

Министерство образования и науки Архангельской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области  
«Березниковский индустриальный техникум».

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ АО «БИТ»  
*Алексей Л.В. Ходусова*  
«*ЛВ*» *Ходусова* 2017.



## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
Государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Архангельской области  
«Березниковский индустриальный техникум»  
по профессии среднего профессионального образования  
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар 3-4 разряд;  
Кондитер 3-4 разряд.  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования - естественнонаучный

Березник

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
  - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.
  - 1.2. Нормативный срок освоения программы.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
  - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
  - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
  - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
  - 3.1. Сводные данные по бюджету времени
  - 3.2. График учебного процесса
  - 3.3. План учебного процесса
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
  - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
  - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
  - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников
6. Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.  
Программы общепрофессиональных дисциплин:
  - ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве,
  - ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров,
  - ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,
  - ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности,
  - ОП.05 Безопасность жизнедеятельности.ФК.00 Физическая культура,
  - ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов,
  - ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста,Программы профессиональных модулей
  - ПМ.03 Приготовление супов и соусов,
  - ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы,
  - ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы,
  - ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок,
  - ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков;
  - ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа ГБПОУ АО «БИТ» комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- 1.Федеральный закон «Об образовании» от 29.02.2012г.№-273 ФЗ
- 2.Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии СПО 19.01.17 повар,кондитер, утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2010 года № 516, зарегистрированный Министерством юстиции России 01 июня 2010г. (регистрационный № 17682);
- 3.Примерные программы профессиональных модулей и дисциплин:
- 4.Постановление Правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543 « Об утверждении типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования»;
- 5.Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013. № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- 6.Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- 7.Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования.
- 8.Приказ Министерства образования и науки РФ от 28 мая 2014г.№594 Об утверждении порядка разработки примерных основных образовательных программ
- 9.Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015г.№391 О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования.
- 10.Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. №413 (ред. От 29.12.2014) Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования
- 11.СанПиН 2.4.3.1186 – 03 (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г.), СанПиН 2.4.3.2554 – 09;2.4.2.-10
- 12.Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12 – 696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы / среднего профессионального образования»;
- 13.Устав \_ГБОУ АО «Березниковский индустриальный техникум»
- 14.Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования, одобренными Научно – методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (Протокол № 1 от 03 февраля 2011г.);
- 15.Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53;
- 16.Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «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 начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г., регистрационный № 16866);

## 1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 19.01.17 Повар. кондитер при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 147 недель.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания..

### 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

Код	Наименование
<b>ВПД 1</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов.</b>
ПК 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей
ПК 2.	и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
<b>ВПД 2</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>
ПК1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для
ПК 2.	приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и
ПК 3.	кукурузы.
ПК 4.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 5.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем .
<b>ВПД 3</b>	<b>Приготовление супов и соусов.</b>
ПК.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 2.	Готовить простые супы.
ПК 3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
<b>ВПД 4</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы.</b>
ПК 1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным
ПК 3.	скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом..

### **ВПД 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

- ПК 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

### **ВПД 6 Приготовление холодных блюд и закусок.**

- ПК 1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

### **ВПД 7 Приготовление сладких блюд и напитков.**

- ПК 1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

### **ВПД 8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

- ПК 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

### **Наименование общих компетенций выпускника**

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
- ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своего труда.
- ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК.5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК.7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
- ОК.8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## **2.3. Специальные требования**

Образовательное учреждение в рамках действующего законодательства самостоятельно разрабатывает и утверждает ОПОП СПО с учетом потребностей регионального рынка труда и примерной ОПОП.

Перед началом разработки ОПОП образовательное учреждение должно определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится обучающийся, должны определять содержание его образовательной программы, разрабатываемой образовательным учреждением совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ОПОП образовательное учреждение:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения;

обязано ежегодно обновлять основную профессиональную образовательную программу с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом;

обязано в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязано обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязано обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязано формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

должно предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;

в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся могут участвовать в развитии самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой;

обучающимся должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

По дисциплине «Физическая культура» могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать для освоения основ медицинских знаний 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 73 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулярное время	13 нед.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы (для сроков обучения 1 год 10 мес.).

