отдельных тем и разделов по дисциплинам и профессиональным модулям и др.

1.6. Исходя из специфики учебных дисциплин (Иностранный язык, Информатика) занятия могут проводиться с разделением группы на подгруппы. При проведении учебных занятий в виде лекций, группы обучающихся объединяются.

1.7. Объем часов на дисциплину «Физическая культура» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части циклов) – 171 час и 36 часов в соответствии с ФГОС. По дисциплине «Физическая культура» могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). В первом семестре предусмотрен зачет, изучение дисциплины заканчивается дифференцированным зачетом, которые не учитываются в количество зачетов за год.

1.8. По каждой дисциплине, междисциплинарному курсу преподавателями разрабатываются методические рекомендации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с учетом их индивидуальных психофизических особенностей по организации текущего контроля знаний и умений, в которых определяются: система (пятибалльная или рейтинговая), формы, периодичность, контрольно-диагностические материалы и другое методическое обеспечение текущего контроля знаний. Текущий контроль предусматривает систематическую проверку знаний и умений обучающихся по всем изучаемым дисциплинам и профессиональным модулям, он осуществляется на учебных занятиях, в период прохождения учебных и производственных практик, внеаудиторной самостоятельной работы. Для улучшения текущего контроля знаний и умений инвалидов преподаватели проводят его в несколько этапов, используя рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы. Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

1.9. Консультации для обучающихся предусматриваются 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. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

1.10. Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на профессионально-практическую подготовку. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля.

1.11. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

1.12. В процессе освоения образовательных программ среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы. Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими программы подготовки квалифицированных рабочих составляет 24 недели при сроке обучения 3 года 5 месяцев.

1.13. Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

1.14. Освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной. Обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план проходят государственную итоговую аттестацию.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работа утверждаются за 6 месяцев до их защиты. Письменная экзаменационная работа выполняется обучающимися самостоятельно, под руководством преподавателя. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися самостоятельно во время государственной итоговой аттестации, в присутствии комиссии. Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

2. Общеобразовательный цикл

2.1 Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы.

2.2 На изучение дополнительных дисциплин: «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Технология профессиональной карьеры. Эффективное поведение на рынке труда» отводится 180 часов.

3. Общепрофессиональный цикл

3.1 Изучение общепрофессиональных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», которая заканчивается дифференцированным зачетом в первом семестре; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», - заканчивается экзаменом во втором семестре; «Техническое оснащение и организация рабочего места», - заканчивается дифференцированным зачетом в первом семестре; «Экономические и правовые основы производственной деятельности», - заканчивается дифференцированным зачетом в пятом семестре, осуществляется в объеме 160 часов обязательной учебной нагрузки. Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет - 32 часа.

4. Профессиональный цикл.

4.1 Изучение профессиональных модулей

4.1.1 Изучение профессионального модуля ПМ 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов» осуществляется в шестом семестре. МДК 01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» изучается в первом и втором семестрах и заканчивается экзаменом. Учебная практика проходит в первом и втором семестрах. Завершается профессиональный модуль ПМ 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов» прохождением производственной практики в шестом семестре.

4.1.2 Изучение профессионального модуля ПМ 02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» осуществляется в шестом семестре. МДК 02. «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» изучается во втором и третьем семестрах и заканчивается экзаменом. Учебная практика проходит во втором и третьем семестрах. Завершается профессиональный модуль ПМ 02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» прохождением производственной практики в шестом семестре.

4.1.3. Изучение профессионального модуля ПМ 03. «Приготовление супов и соусов» осуществляется в шестом семестре. МДК 03. «Технология приготовления супов и соусов» изучается в третьем семестре и заканчивается

экзаменом. Учебная практика проходит в третьем семестре. Завершается профессиональный модуль ПМ 03. «Приготовление супов и соусов» прохождением производственной практики в шестом семестре.

4.1.4. Изучение профессионального модуля ПМ 04. «Приготовление блюд из рыбы» осуществляется в шестом семестре. МДК 04. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы» изучается в четвертом семестре и результаты подводятся на основании текущего контроля. Учебная практика проходит в четвертом семестре. Завершается профессиональный модуль ПМ 04. «Приготовление блюд из рыбы» прохождением производственной практики в шестом семестре.

4.1.5. Изучение профессионального модуля ПМ 05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» осуществляется в шестом семестре. МДК 05. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» изучается в четвертом семестре и заканчивается экзаменом. Учебная практика проходит в пятом и шестом семестрах. Завершается профессиональный модуль ПМ 05. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» прохождением производственной практики в шестом семестре.

4.1.6 Изучение профессионального модуля ПМ 06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» осуществляется в шестом семестре. МДК 06. «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» изучается в пятом семестре и заканчивается экзаменом. Учебная практика проходит в пятом семестре. Завершается профессиональный модуль ПМ 06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» прохождением производственной практики в шестом семестре.

