

Утверждаю  
Директор ГБПОУ РХ ЧТТиС  
\_\_\_\_\_ Л.М. Шаркова

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Черногорский техникум торговли и сервиса»

по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: повар←→кондитер

Форма обучения – очная  
Срок получения образования – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

**1. Сводные данные по бюджету времени по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Практика</b>		<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего (по курсам)</b>
		<b>Учебная</b>	<b>Производственная</b>				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
I курс	40					11	51
II курс	32	3	4	2	1	11	53
III курс	14	11	15	2		11	53
IV курс	13	8	16	2	1	2	42
<b>Всего</b>	<b>99</b>	<b>22</b>	<b>35</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

3. 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)								
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Практика	Промежуточная аттестация	консультации	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Обучение по дисциплинам и МДК, час.							1 семестр 17/0 неделя	2 семестр 23 неделя	3 семестр 14/3 неделя	4 семестр 18/4 неделя	5 семестр 9/8 неделя	6 семестр 5/18 неделя	7 семестр 7/10 неделя	8 семестр 7/13 неделя
						Всего	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Практика											
1	2	3	4	6	12	7	8	9	11	13	124	15	16	17	18	19	20	21	22	
	<b>Объем образовательной программы</b>	17	29	5904	214	5690	1945	1621	2052	216	124	612	828	612	828	612	828	612	758	
	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	17	29	5904	214	5690	1945	1621	2052	216	124	612	828	612	828	612	828	612	758	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	4	8	2088	0	2088	1192	896	0	108	106	612	686	330	460	0	0	0	0	
	<b>Общие учебные дисциплины</b>			1098	0	1098	488	610	0	72	60	278	398	214	208					
ОДБ.01	Русский язык и литература	4		285		285	162	123				56	117	64	48					
ОДБ.01.01	Русский язык			90		90	60	30		18	12	22	50	18						
ОДБ.01.02	Литература			195		195	102	93		6		34	67	46	48					
ОДБ.02	Иностранный язык	4		171		171		171		18	12	32	65	34	40					
ОДБ.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	4	2	228		228	116	112		18	12	60	68	44	56					
ОУБ.04	История			171		171	171	0		6		45	52	34	40					
ОУБ.05	Физическая культура		1,2,3,4	171		171	2	169				51	58	38	24					
ОУБ.06	ОБЖ		2	72		72	37	35				34	38							
	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>			503		503	347	156			12	115	152	62	174					
ОУБ.07	Физика		2,4	116		116	60	56		6	12	40	48	28						
ОУБ.08	Обществознание (вкл. экономику и право)		4	171		171	121	50				45	62	34	30					
ОУБ.09	Экология		4	72		72	60	12						72						
ОУБ.10	География		2	72		72	60	12				30	42							
ОУБ.11	Астрономия			36		36	28	8							36					
ОУБ.15	Проектная деятельность			36		36	18	18							36					
ОУП	<b>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</b>			449		449	327	122		36	34	181	136	54	78					
ОУП.12	Информатика		4	120		120	57	63			10	34	32	20	34					
ОУП.13	Химия	4		219		219	188	31		18	12	65	76	34	44					
ОУП.14	Биология	2		110		110	82	28		18	12	82	28							
УДД.00	<b>Дополнительные учебные дисциплины (по выбору обучающихся)</b>			38		38	30	8				38								
УДД.16	Введение в специальность		1	38		38	30	8				38								
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	2	7	690	70	620	271	349	0	12	8	0	142	84	150	86	10	82	66	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		2	64	10	54	35	19				54								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3	90	16	74	50	24				52	22							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4		90	16	74	38	36		6	2		62	12						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8	54	6	48	38	10											48	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		5	68		68	20	48						34	34					
ОП.06	Основы калькуляции и учета		7	32		32	14	18						32						
ОП.07	Охрана труда		3	42	6	36	26	10				36								
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		80		80		80		6	6							62	18	
ОП.09	Физическая культура			74		74		74						24	20	10	20			
ОП.10	Этика и психология в профессиональной деятельности		4	58	10	48	28	20						48						
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			38	6	32	22	10							32					
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	10	15	3054	144	2910	482	376	2052	96	10	0	0	198	182	526	818	530	656	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	10	15	3054	144	2910	482	376	2052	96	10	0	0	198	182	526	818	530	656	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	4		404	24	380	78	50	252	18	2	0	0	198	182	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	32		32	18	14						32						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	120	24	96	60	36		6	2			58	38					
УП.01	Учебная практика		4	108		108			108					108						
ПП.01	Производственная практика		4	144		144			144					144						
	Экзамен (квалификационный)									12										
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	6		936	46	890	126	116	648	24	2	0	0	0	0	384	506	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	32		32	18	14							32					