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются практики: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь квалификацию по профессии рабочего на 1–2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Основная профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному

перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Образовательное учреждение должно предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по профессии начального профессионального образования, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.



### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**



### 3.3 План учебного процесса по профессии 19.01.03 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации <sup>1</sup>	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам <sup>2</sup> (час. в семестр)					
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 семестр 17нед.	2 семестр 23нед.	3 семестр 17нед.	4 семестр 22нед.	5 семестр 17нед.	6 семестр 20нед.
						Лекций, уроков	лаб. и практик. занятий						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>4/6/4</b>	<b>3077</b>	<b>1025</b>	<b>2052</b>	<b>1575</b>	<b>265</b>	<b>400</b>	<b>506</b>	<b>388</b>	<b>356</b>	<b>222</b>	<b>180</b>
<b>ОБД.00</b>	<b>Базовый курс</b>	<b>4/5/1</b>	<b>2281</b>	<b>760</b>	<b>1521</b>	<b>938</b>	<b>162</b>	<b>286</b>	<b>422</b>	<b>328</b>	<b>299</b>	<b>114</b>	<b>72</b>
ОУД.01	Русский язык и литература	-, -, -, Э	427	142	285	78		70	70	70	75		
ОУД.02	Иностранный язык.	-, -, -, ДЗ	257	86	171	156		54	54	30	33		
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, -, -, Э	342	114	228			22	66	70	70		
ОУД.04	История	-, -, -, ДЗ	256	85	171	117		50	50	30	41		
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	257	86	171	40	131	54	43	34	40		
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	108	36	72	54	16	36	36	0	0		
ОУД.07	Физика	-, -, ДЗ	162	54	108			0	54	54	0	0	0
ОУД.08	Обществознание (вкл. Экономику и право)	-, -, -, Э	256	85	171			0	49	40	40	42	0
ОУД.09	География	----- ДЗ	108	36	72			0	0			36	36
ОУД.10	Экология	----- ДЗ	108	36	72			0	0	0	0	36	36

<b>ОУД.Оп</b>	<b>Профильный курс</b>	<b>-/1/3</b>	<b>526</b>	<b>175</b>	<b>351</b>	<b>637</b>	<b>103</b>	<b>114</b>	<b>84</b>	<b>50</b>	<b>31</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
ОУД11	Информатика	-, -, ДЗ	162	54	108	69	87	54	54	0	0	0	0
ОУД12	Химия	-, -, Э	256	85	171			60	30	50	31	0	0
ОУД13	Биология	-, -, ДЗ	108	36	72			0	0	0	0	36	36
<b>ДД.00</b>	<b>Дополнительные дисциплины</b>	<b>- 4 -</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>26</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
ОУД14	История родного края	3	54	18	36							36	
ОУД15	Информационные технологии	3	54	18	36							36	
ОУД16	Мировая художественная культура	3	54	18	36								36
ОУД17	Этика и психология семейной жизни	3	54	18	36								36
ИП	Индивидуальный проект	3	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>			0	0	10	26	0	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>-/4/1</b>	<b>399</b>	<b>133</b>	<b>266</b>	<b>188</b>	<b>44</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>42</b>	<b>80</b>	
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	54	18	36	36		36	0	0	0	0	0
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-ДЗ	105	35	70	68		30		20	20		
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	144	48	96	64		30	0	28	22	16	
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	48	16	32	4	28					32	
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	16	16					32	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2098</b>	<b>208</b>	<b>1856</b>	<b>342</b>	<b>90</b>	<b>116</b>	<b>310</b>	<b>180</b>	<b>484</b>	<b>286</b>	<b>564</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2044</b>	<b>190</b>	<b>1820</b>	<b>328</b>	<b>68</b>	<b>116</b>	<b>310</b>	<b>180</b>	<b>484</b>	<b>268</b>	<b>546</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	Эк	<b>148</b>	<b>16</b>	<b>132</b>	<b>25</b>	<b>7</b>	<b>80</b>	<b>52</b>				
Мдж.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	48	16	32	25	7	32					
УП.01	Учебная практика	3	48		48			48					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	52		52				52				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	Эк	<b>240</b>	<b>18</b>	<b>222</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>36</b>	<b>186</b>				
Мдж.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,	ДЗ	54	18	36	26	10	36					

