

Утверждаю

Директор БПОУ ОО

«Орловский технологический техникум»

Ю.И. Горьков

« 30 » августа 2021 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области

«Орловский технологический техникум»

образовательной программы среднего профессионального образования

по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года и 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:

естественнонаучный

### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы (праздничные дни)	Всего
			По профилю специальности	Преддипломная (для СПО)				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
I курс	39,5	1	-	-	0,5	-	11	52
II курс	34	1	3	-	3	-	11	52
III курс	23,5	10	7		0,5		11	52
IV курс	16	6	15	-	2	2	2	43
Всего	113	18	25	-	6	2	35	199

## 2.График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				29-IX - 5-X	Октябрь			27-X - 2-XI	Ноябрь				Декабрь				29-XII - 4-I	Январь			26-I - 1-II	Февраль			23-II - 1-III
	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22	
<b>1</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
<b>2</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	8	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
<b>3</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	П	П	П	П	П	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
<b>4</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т ::	П	П	П	П	8	8	8	8	8	8	8	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

Курсы	Март				30-III - 5-IV	Апрель			27-IV - 3-V	Май				Июнь				29-VI - 5-VII	Июль			27-VII - 2-VIII	Август						
	2 8	9 15	16 22	23 29		6 12	13 19	20 26		4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 31			
<b>1</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
<b>2</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	::	::	::	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
<b>3</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т ::	П	П	П	П	8	8	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
<b>4</b>	Т	Т	Т	Т ::	::	П	П	8	8	8	8	8	8	8	8	Ш	Ш												

Обозначения: Теоретическое обучение

Теоретическое обучение и учебная практика

Учебная практика

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация

Годовая аттестация

Каникулы

=

П

8

**1. План учебного процесса** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	во взаимодействии с преподавателем		Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс			
		по учебным дисциплинам и МДК			консультации	экзамены		1 сем 17 нед	2 сем 23,5 нед	3 сем 17 нед	4 сем 21 нед	5 сем 17 нед	6 сем 23,5 нед	7 сем 16,5 нед	8 сем 20,5 нед		
		Учебных занятия														в т.ч. лаб. и практ. занятий	По практикам производственной и учебной
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>О.00</b>	Общеобразовательный цикл	6з/9дз/3э	2124	0	2052	807	0	18	54	424	608	516	504	0	0	0	0
<b>ОУД.00</b>	Общие учебные дисциплины	4з/ 5дз/2э	1280	0	1252	589	0	4	24	305	378	274	295	0	0	0	0
<b>ОУД.01</b>	Русский язык	4Э	128	0	114	10	0	2	12	16	20	44	34	0	0	0	0
<b>ОУД.02</b>	Литература	-, -, -ДЗ	171	0	171	44	0	0	0	51	66	20	34	0	0	0	0
<b>ОУД.02.01</b>	Родная литература	3	34	0	34	14	0	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0
<b>ОУД.03</b>	Иностранный язык	-,3,-,ДЗ	171	0	171	171	0	0	0	34	44	42	51	0	0	0	0
<b>ОУД.04</b>	Математика (У)	-,3,-, 4Э	326	0	312	120	0	2	12	68	78	58	108	0	0	0	0
<b>ОУД.05</b>	История	-,3,-,4Э	171	0	171	40	0	0	0	51	66	20	34	0	0	0	0
<b>ОУД.06</b>	Физическая культура	3,3,ДЗ*	171	0	171	156	0	0	0	51	66	54	0	0	0	0	0