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6		218	40	178	88	90		12	2					136	42		
МДК.02.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни			38	6	32	20	12									32		
УП.02	Учебная практика		6	288		288										216	72		
ПП.02	Производственная практика		6	360		360											360		
	Экзамен (квалификационный)									12									
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>6</b>		<b>478</b>	<b>24</b>	<b>454</b>	<b>88</b>	<b>78</b>	<b>288</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>142</b>	<b>312</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			32		32	18	14		6						32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	5	120	18	102	50	52			2					38	64		
МДК.03.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни		5	38	6	32	20	12									32		
УП.03	Учебная практика		6	108		108										72	36		
ПП.03	Производственная практика		6	180		180											180		
	Экзамен (квалификационный)									12									
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>7</b>		<b>490</b>	<b>22</b>	<b>468</b>	<b>76</b>	<b>68</b>	<b>324</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>468</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких			32		32	18	14		6								32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		96	16	80	38	42			2							80	
МДК.04.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков региональной			38	6	32	20	12										32	
УП.04	Учебная практика		7	108		108												108	
ПП.04	Производственная практика		7	216		216												216	
	Экзамен (квалификационный)									12									
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>8</b>		<b>746</b>	<b>28</b>	<b>718</b>	<b>114</b>	<b>64</b>	<b>540</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>656</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			32		32	16	16		6								32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		136	22	114	78	36			2							18	96
МДК.05.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий регионально кухни			38	6	32	20	12										12	20
УП.05	Учебная практика		8	180		180													180
ПП.05	Производственная практика		8	360		360													360
	Экзамен (квалификационный)									12									
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			<b>72</b>		<b>72</b>										36			<b>36</b>
ГИА.01	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена (с 15.06 по 28.06)																		72
* не входит в общее количество зачетов и экзаменов										Дисциплин и МДК		14	15	14	14	5	4	7	5
										Промежуточной				36	36	36	36		
										Учебной практики				108	288	108	108	180	
										Производственной				144	540	216	360		
										Экзаменов			1	7	4	2	3		
										Зачетов			4	3	8	4	4	3	3

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

№ п/п	Наименование
<i>Кабинеты</i>	
1	Русский язык и литература
2	Математика
3	История
4	Обществознание
5	Биология
6	Химия
7	Физика
8	Иностранный язык
9	Технология кулинарного и кондитерского производства
10	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда
11	Микробиологии, санитарии и гигиены
12	Товароведение продовольственных товаров
<i>Мастерские</i>	
13	Учебный кондитерский цех
14	Кулинарный цех
15	Учебная столовая с зонами для приготовления холодных, горячих кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
<i>Лаборатории</i>	
16	Технического оснащения и организация рабочего места
	Библиотека с читальным залом
	2 спортивных зала

## Пояснительная записка

### 1. Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

– Проекта приказа Минобрнауки России «О внесении изменений в ФГОС СПО от 06.02 2017 г об увеличении часов общего объёма образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с 5724 до 5904 часов.

- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся;

- Положение об учебной, производственной практике осваивающих ОПОП;

- Положение по организации итоговой государственной аттестации выпускников.

### Организация учебного процесса

- начало занятий с 01.09.2017.;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий – 45 минут и группировка занятий парами;
- объём нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы,
- перерыв между парами -10 минут, перерыв на обед - 20 минут, - учебные группы для проведения практических занятий могут делиться на подгруппы не менее 8 человек в каждой;
- общий объём каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период; общий объём каникулярного времени за весь курс обучения составляет 35 недель, в том числе 8 недель в зимний период.

- Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля и составляет 214 часов.

В учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования включены разделы:

- общеобразовательная подготовка – 2088 (в т. ч. 2052 ч., 36 ч. на дисциплину ОУБ Проектная деятельность добавлено из вариативной части, 30 ч. промежуточная аттестация, 124 ч. консультации)
- общепрофессиональная подготовка- 690 часа (в т. ч. 620 ч. общепрофессиональные дисциплины, 70 самостоятельная работа, 12 ч. промежуточная аттестация, 8 ч. консультации)
- профессиональные модули – 3054 часов (в т. ч. 858 ч. МДК, 792 ч. учебная практика, 1260 ч. производственная практика, 90 ч. промежуточная аттестация, 144 ч. самостоятельная работа, 10 ч. консультации)
- государственная итоговая аттестация – 72 ч.

### Расчёт трудоёмкости

№ п/п	Наименование дисциплин, практик	Трудоёмкость (ак. ч.)	Распределение экзаменов	Трудоёмкость в зач. ед	Расчёты
1	Общие учебные дисциплины	1098	3	33	$(1098 : 36)+3 = 33,5 \text{ з.е}$
2	Дисциплины по выбору	503		14	$503 : 36 = 14 \text{ з.е}$
3	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины	449	2	15	$(495 : 36)+2 = 14,47 \text{ з.е}$
4	Дополнительные учебные дисциплины	38		1	$38 : 36 = 1,05 \text{ з.е}$
5	Общепрофессиональный цикл	690	2	21	$(690: 36)+2= 21,2 \text{ з.е}$
6	МДК	1002	12	37	$(1002:36)+10= 37,8 \text{ з.е}$
	Практика	2052		85	$57*1,5=85,5 \text{ з.е}$
	в т. ч. учебная	22 нед.		33	$22*1,5=33 \text{ зач. ед.}$

	практика				
	-производственная практика	35 нед.		52	35*1,5=52,5 зач. ед.
7	Итоговая аттестация	2 нед.		3	2*1,5= 3
	<b>ИТОГО:</b>		<b>19</b>	<b>209</b>	<b>210,5</b>

#### 4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с письмом Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259 « О направлен доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования». Для специальности рекомендован естественнонаучный профиль подготовки. Обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется на 1 и 2 курсах. Руководствуясь приказом Минобрнауки России от 29.06.2017 N 613 в учебный план в раздел общеобразовательный цикл включена дисциплина Астрономия в объёме 36 часов. Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения: дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП СПО (ППКРС).

На Основы безопасности жизнедеятельности отводится 72 часов (приказ Минобрнауки России от Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучный профилю. Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», "Биология" (профильные); «Физика», «Обществознание (вкл. экономику и право)», "География", "Экология" (базовые). Учебная дисциплина "Проектная деятельность", включенная в общеобразовательный учебный цикл в объёме 36 часов из вариативной части и направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности. Занятия по учебной дисциплине "Проектная деятельность" проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла. 20.09.2009 № 241).

На физическую культуру отводится три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 № 889). В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы составляет 52 недели. Выбраны дополнительные учебные дисциплины: Введение в специальность - 38 часов.

- учебно-полевые сборы (35 часов) проводятся в период обучения;
- увеличение времени на самостоятельную работу до 100% по физической культуре обусловлено



требованием увеличения занятий до 3-х часов в неделю (приказ Министерства образования и науки РФ от 12.08.2010 №13-51-99/14 "О внесении третьего дополнительного часа физической культуры в образовательных учреждениях в 2011 г.")

Экзамены проводят по трём базовым дисциплинам общеобразовательного цикла: по «Русскому языку и Литературе» и «Математике» – в письменной форме, по «Иностранному языку», и по одной профильной дисциплине «Химия», «Биология» (по выбору обучающегося) в устной форме.