	творога, теста												
УП.02	Учебная практика	ДЗ	84		84				84				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	102		102				102				
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	Эк	<b>225</b>	<b>23</b>	<b>202</b>	<b>42</b>	<b>10</b>		<b>72</b>	<b>130</b>			
Мдк.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	69	23	46	42	10		46				
УП.03	Учебная практика	ДЗ	48		48				26	22			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108		108					108			
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	Эк	<b>228</b>	<b>20</b>	<b>208</b>	<b>32</b>	<b>8</b>			<b>40</b>	<b>168</b>		
Мдк.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	ДЗ	60	20	40	32	8			40			
УП.04	Учебная практика	ДЗ	60		60						60		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	108		108						108		
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	Эк	<b>306</b>	<b>34</b>	<b>272</b>	<b>60</b>	<b>8</b>				<b>242</b>	<b>30</b>	
Мдк.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	102	34	68	60	8				68		
УП.05	Учебная практика	ДЗ	96		96						96		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108		108						78	30	
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	Эк	<b>162</b>	<b>16</b>	<b>146</b>	<b>30</b>	<b>6</b>					<b>146</b>	
Мдк.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	48	16	32	30	2					32	
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36		36							36	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	78		78							78	
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	-, -, -, Эк	<b>153</b>	<b>13</b>	<b>140</b>	<b>27</b>	<b>5</b>					<b>92</b>	<b>48</b>
Мдк.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, -, ДЗ	39	13	26	21	5					26	
УП.07	Учебная практика	ДЗ	36		36							36	
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	78		78							30	48
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	-, -, -, -, Эк	<b>531</b>	<b>33</b>	<b>498</b>	<b>52</b>	<b>14</b>						<b>498</b>
Мдк.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских	ДЗ	99	33	66	52	14						66

	изделий												
УП.08	Учебная практика	ДЗ	180		180								180
ПП.08	Производственная практика	ДЗ	252		252								252
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>ДЗ</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>14</b>	<b>22</b>					<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Всего</b>		25/10/12	<b>5523</b>	<b>1349</b>	<b>4174</b>	<b>2161</b>	<b>479</b>	<b>612</b>	<b>816</b>	<b>606</b>	<b>808</b>	<b>588</b>	<b>744</b>
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>				<b>5 нед.</b>								
<b>Г(И)А</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>				<b>2 нед.</b>								
<b>Консультации на учебную группу на весь учебный период 300 часов</b>  <b>Государственная (итоговая) аттестация</b> Выпускная квалификационная работа					<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	<b>564</b>	<b>552</b>	<b>476</b>	<b>466</b>	<b>378</b>	<b>264</b>	
						учебной практики	<b>48</b>	<b>110</b>	<b>22</b>	<b>156</b>	<b>72</b>	<b>180</b>	
						производств. практика	<b>0</b>	<b>154</b>	<b>108</b>	<b>186</b>	<b>138</b>	<b>300</b>	
						экзаменов	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
						диффзачетов	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
						зачет	<b>1</b>			<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	

**4. Перечень кабинетов, мастерских  
для подготовки по профессии НПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	<b>Кабинеты:</b>
1	Электротехники
2	Охраны труда
3	Безопасности жизнедеятельности
4	Технологии кулинарного производства
5	Технологии кондитерского производства
6	Русского языка и литературы
7	Иностранного языка
8	Физики
9	Химии
10	Математики
11	Информатики
	<b>Лаборатории:</b>
1	Микробиологии, санитарии и биологии;
2	Товароведение продовольственных товаров;
3	Техническое оснащение и организация рабочего места;
4	Учебный кулинарный цех;
5	Учебный кондитерский цех;

**Спортивный комплекс:**

- 1 Спортивный зал;
- 2 Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- 3 Место для стрельбы.