<b>ОУД.07</b>	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	72	0	72	28	0	0	0	34	38	0	0	0	0	0	0
<b>ОУД.08</b>	Астрономия	ДЗ	36	0	36	6	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0
	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>1з/4дз/1э</b>	<b>533</b>	<b>0</b>	<b>519</b>	<b>174</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>85</b>	<b>164</b>	<b>147</b>	<b>123</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОУД.09</b>	Информатика (У)	-3,-,ДЗ	108	0	108	108	0	0	0	17	42	32	17	0	0	0	0
<b>ОУД.10</b>	Экономика (У)	<b>4Э</b>	131	0	117	38	0	2	12	0	0	51	66	0	0	0	0
<b>ОУД.11</b>	Естествознание	-з/2дз/4Э	294	0	294	28	0	0	0	68	122	64	40	0	0	0	0
<b>ОУД.11.01</b>	Физика	-,ДЗ,-ДЗ	108	0	108	12	0	0	0	17	42	32	17	0	0	0	0
<b>ОУД.11.02</b>	Химия		114	0	114	8	0	0	0	17	42	32	23	0	0	0	0
<b>ОУД.11.03</b>	Биология		72	0	72	8	0	0	0	34	38	0	0	0	0	0	0
	<b>Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией</b>	<b>1з /1дз /-э</b>	<b>311</b>	<b>0</b>	<b>281</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>34</b>	<b>66</b>	<b>95</b>	<b>86</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД 12.01	Основы проектной деятельности	-	129	0	99	28	0	12	18	0	0	53	46	0	0	0	0
ОУД12.02	Обществознание	--,3,-,ДЗ	182	0	182	16	0	0	0	34	66	42	40	0	0	0	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>-з/ 9дз /1э</b>	<b>651</b>	<b>40</b>	<b>593</b>	<b>291</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>108</b>	<b>112</b>	<b>0</b>	<b>110</b>	<b>99</b>	<b>63</b>	<b>15</b>	<b>126</b>
ОПД. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	38	2	36	12	0	0	0	38	0	0	0	0	0	0	0
ОПД. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	-ДЗ	80	6	72	16	0	2	0	34	44	0	0	0	0	0	0
ОПД. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2Э	82	6	60	12	0	4	12	16	50/6	0	0	0	0	0	0

ОПД. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-ДЗ	38	2	36	8	0	0	0	0	0	0	0	16	20/2	0	0
ОПД. 05	Основы калькуляции и учета	-ДЗ	54	4	50	12	0	0	0	0	0	0	0	28/2	26/2	0	0
ОПД. 06	Охрана труда	-ДЗ	38	2	36	10	0	0	0	20	18	0	0	0	0	0	0
ОПД. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	40	4	36	36	0	0	0	0	0	0		40	0	0	0
ОПД. 08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	78	6	72	56	0	0	0	0	0	0	78	0	0	0	0
ОПД. 09	Физическая культура/Психология здоровья (адаптационная дисциплина)	3,3,3,3*	117	0	117	115	0	0	0	0	0	0	32	15	15	15	40
ОПДВ.10	История родного края	ДЗ	43	4	39	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	43
ОПДВ.11	Основы финансовой грамотности	ДЗ	43	4	39	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	43
<b>П. 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-з/-дз /5э/ 5экв</b>	<b>3057</b>	<b>176</b>	<b>1245</b>	<b>554</b>	<b>1584</b>	<b>20</b>	<b>100</b>	<b>80</b>	<b>90</b>	<b>96</b>	<b>142</b>	<b>392</b>	<b>588</b>	<b>600</b>	<b>254</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>5э /5экв</b>	<b>3057</b>	<b>129</b>	<b>1245</b>	<b>554</b>	<b>1584</b>	<b>26</b>	<b>100</b>	<b>80</b>	<b>126</b>	<b>96</b>	<b>142</b>	<b>513</b>	<b>783</b>	<b>579</b>	<b>612</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>1э/ 1экв</b>	<b>469</b>	<b>30</b>	<b>234</b>	<b>88</b>	<b>180</b>	<b>5</b>	<b>20</b>	<b>80</b>	<b>126</b>	<b>96</b>	<b>142</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-4Э	66	10	56	28	0			66	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		198	20	178	60	0			14	90/1 0	24	70/1 0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	<b>-ДЗ*</b>	72	0	0	0	72		0	0	36	36	0	0	0	0	0

ПП.01	Производственная практика	ДЗ*	108	0	0	0	108	0	0	0	0	36	72	0	0	0	0
ПМ.02	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	1э /1экв	<b>693</b>	<b>21</b>	<b>251</b>	<b>112</b>	<b>396</b>	<b>5</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>229</b>	<b>331</b>	<b>108</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/6Э	102	10	92	30	0			0	0	0	0	72/7	30/3	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		170	11	159	82	0			0	0	0	0	85/6	85/5	0	0
УП.02	Учебная практика	-,ДЗ*	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	72	72	0	0
ПП.02	Производственная практика	-,ДЗ*	252	0	0	0	252	0	0	0	0	0	0	0	144	108	0
ПМ.03	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	1Э/1Экв	<b>555</b>	<b>20</b>	<b>222</b>	<b>116</b>	<b>288</b>	<b>5</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>284</b>	<b>246</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/6Э	110	10	100	32	0			0	0	0	0	110/10	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		132	10	122	84	0			0	0	0	0	30	102/10	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ*	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	144	0	0	0