#### **4.2 Формирование структуры ООП с учётом вариативной части**

Вариативная часть быть ориентирована на расширения основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубление подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено использование вариативной части в объеме не менее 20 процентов от общего объема образовательной программы для профессий СПО, что составляет **612 часов**. Из часов направленных на обеспечение получения среднего общего образования с учетом получаемой профессии самостоятельно распределяется время в объеме **720 часов**. Необходимость увеличения объема часов общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ООП вызвана запросом работодателей на результаты освоения ООП, не предусмотренные ФГОС, с учетом международных и профессиональных стандартов.

Таким образом, время в объеме **1332 часа**, распределены следующим образом:

**18 часов** добавлено на изучение общепрофессиональной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» для подготовки обучающихся к освоению принципов рационального питания, расширения и освоения элементов общих и профессиональных компетенций (ОК 10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3);

**54 часа** добавлено на общепрофессиональную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» на изучение новых видов продовольственных товаров и ознакомление с основами системы управления безопасности пищевых продуктов, (ХАССП)), расширения и освоения элементов общих и профессиональных компетенций (ОК 1-6,9-10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3);

**54 часа** добавлено на изучение общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» с целью освоения профессиональных компетенций для решения профессиональных задач по рациональной организации рабочих мест с учетом использования современного высокотехнологичного оборудования, расширения и освоения элементов общих и профессиональных компетенций (ОК 1-6,9-10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3).

**18 часов** добавлено на дисциплину «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» с целью включения в рабочую программу разделов дисциплины «Основы финансовой грамотности», с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, технологий, с учетом требований квалификационных характеристик специалиста, а также расширения и освоения элементов общих компетенций (ОК 1-11).

**44 часа** добавлено на изучение дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» для более углубленного изучения профессиональной лексики, с целью понимания заданий чемпионатов WorldSkills, представленных на английском языке и свободного общения,

а также расширения и освоения элементов общих и профессиональных компетенций (ОК 1-6,9-10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3);

**32 часа** добавлено на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» с целью получения необходимых знаний, овладения практическими навыками и умениями необходимыми для действия в чрезвычайных ситуациях. Увеличение часов определено с учётом того, что Государственное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса» находится на территории, подверженной воздействию опасных факторов характерных для данного региона, а также расширения и освоения элементов общих и профессиональных компетенций (ОК 1-11; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1);

**58 часов** отведено на введение новой общепрофессиональной дисциплины «Этика и психология в профессиональной деятельности» для изучения кодекса этики чемпионатов по стандартам WSR, для формирования общих компетенций и готовности к профессиональной деятельности, а также расширения и освоения элементов общих и профессиональных компетенций (ОК 1-6,9-10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3);

**34 часа** отведено дополнительно на физическую культуру для расширения и освоения элементов общих и профессиональных компетенций (ОК 1-11);

**36 часов** на введение новой общеобразовательной дисциплины «Основы проектной деятельности» для формирования аналитической и практической деятельности при выполнении обучающимися индивидуального проекта (ОК 1-11; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3);

**38 часов** на введение новой общепрофессиональной дисциплины ОП 11 «Основы предпринимательской деятельности» для формирования и организации нормативно-правовых, экономических и организационных знаний по вопросам становления, организации и ведения предпринимательской деятельности в условиях российской экономики (ОК 1-11; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3);

**182 часа** распределены на изучение междисциплинарных курсов профессиональных модулей, с целью изучения современных технологий обработки сырья и полуфабрикатов (соответствующие списку WSI), а также расширения и освоения элементов общих и профессиональных компетенций (ОК 1-6,9-10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3) следующим образом: МДК.01.02 - 48ч, МДК.02.02 –64ч., МДК.03.02 – 24 ч, МДК.04.02 – 30 ч, МДК.05.02 – 16ч;

**612 часов** добавлено на учебную и производственную практику в рамках профессиональных модулей для освоения элементов профессиональных компетенций (ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.3) следующим образом: (УП.01 – 36 часов, ПП.01 – 72 часа, УП.02 – 144часа, ПП.02 – 72 часа, УП.03 – 36часов, ПП.03 – 36 часов, УП.04 – 36часов, ПП.04 – 108 часов, УП.05 – 36часов, ПП.05 –36 часов), с целью приобретения практического опыта, способствующего готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации.