**Залы:**

- 1 Библиотека
- 2 Выход в сеть Интернет в кабинете информатики



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения АО «Березниковский индустриальный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.03 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 № 798, зарегистрированный Министерством юстиции России 20 августа 2013г. г., (регистрационный № 29749), 19.01.03 « Повар, кондитер». По окончании курса обучения и сдачи квалификационных экзаменов присваиваются квалификации: повар- 3-4 разряд; кондитер- 3-4 разряд.

Нормативно – правовую основу разработки учебного плана составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии СПО 19.01.03 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013г. года № 798, зарегистрированный Министерством юстиции России 20 августа 2013г.. (регистрационный № 29749);
3. Постановление Правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543 « Об утверждении типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования»;
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013. № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования.
7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 28 мая 2014г.№594 Об утверждении порядка разработки примерных основных образовательных программ
8. Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015г.№391 О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования.
9. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. №413 (ред. От 29.12.2014) Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования
10. СанПиН 2.4.3.1186 – 03 (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г.), СанПиН 2.4.3.2554 – 09;2.4.2.-10
11. Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12 – 696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы / среднего профессионального образования»;
12. Устав \_ГБПОУ АО «Березниковский индустриальный техникум»
13. Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или

среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования, одобренными Научно – методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (Протокол № 1 от 03 февраля 2011г.);

14. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53;
15. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «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 начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г., регистрационный № 16866);

#### **Организация учебного процесса и режим занятий**

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённого приказом №464 Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. Уставом ГБПОУ АО «БИТ» , объем учебно - производственной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю при 5-дневной учебной неделе. Время работы на производственной практике не превышает продолжительности рабочего времени, установленного трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, занятия проводятся парно с перерывом 5 минут после каждого урока и 10 минут после каждой пары, учебная практика ведется с 10-минутными перерывами через каждые 50 минут работы на 1-м этапе, длительность которого зависит от сроков обучения и профессии, на втором этапе, через 1,5-2 часа и на заключительном этапе. На производственной практике режим работы подростков приближают к режиму труда взрослых рабочих, с более ранним обеденным перерывом. Последовательность и чередование уроков в каждой учебной группе определяется расписанием занятий. Учебная неделя в Учреждении включает 5 рабочих (учебных) дней.

В образовательном учреждении устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика и производственная практика.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме: 100 часов в год. Формы проведения консультации следующие: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Численность обучающихся в учебной группе в соответствии с гигиеническими требованиями к условиям обучения не должна превышать 25 человек.

Учебная практика на первом году обучения проводится в мастерских, лабораториях, а также учебная практика может проводиться в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров между организацией и ГБПОУ АО «БИТ». Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между ГБПОУ АО «БИТ» и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

Учебная практика и производственная практика обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, осуществляются в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. и Положением о проведении учебной и производственной практики ГБПОУ АО «БИТ».

При организации обучения по ППКРС на базе основного общего образования освоение элементов профессионального цикла начинается с первого курса параллельно с общеобразовательной подготовкой. Такое построение ППКРС дает возможность повысить мотивацию обучающихся к обучению и будущей профессиональной деятельности. Формы аттестации по общеобразовательным предметам включаются в общее количество аттестаций и учитываются при определении максимально возможного их количества.

Промежуточную аттестацию в форме экзамена проводят в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточную аттестацию в форме зачета или дифференцированного зачета проводят за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, предмета или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов и дифференцированных зачетов. По общеобразовательным предметам и общепрофессиональным дисциплинам используются текущие формы контроля (рейтинговые и накопительные системы оценивания), результат которых будет учитываться в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или предмета.

Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, которые проводятся каждый семестр и не учитываются при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю ( промежуточной аттестации по ППКРС) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам выпускнику присваивается определенная квалификация. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: « вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен с оценкой». В зачетной книжке запись будет иметь вид: «ВПД освоен с оценкой» или «ВПД не освоен с оценкой».

