

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РК  
«Джанкойский профессиональный техникум»  
Д.А. Костыря  
2022 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года и 10 месяцев на базе основного общего образования

Год начала подготовки по учебному плану: 2022 г.

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС СПО «09» декабря 2016 г. № 1569 (ред. от 17.12.2020 г.)





## 2025-2026 уч. год

—	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
	1-7	8-14	15-21	22-28	29сен-5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт-2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв-1 фев	2-8	9-15	16-22	23-29	1-7	8-14	15-21	22-28	29 мар-4 апр	5-11	12-18	19-25	26 апр-2 мая	3-9	10-16	17-23	24-30	31 мая-6 июня	7-13	14-20	21-27	28 июня-4 июля	5-11	12-18	19-25	26 июл-1 авг	2-8	9-15	16-22	23-29		
У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У				
П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П				
А																																																						
К																																																						
Г																																																						

### Обозначения:



Обучение по циклам, разделу "Физическая культура"



Промежуточная аттестация



Каникулы



Смешанная неделя - промежуточная аттестация (6 часов)



Производственная практика



Государственная итоговая аттестация



Учебная практика 6 часов



Учебная практика 12 часов



Учебная практика 18 часов

### 3.2.1 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	37,7	3	-	0,3	-	11	52
II курс	35,6	1	4	0,6	-	11	52
III курс	18,3	9	13	0,7	-	11	52
IV курс	15	10	13	1	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>106,6</b>	<b>23</b>	<b>30</b>	<b>2,6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

### 4. Перечень учебных кабинетов

№ п/п	Наименование
<b>Кабинеты общеобразовательного цикла:</b>	
1	Русского языка и литературы
2	Родной литературы
3	Иностранного языка
4	Математики
5	Истории
6	Основы безопасности жизнедеятельности
7	Физики
8	Географии
9	Экологии и биологии
10	Информатики
11	Химии
12	Астрономии
<b>Кабинеты общепрофессионального и профессионального циклов:</b>	
1	Социально-экономических дисциплин

2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5	Иностранного языка
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Технического оснащения и организации рабочего места
<b>Лаборатории:</b>	
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс</b>	
1	Спортивная комната
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
<b>Залы:</b>	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал

## 5. Пояснения к учебному плану

### 5.1. Нормативная база реализации образовательной программы, учебного плана

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Джанкойский профессиональный техникум» разработан на основе требований ФГОС СОО и ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016, регистрационный № 44898), профессиональных стандартов: 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015, регистрационный № 39023); 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015, регистрационный № 38940) с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в государственном реестре примерных

основных образовательных программ СПО Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г., регистрационный номер: 33) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями и дополнениями;
- Закон Республики Крым «Об образовании в Республике Крым» от 17.06.2015 №131-ЗРК/2015;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (ред. от 17.12.2020);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610 н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015, регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597 н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015, регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914 н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015, регистрационный № 40270);
- Приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями, внесенными: приказом Минобрнауки России от 22.01.2014 № 31; приказом Минобрнауки России от 15.12.2014 № 1580; приказом Минпросвещения России от 28.08.2020 № 441;
- Приказ Министерства образования и науки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями, внесенными: приказом Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645; приказом Минобрнауки России от 31.12.2015 № 1578; приказом Минобрнауки России от 29.06.2017 № 613;

- Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» с изменениями, внесенными приказом Минпросвещения Российской Федерации от 20.11.2020 № 665;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Минпросвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования РФ, Минпросвещения РФ от 18.11.2020 № 1430/652;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» с изменениями на 1 июня 2021 года;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 26.10.2020 № 744 «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ») (Зарегистрировано в Минюсте России 10.09.2020 № 59764);
- Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 11.12.2020 № 712 «О внесении изменений в некоторые ФГОС общего образования по вопросам воспитания»;
- письмо Министерство науки и высшего образования Российской Федерации от 21 октября 2020 г. № МН-5/20382 «О направлении разъяснений о правовом регулировании осуществления зачета результатов освоения



обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики»;

– письмо Минобрнауки от 17.03.2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учётом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– письмо Министерство науки и высшего образования Российской Федерации от 20 июня 2020 г. № 05-772 «Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования»;

– примерная основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессия 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ СПО Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г., регистрационный номер: 33;

– Устав ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»;

– локальные нормативные акты Техникума.