УП.05	Учебная практика	ДЗ*	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	108	36	
ПП.05	Производственная практика	-, ДЗ*	216	0	0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	72	144	
	<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>166</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>48</b>	
<b>Всего</b>		<b>7з/36дз /14э</b>	<b>5832</b>		<b>3754</b>	<b>1488</b>	<b>1404</b>	<b>44</b>	<b>216</b>	<b>612</b>	<b>846</b>	<b>612</b>	<b>756</b>	<b>612</b>	<b>846</b>	<b>594</b>	<b>738</b>	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2 нед .	
	<b>Итого</b>		<b>5904</b>															
<b>Государственная итоговая аттестация</b> <b>1.Программа обучения по профессии</b> Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с 15 июня по 28 июня (всего 2 недели)					Всего	дисциплин и МДК					12	12	9	7	10	9	6	6
						учебной практики					0	36	36	-	216	144	144	72
						производственной практики					0	0	36	72	0	288	216	288
						экзаменов					0э	1э	0э	4э	1э	1э	1э	3э
						дифференцированных зачетов					1дз	4дз	1дз	6дз	7дз	6дз	4дз	4дз
						зачетов					0з	5з	0з	1з	0з	1з	0з	0з

#### 4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации ППКРС

##### 43.01.09 Повар, кондитер

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

#### 5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Орловский технологический техникум » (далее - ППКРС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 11569, зарегистр. Министерством юстиции (от 22.12.2016 рег. № 44898) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебный процесс и режим занятий организован в соответствии Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ; Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291); Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки от 16.08.2013 № 968); нормативными и распорядительными актами Минобрнауки России, в том числе, Методическими рекомендациями по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (утв. письмом Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156); приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 61 Он «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистр. в Минюсте России (от 29.09.2015 per. № 39023)); приказом Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»» (зарегистр. в Минюсте России (от 21.09.2015 per. № 38940)); Техническим описанием компетенций «Поварское дело», «Кондитерское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills); Уставом техникума (утв. приказом Департамента образования Орловской области от 11.11.2015 № 1222); локальными документами системы менеджмента качества, относящимися к образовательной деятельности техникума и другими нормативными актами.

Организация учебного процесса и режим занятий реализуются следующим образом:

продолжительность учебной недели - шестидневная;

- начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с календарным учебным графиком;

продолжительность занятий (45 мин.), предусмотрена группировка парами по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю;

учебная нагрузка обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной нагрузки;

в период обучения с юношами проводятся учебные сборы. Организация и проведение учебных сборов осуществляется в соответствии с приказом Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по

основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях НП и СПО и учебных пунктах» от 24.02.2010 г. № 96/134.

Занятия по дисциплинам «Иностранный язык» и «Иностранный язык в профессиональной деятельности» могут проводиться в подгруппах, лабораторные и практические занятия проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек;

Формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольная работа; тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.); опрос (устный, письменный), выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий; выполнение отдельных этапов индивидуального учебного проекта; выполнение заданий по учебной и производственной практике; выполнение заданий для самостоятельной работы: подготовка рефератов» докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д..

Контрольные точки определяются преподавателем, мастером производственного обучения, исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса, вида практики.

- для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы; шкала отметок - пятибалльная: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно);
- промежуточная аттестация осуществляется в рамках учебных циклов .

В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин (модулей) проводятся зачеты и экзамены. Проведение зачетов, в т.ч. дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины и МДК;

объем нагрузки, отводимой на самостоятельную работу - 216 ч.; для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом их состояния здоровья;

каникулы предусмотрены два раза в учебном году, продолжительность каникул 10-11 недель, включая 2 недели в зимний период;

учебная и производственная практика реализуются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная и производственная практика проводятся в учебных лабораториях и мастерских техникума или на предприятиях общественного питания;

порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с требованиями ФГОС и методикой WorldSkills (далее - WS): защита выпускной квалификационной работы и проведение Государственного экзамена в формате демонстрационного экзамена по методике WS - 2 недели.

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован в соответствии с ФГОС СОО, Рекомендациями по организации получения СОО в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом ФГОС и получаемой профессии СПО (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259, письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 № 03-510), Разъяснениями по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин (письмо ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 № 01-00-05/925). На промежуточную аттестацию предусмотрено 108 часов.

Объем образовательной программы по данному циклу составляет 2160 часов, реализуется на первом и втором курсах.

Профиль получения СОО - *социально-экономический* (по УГПС 43.00.00 в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки РФ).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла:

- общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях (1805 ч.), в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки РФ;
- дополнительные дисциплины: «Основы проектной деятельности», «обществознание».