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Форма аттестации по учебной и производственной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК-ДЗ (дифференцированный зачет).

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования- соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательными учреждениями на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования утверждённого приказом № 968 Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. И положения о проведении государственной (итоговой) аттестации выпускников ГБПОУ АО «БИТ».

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по программе СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер формируется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) среднего общего образования, реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом технического профиля, в соответствии с Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. № 06-1225 и Перечнем профессий среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013г. № 1199, получаемого профессионального образования, в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализуемых программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. №1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. №241 и от 30.08.2010 г. №889) и «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО. (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03. 2015 г. № 06-259).

ОГБПОУ АО «БИТ» при разработке учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО, формируя общеобразовательный цикл, исходят из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается до 82 недель из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время – 22 нед.

Опираясь на опыт реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах ППКРС СПО, возрастные и социально-психологические особенности обучающихся, учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределяются следующим образом:

1872 часа на изучение базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла, 180 часов дополнительные дисциплины на основе Рекомендаций Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259. При этом на ОБЖ отводится 72 часа, на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ

Минобрнауки России от 30.08.2010г. №889) Сборы для юношей в объеме 35 часов проводятся за счет каникулярного времени по окончании 2 курса и в сетке часов не учитываются.

При освоении общеобразовательных учебных дисциплин каждым обучающимся подготавливается индивидуальный проект который является особой формой организации образовательной деятельности обучающихся.

Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках следующих предметов История, Химия, Информатика, Физика, Экология моего края.

Изучение общеобразовательных учебных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС СПО.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении дисциплин общеобразовательного учебного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии общепрофессионального учебного цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ППКРС СПО.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении дисциплин общеобразовательного учебного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии общеобразовательного учебного цикла, а также отдельных дисциплин профессионального учебного цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Качество освоения дисциплин общеобразовательного учебного цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по предметам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий предмет, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

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

Экзамены проводятся по русскому языку, математике - в письменной форме, по физике - в устной форме.

В ГБПОУ АО «БИТ» для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО используются новые примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин рекомендованные ФГАУ «ФИРО», 2015 г для профессий и специальностей СПО, предусматривающие изучение как общих, так и по выбору из обязательных предметных областей учебных дисциплин.

Примерные программы учебных общеобразовательных учебных дисциплин для профессий и специальностей СПО (русский язык, литература, английский язык, математика, физика, химия, биология, обществознание, история, право, информатика, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности (ОБЖ) рекомендованы для использования в учреждениях СПО ФГАУ «ФИРО», 2015 На основе примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин, разработаны рабочие программы.

В рабочих программах конкретизируется содержание профильной ее значимости для освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО; указываются лабораторные, практические работы, виды самостоятельных работ, консультации, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия.

### **Формирование вариативной части ППКРС**

Объем вариативной части ППКРС составляет 144 часа которые использованы на увеличение часов: общепрофессиональных дисциплин (106часов) и дисциплин профессиональных модулей (38часов)

Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются:

- необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей;
- углубление освоения профессиональных модулей и общих компетенций;
- обеспечения конкурентоспособности на рынке труда.

## **5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Промежуточную аттестацию в форме экзамена проводят в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточную аттестацию в форме зачета или дифференцированного зачета проводят за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, предмета или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов и дифференцированных зачетов. По общеобразовательным предметам и общепрофессиональным дисциплинам используются текущие формы контроля (рейтинговые и накопительные системы оценивания), результат которых будет учитываться в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или предмета.

Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, которые проводятся каждый семестр и не учитываются при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю ( промежуточной аттестации по ППКРС) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам выпускнику присваивается определенная квалификация. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: « вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен с оценкой». В зачетной книжке запись будет иметь вид: «ВПД освоен с оценкой» или «ВПД не освоен с оценкой».

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Форма аттестации по учебной и производственной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК-ДЗ (дифференцированный зачет).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов -10. Успеваемость обучающегося по итогам семестра при сдаче экзамена и дифференцированного зачета определяется оценками: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.

## **5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №986 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательного учреждения.