## **5.2. Организация учебного процесса и режим занятий:**

– **Начало учебных занятий** - 01 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

– **Обязательная учебная нагрузка обучающихся** при освоении основной профессиональной образовательной программы включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;

– **Объем учебной нагрузки обучающихся** составляет 36 академических часов в неделю.

– **Продолжительность учебной недели** - пятидневная;

– **Продолжительность аудиторных занятий** – для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;

– **Виды практик** - учебная и производственная практики. Учебная практика и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими знаниями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в лабораториях ГБПОУ РК «Джанкойский

профессиональный техникум» мастерами производственного обучения. Производственная практика проводится на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе прямых договоров, заключаемых между учреждением и каждой организацией. Сроки проведения учебной практики и производственной практики устанавливаются согласно рабочим учебным планам по профессии; учебная практика - 23 недели, проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрированно, так и рассредоточено. Производственная практика в количестве 30 недель проводится: на 2 курсе – 4 недели, на 3 курсе – 13 недель, на 4 курсе -13 недель. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами с места прохождения практики.

– **Текущий контроль успеваемости обучающихся** проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных предметов, дисциплин, междисциплинарных курсов (профессиональных модулей) как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Методы, виды текущего контроля определяются преподавателем исходя из специфики учебного предмета, дисциплины, МДК (профессионального модуля), формируемых общих и профессиональных компетенций обучающихся.

– **Общая продолжительность каникул** 34недель. Продолжительность каникул составляет не менее двух недель в зимний период и не менее 10 недель в учебном году.

– **Промежуточная аттестация** – 2,6 недель. Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов и дифференцированных зачетов. Промежуточная аттестация обучающихся в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

– **Порядок организации самостоятельной работы (в случае наличия) и оценка её результатов** - Содержание самостоятельной учебной работы обучающихся по дисциплине, профессиональному модулю определяет преподаватель и сопровождается методическими указаниями по выполнению самостоятельной работы учебной дисциплины, профессионального модуля. Обучающиеся выполняют самостоятельную учебную работу в помещениях (библиотеке, кабинетах, домашних условиях) которые оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду техникума (при наличии). Контроль результатов самостоятельной учебной работы обучающихся является одной из форм текущего контроля и может проходить в письменной, устной или

смешанной форме, с представлением продукта творческой деятельности обучающегося. Учет выполнения самостоятельной работы преподаватель ведет в журнале теоретического обучения.

– **Государственная итоговая аттестация** – 2 недели. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

### **5.3. Общеобразовательный цикл**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2 года. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2196 часов. Остаток часов отведен на реализацию вариативной части профессиональной подготовки.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций письма Министерства образования и науки Российской Федерации 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» в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов: учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных предметов, курсов по выбору, общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл “Общие учебные предметы” включены учебные предметы: “Русский язык”, “Литература”, “Иностранный язык”, “Математика”, “История”, “Физическая культура”, “Основы безопасности жизнедеятельности”, “Астрономия”.

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: «Математика», «Химия», «Информатика».

Учебный план предусматривает изучение учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей: «Родная литература», «Информатика», «Химия» и дополнительного учебного предмета «Введение в профессию».

В рамках освоения общеобразовательного цикла индивидуальные проекты выполняются обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов в течение одного года на 1 курсе обучения. Промежуточная аттестация по защите индивидуального проекта проводится в форме экзамена.

Оценивание качества освоения общеобразовательного цикла производится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение учебных предметов. Формы текущего контроля: практическое занятие, лабораторное занятие (работа), контрольная работа, тестирование, опрос обучающихся, проверка индивидуальных и домашних заданий, самостоятельной работы и другие.

Промежуточная аттестация в форме экзаменов проводится по учебным предметам: «Русский язык» - письменно, «Математика» – письменно, «Химия» - устно. При проведении промежуточной аттестации предусмотрен интервал не менее 2-х дней для проведения консультаций для обучающихся.

#### **5.4. Общепрофессиональный цикл**

В общепрофессиональном цикле выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие (работа), консультация, лекция, семинар) – 662 часов и самостоятельной работы обучающихся – 28 часов.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины «Физическая культура» в объёме 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 66 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего

объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

В общепрофессиональном цикле предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний;
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии.