4.1.7 Изучение профессионального модуля ПМ 07. «Приготовление сладких блюд и напитков» осуществляется в шестом семестре. МДК 07. «Технология приготовления сладких блюд и напитков» изучается в шестом семестре и заканчивается экзаменом. Учебная практика проходит в пятом и шестом семестрах. Завершается профессиональный модуль ПМ 07. «Приготовление сладких блюд и напитков» прохождением производственной практики в шестом семестре.

4.1.8 Изучение профессионального модуля ПМ 08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» осуществляется в седьмом семестре. МДК 08. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» изучается в седьмом семестре и заканчивается экзаменом. Учебная практика проходит в седьмом семестре. Завершается профессиональный модуль ПМ 08. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» прохождением производственной практики в седьмом семестре.

4.1.9 По УП 01, УП 02, УП 03, УП 04, УП 05, УП 06, УП 07, УП 08 предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

4.1.10 По ПП.01, ПП.02, ПП.03, ПП.04, ПП.05, ПП 06, ПП 07, ПП 08 предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

5. Вариативная часть

Вариативная часть циклов ОПОП в объеме 144 часа распределена на расширение содержания на основании письма работодателей.

5.1. Введены дополнительные дисциплины с требованиями работодателей (68 часов):

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний,
- Рисование и лепка.

76 часов распределены на междисциплинарные курсы.

6. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся и проводится в каждом семестре. Формы проведения промежуточной аттестации обучающихся: экзамен, включая экзамен (квалификационный), дифференцированный зачет, зачет.

6.1. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов очной формы обучения не превышает 8 в учебном году, а количество дифференцированных зачетов - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре. В первом семестре обучающиеся сдают дифференцированный зачет по: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; во втором семестре обучающиеся сдают дифференцированные зачеты по: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», УП 01 экзамен по: МДК 01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов», в третьем семестре дифференцированные зачеты по: информатике, УП 02, УП 03 и экзамены: химии, МДК 02 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. Теста», МДК 03. «Технология приготовления супов и соусов»; в четвертом дифференцированные зачеты по: истории, ОБЖ, физике, биологии, УП 04 и экзамены: по русскому языку и литературе, математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия, «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; в пятом дифференцированные зачеты по: «Иностранный язык», географии, УП 05, УП 06 и экзамены: МДК 05. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы», МДК 06. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок, в шестом дифференцированные зачеты по: обществознанию (вкл. экономику и право), экологии, «Технология профессиональной карьеры. Эффективное поведение на рынке труда», БЖ, ПП 01, ПП 02, ПП 03, ПП 04, ПП 05, ПП 06, УП 07, ПП 07 (дифференцированные зачеты по ПП 01, ПП 02, ПП 03, ПП 04, ПП 05, ПП 06, ПП 07 проводятся комплексно) и экзамен по: МДК 07 «Технология приготовления сладких блюд и напитков»; в седьмом дифференцированные зачеты по: «Экономические и правовые основы производственной деятельности», УП 08, ПП 08, «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Рисование и лепка» и экзамен по: МДК 08. «Технология приготовления хлебобулочных,

мучных и кондитерских изделий». По междисциплинарному курсу МД 04 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы» итоговые результаты подводятся на основании текущего контроля.

6.2. Экзамены квалификационные по: ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов организуется в 6 семестре, ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и ПМ 03. Приготовление супов и соусов – в 6 семестре, ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы – в 6 семестре, ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков - в 6 семестре, ПМ 08. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - в 7 семестре.

По окончании изучения каждого профессионального модуля за счет часов, отведенных на промежуточную аттестацию, с участием работодателей проводится экзамен (квалификационный), целью которого является проверка готовности обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в «Требованиях к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО.

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

6.3. Обучающиеся, по итогам учебного курса и при полном выполнении всех учебных заданий, предусмотренных учебным планом и учебными программами переводятся с курса на курс приказом директора техникума.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, вправе пройти промежуточную аттестацию по соответствующему учебной дисциплине, междисциплинарному курсу (модулю) не более двух раз в сроки, определяемые техникумом, в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включается время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по беременности и родам.

Обучающиеся, не ликвидировавшие в установленные сроки академической задолженности, отчисляются из техникума как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

Обучающиеся, выполнившие учебный план полностью, допускаются к государственной итоговой аттестации.

7. Формы проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Учебный план разработали:

Заместитель директора по УР _____ Е.Д. Иванова

Заведующая отделением _____ М.В.Козынкина

Согласовано:

Руководитель ЦК

«Общественного питания,
сервиса и управления» _____ Г.Г.Ярлыкова

Старший мастер _____ Г.В. Стрелкова