**152 часа** распределены на введение новых междисциплинарных курсов для ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05 с целью изучения технологий обработки сырья соответствующие региональным кухням России, а также для возможности реализовывать образовательной организацией, как самостоятельно, так и совместно с иными образовательными организациями посредством организации сетевого взаимодействия и предоставления обучающимся возможности выбора различных профилей подготовки и специализаций, возможности освоения обучающимся основной образовательной программы с использованием ресурсов нескольких образовательных

организаций: МДК.02.03 – 38 ч., МДК.03.03 – 38 ч., МДК.04.03 – 38 ч., МДК.05.03 – 38 ч.

### **4.3 Формы проведения консультаций**

Консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Консультации могут быть групповые, индивидуальные. В основном, консультации проводятся в устной форме, реже в письменной.

### **4.4 Формы проведения промежуточной аттестации**

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний студентов: зачеты (З), дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э). Промежуточная аттестация в форме, зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Профессиональный цикл направлен на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках соответствующих видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей). Текущий контроль по междисциплинарным курсам проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий курс. Образовательный процесс подготовки квалифицированных рабочих включает наряду с теоретическим обучением практическое обучение, осуществляемое в несколько этапов: учебная практика, производственная практика. Учебная и производственная практика реализуются в рамках соответствующих профессиональных модулей. Содержание теоретического и практического обучения определяется программами профессиональных модулей. Обучение в рамках профессиональных модулей завершается промежуточной аттестацией в форме демонстрационного экзамена.

Текущий контроль знаний по дисциплинам осуществляется в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину в форме накопительных систем оценивания, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущий контроль знаний осуществляется через проведение лабораторных, практических, контрольных работ, выполнение проектов, проведением семинаров, зачетов, написание докладов, рефератов.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

- Результатом текущего контроля является оценка теоретических и практических знаний студентов, которую преподаватель выставляет в журнал в течение семестра. Целью контроля является своевременное определение полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине. Выставляются следующие оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно",

- учебная практика может проводиться рассредоточено и концентрированно при изучении профессионального модуля. Производственная практика проводится концентрированно после изучения профессионального модуля. Учебная, производственная проводятся в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. По завершению производственной практики, сдают квалификационный экзамен по модулю.

Общее количество часов практики составляет 1908 часов: в том числе

на втором курсе – 252 часа: из них 108 часов на учебную практику, 144 часов на производственную практику;

на третьем курсе - 864 часов: из них 396 часов на учебную практику, 468 часов на производственную в условиях производства;

- Учебная практика может проводиться как на базе техникум, так и на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии, производственная практика проходит на предприятиях и организациях по профилю получаемой профессии на основании заключённых договоров с работодателями и согласно приказа о допуске к прохождению практики. Формой отчётности студентов по практике является дневник, отчёт по практике. По завершению производственной практики, сдают квалификационный экзамен по модулю.

#### **4.5 Формы проведения государственной итоговой аттестации-**

Государственная (итоговая) аттестация выпускников проводится по окончании обучения, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС и квалификационных характеристик.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, результаты квалификационного экзамена. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Форма государственной итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен проводится по заданиям, разработанным экспертным сообществом на основе заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» 2016, с сохранением уровня сложности. В оценке экзамена участвуют эксперты, прошедшие обучение в Союзе Ворлдскиллс. Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. В учебном плане предусмотрено 2 недели на государственную итоговую аттестацию.

Демонстрационный экзамен предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии, предусмотренного ФГОС:

- Повар - 4 разряда
- Кондитер - 4 разряда

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании положения об итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РХ «ЧТТиС».

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по профессии СПО Повар, кондитер и присвоении квалификации по профессии - Повар 3-4 разряда, Кондитер 3-4 разряда. При выполнении выпускной практической квалификационной работы повышенной сложности, наличии рекомендации о присвоении 4 разряда по месту прохождения практики и успешном прохождении Государственной итоговой аттестации присваивается квалификация по профессии Повар 3-4 разряда, Кондитер 3-4 разряда.