### **5.5. Профессиональный цикл**

Профессиональный цикл является обязательной частью ОПОП (ППКРС) и состоит из пяти профессиональных модулей, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО. В состав каждого профессионального модуля входят два междисциплинарных курса и следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определено в объеме 50,4% от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

### **5.6. Формирование вариативной части ОПОП**

Вариативная часть образовательной программы (24%) дает возможность на расширение основных видов деятельности, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения

дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть профессионального образования позволяет учесть не только требования работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения Ворлдскиллс Россия.

### Объём вариативной части

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объём вариативной части	Обоснование
<b>ПП</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>	<b>1398</b>	
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>338</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	12	Для дополнительного освоения требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены, к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	12	Для дополнительного изучения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП)
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	12	Для изучения инновационного оборудования и технологий
ОП.04	Экономические правовые основы профессиональной деятельности	2	Для дополнительного изучения законодательной базы по вопросам предпринимательской деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2	Для дополнительного изучения видов бухгалтерского учёта, правил расчёта с потребителем, ведение калькуляции и учёта сырья

ОП.06	Охрана труда	2	Для предотвращения травматизма и несчастных случаев в профессиональной деятельности
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	Для дополнительного изучения иностранного языка в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	30	Для предотвращения травматизма и несчастных случаев
ОП.10	Экологические основы природопользования	38	Для формирования общей компетенции ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности./Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	38	Для формирования общей компетенции ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Для студентов с ОВЗ и инвалидов реализуется дисциплина «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии», направленная на изучение универсальных информационных и коммуникационных технологий, ассистивных технологий, которые помогают компенсировать функциональные ограничения человека, альтернативных устройств ввода-вывода информации, вспомогательных устройств, вспомогательных и альтернативных программных средств.
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности/ Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний	38	Для формирования общей компетенции ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности
ОП.13	Основы финансовой грамотности	38	Для формирования общей компетенции ОК.11. Для формирования навыков поиска, подбора, анализа и интерпретации финансовой информации из различных источников и развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора

ОП.14	Основы рисования и лепки	38	Для формирования навыков эстетического оформления кулинарных и кондитерских изделий
ОП.15	Организация обслуживания	38	Для формирования умений организовывать обслуживание и оказание услуг с учётом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.
ОП.16	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	36	Для формирования навыков эстетического оформления кулинарных и кондитерских изделий
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1060</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></b>	<b>136</b>	
МДК.01.01	Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2	Для дополнительного изучения технологических процессов в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	44	Для дополнительного изучения технологических процессов в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»
УП.01.	Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36	Для получения дополнительного практического опыта подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01	Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	54	Для более качественного освоения соответствующих профессиональных компетенций
<b>ПМ.02</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>	<b>204</b>	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6	Для углубления профессиональной подготовки согласно лучшим международным практикам и современным технологиям, техническим требованиям Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»



МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	126	Для углубления профессиональной подготовки согласно лучшим международным практикам и современным технологиям, техническим требованиям Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»
УП.02.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72	Для получения дополнительного практического опыта творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
<b>ПМ.03</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>	<b>228</b>	
МДК.03.01	Организация приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	Для углубления профессиональной подготовки согласно лучшим международным практикам и современным технологиям.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	42	Для углубления профессиональной подготовки согласно лучшим международным практикам и современным технологиям, техническим требованиям Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»
УП.03.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72	Для получения дополнительного практического опыта творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	Для более качественного освоения соответствующих профессиональных компетенций
<b>ПМ.04</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i></b>	<b>170</b>	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8	Для углубления профессиональной подготовки согласно лучшим международным практикам и современным технологиям, техническим требованиям Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	54	Для углубления профессиональной подготовки согласно лучшим международным практикам и современным технологиям, техническим требованиям Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»
УП.04.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36	Для получения дополнительного практического опыта творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	Для более качественного освоения соответствующих профессиональных компетенций
<b>ПМ.05</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b>	<b>322</b>	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	Для углубления профессиональной подготовки согласно лучшим международным практикам и современным технологиям, выполнения и реализации техническим требованиям Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	100	Для углубления профессиональной подготовки согласно лучшим международным практикам и современным технологиям, выполнения и реализации техническим требованиям Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»
УП.05.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	108	Для получения дополнительного практического опыта творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации	108	Для более качественного освоения соответствующих профессиональных компетенций