Профильными дисциплинами для данной специальности СПО являются: «Математика», «Информатика», «Экономика». В период изучения общеобразовательного цикла ООП предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального учебного проекта в рамках дисциплин (с интеграцией в специальность). Предусмотрено отведение 12 часов консультаций по дисциплинам.

В связи с отсутствием учебно-методического обеспечения и специалистов по интегрированному курсу «Естествознание» - курс разбит на три учебные дисциплины: «Физика» - 108 ч., «Химия» - 114 ч., «Биология» - 72 ч.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия» изучается на базовом уровне в объеме 36 часов (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506).

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: «Русский язык» (письменно), «Математика» (письменно), «Экономика» (устно).

### **Формирование вариативной части Ш1КРС**

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части (1104 ч.), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями работодателей и особыми условиями реализации ГШССЗ, следующим образом:

- цикл ОП.00 предусматривает включение адаптивной дисциплины ОПДВ.10 «Психология здоровья» - 36 ч., обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, ОПДВ.11 «Основы финансовой грамотности» - 36 ч., распределено 174 часа между дисциплинами цикла;

- в цикле П.00 между предусмотренными профессиональными модулями распределено 858 часов.

**4.3. Формы проведения консультаций** - групповые, устные; организуются вне сетки учебного времени (точечно).

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

Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла проходит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов, по дисциплинам профессионального цикла - в форме дифференцированных зачетов, зачетов, экзаменов.

Промежуточная аттестация по основным элементам программы профессионального модуля (по МДК - дифференцированный зачет или экзамен, по учебной и производственной практике - дифференцированный зачет) при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в каждом учебном году), зачетов и дифференцированных зачетов (суммарно не более 10 в каждом учебном году), без учета по физической культуре и практикам.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т.д. Контрольная работа может

проводиться по дисциплине, реализуемой в течение нескольких семестров, и не планируется в последнем семестре изучения.

Зачёт и контрольная работа проводятся за счёт объёма времени, отводимого на изучение дисциплины, модуля, проведение практики. По окончании изучения каждого профессионального модуля проводится экзамен квалификационный (Эк) с привлечением внешних экспертов - работодателей.

Экзамен по профессиональному модулю - форма независимой оценки результатов освоения обучающимися основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей, проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определённых в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по специальности.

Итоговый экзамен по модулю должен позволять оценить уровень знаний, сформированность компетенций, может проводиться при сочетании следующих форм:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте повара, кондитера.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) методик международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», например, в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения.

Практическая часть экзамена по модулю может проводиться:

- на рабочих местах на базах практики соответствующей профильной направленности;
- в лабораториях, мастерских, учебных цехах ОО, оснащенных в соответствии с международными требованиями Союза Ворлдскиллс Россия (в части инфраструктурных листов).

Для проведения экзамена по модулю готовится пакет контрольно-измерительных материалов (далее - КИМ). Контрольно-измерительные материалы согласуются с администрацией организации - базы практики, в случае, если демонстрационный экзамен проходит на базе практики.

Периодичность промежуточной аттестации обучающихся: по семестрам, с наличием зимних / летних экзаменационных сессий: 0,5 недели на 1 курсе, 3 недели на 2 курсе, 0,5 недели на 3 курсе, 1,5 недели на 4 курсе.

Объем времени, выделенный на проведение промежуточной аттестации, составляет 6 недель. Время, выделенное на промежуточную аттестацию, в Графике учебного процесса показано условно.

### **Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются требованиями ФГОС по профессии и регламентирующими документами WS, в том числе, Правилами национальных чемпионатов профессионального мастерства WS, а также положениями БПОУ 00 «Орловский технологический техникум»:

Базовой площадкой для демонстрационного экзамена может быть выбрана учебно-производственная мастерская техникума или рабочее место организаций -социальных партнеров.

Задание разрабатывается на основе Технического описания (согласно Правилам национальных чемпионатов профессионального мастерства WSR в текущем году) в виде модулей.

Проведение демонстрационного экзамена осуществляется на площадках, прошедших аккредитацию в Союзе Ворлдскиллс Россия в течение 1 - 3 дней, по этапам:

1. проверка и настройка оборудования сертифицированными экспертами;
2. инструктаж;
3. экзамен;
4. подведение итогов и оглашение результатов.

Результаты демонстрационного экзамена вносятся в систему CIS, выпускникам выдаются сертификаты.

Рассмотрено на заседании Педагогического совета Протокол № 6 от 30.06. 2021г.

**Заместитель директора**

---

**Согласовано**

---

---

---

---