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
--	---	--	--

## **5.7. Порядок аттестации обучающихся**

### **Промежуточная аттестация**

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным предметам, дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Экзамены, дифференцированные зачеты, зачеты по учебным предметам, дисциплинам, междисциплинарным курсам проводятся по окончании изучения предметов, дисциплин, МДК в течение учебного года, экзамены по профессиональным модулям (ПМ) проводятся после освоения всех элементов ПМ (МДК, учебной и производственной практик) в период промежуточной аттестации. Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на учебную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения предметов, дисциплин и оценки компетенций обучающихся. Промежуточная аттестация по предметам, дисциплинам проводится в форме «Дифференцированного зачета» (ДЗ), «Экзамена» (Э). Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами с места прохождения практики. Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который позволяет определить готовность обучающегося к выполнению соответствующего профессиональному модулю вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы» ФГОС СПО. Не исключается возможность проведения комплексного экзамена (квалификационного) по двум или нескольким профессиональным модулям.

Итогом экзамена (квалификационного) является решение экзаменационной комиссии: «вид профессиональной деятельности по профессиональному модулю освоен/не освоен».

Общее количество форм промежуточной аттестации, по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, предусмотренным ФГОС, за весь период обучения составляет: 32 дифференцированных зачета (без учета зачетов по «Физической культуре»), 14 экзаменов. Таким образом, количество экзаменов в учебном году не превышает 8, количество зачетов (в том числе дифференцированных) - не более 10.

### **Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей и проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели.

При проведении демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, задания разрабатываются Национальным экспертом Ворлдскиллс Россия по соответствующей компетенции. Экзамен проводится на площадках, прошедших аккредитацию в Союзе Ворлдскиллс Россия. В состав экзаменационной комиссии входят сертифицированные эксперты Ворлдскиллс или педагогические работники ГБПОУ РК «Джанкойского профессионального техникума», прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена или свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении демоэкзамена не допускается оценивание результатов работ выпускников экспертами, принимавшими участие в их подготовке. При этом, указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена.

К ГИА допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии: 43.01.09. Повар, кондитер.

Регистрация участников, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется Центром проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (далее - ЦПДЭ). Не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения экзамена Техникум направляет в адрес ЦПДЭ список выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия. ЦПДЭ организует регистрацию всех заявленных участников в электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее чем за два месяца до начала экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 года №152-ФЗ «О персональных данных». Информирование зарегистрированных участников демонстрационного экзамена о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется ЦПДЭ. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом Ворлдскиллс Россия.

При проведении демонстрационного экзамена Техникум обеспечивает предварительный инструктаж выпускников непосредственно в месте проведения экзамена.

В указанный день осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись. Участникам предоставляется время не более 2 часов на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование. Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

Полная документация по ОТ и ТБ размещается на официальном сайте ЦПДЭ за 1 месяц до начала экзамена. ЦПДЭ несет всю полноту ответственности за соответствие технологического оснащения экзамена нормам ОТ и ТБ.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение

материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости. Вся информация и инструкции по выполнению экзамена от членов Экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должны быть четкими и недвусмысленными, не дающими преимущества тому или иному участнику.

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются с помощью специализированного программного обеспечения для обработки информации на соревновании. Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена - это обеспечение отсутствия преимуществ у кого-либо из участников экзамена. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Россия). Для перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку используется Методика перевода результатов ДЭ в экзаменационную оценку. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

Формирование итогового документа о результатах выполнения экзаменационных заданий по каждому участнику выполняется автоматизировано с использованием систем CIS и eSim. Формы электронного файла и таблицы разрабатываются и утверждаются Союзом «WorldSkills Россия». Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в системе eSim. Также, право доступа к результатам экзамена может быть предоставлено предприятиям- партнерам Союза «WorldSkills Россия» в соответствии с подписанными соглашениями с соблюдением норм федерального законодательства о защите персональных данных.