## **5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является заключительной частью основной профессиональной образовательной программы и проводится с целью определения соответствия уровня подготовки выпускников требованиям Государственного образовательного стандарта с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

К государственной итоговой аттестации допускаются учащиеся, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Не допускаются к государственной итоговой аттестации выпускники, не сдавшие итоговых экзаменов по отдельным учебным дисциплинам или не выполнившие практические квалификационные работы или письменные экзаменационные работы.

Для проведения итоговой аттестации создается аттестационная комиссия численностью не менее 5 человек, которая руководствуется в своей деятельности ФГОС по профессии.

Государственная итоговая аттестация выпускников ГБПОУ АО «БИТ» состоит из следующих этапов:

1. Самостоятельное выполнение аттестуемым выпускной практической квалификационной работы, которая выявляет уровень профессиональной подготовки выпускника, предусмотренный квалификационной характеристикой.
2. Написание письменной экзаменационной работы.
3. Защита письменной экзаменационной работы по теме, определяемой техникумом, выявляет готовность выпускника к целостной профессиональной деятельности.
4. Собеседование с аттестуемым на заседании аттестационной комиссии для определения соответствия его знаний и умений требованиям квалификационной характеристики, образовательной программы по профессии.

### **Критерии оценок**

**Оценка “отлично”** Ставится за такие знания, когда учащийся обнаруживает усвоение всего объема программного материала, выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, свободно применяет полученные знания на практике.

Письменная экзаменационная работа выполнена учащимся осмысленно, грамотно, аккуратно.

**Оценка “хорошо”** Ставится за такие знания, когда учащийся обнаруживает знание материала, не допускает серьезных ошибок при воспроизведении знаний, легко устраняет отдельные неточности в ответе с помощью дополнительных вопросов преподавателя, умеет применять полученные знания на практике. В письменной экзаменационной работе допущены незначительные ошибки.

**Оценка “удовлетворительно”** Ставится за такие знания, когда учащийся обнаруживает усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя, предпочитает отвечать на вопросы воспроизводящего характера и испытывает затруднения при ответах на видоизмененные вопросы, не достаточно умело умеет применять полученные знания на практике.

В письменной экзаменационной работе допущены значительные ошибки.

**Оценка “неудовлетворительно”** Ставится, когда у учащегося имеются определенные представления об изученном материале, но большая часть программного материала им не усвоена.

Письменная экзаменационная работа выполнена не аккуратно и не соответствует требованиям.

### **Проведение выпускной практической квалификационной работы по профессии**

К выпускной практической квалификационной работе допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому и производственному обучению и в полном объеме усвоившие программу производственной практики.

Производственная практика завершается итоговой проверкой профессиональных знаний, умений, навыков, приобретенных обучающимся, при выполнении выпускной практической квалификационной работы.

Содержание практических квалификационных работ должно соответствовать требованиям квалификационных характеристик соответствующего разряда, которым должен обладать выпускник профессионального учебного заведения.

Обучающимся, имеющим отличную успеваемость по профессиональному циклу и систематически выполняющим в период практики установленные производственные задания, выдается работа более высокого уровня квалификации.

### **Критерии оценки выполнения работы**

1. Овладение приемами работ
2. Соблюдение технических и технологических требований к качеству
3. Выполнение установленных норм времени
4. Умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями
5. Соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места

Выпускник должен знать: технические характеристики, конструктивные особенности, режимы работы и правила технической эксплуатации рабочего объекта.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимся в присутствии аттестационной комиссии. Если комиссия в полном составе не может присутствовать при выполнении выпускником практической квалификационной работы, то составляется заключение, в котором дается характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.



## **Организация выполнения и защиты выпускной письменной экзаменационной работы**

1. Письменная экзаменационная работа является самостоятельной работой обучающегося на заключительном этапе обучения, усиливает технологичность учебного процесса, ориентирует его на индивидуализацию учебной деятельности.
2. Содержание и качество письменной экзаменационной работы позволяет судить не только об уровне теоретических знаний и общем развитии обучающихся, но и о способности выпускников самостоятельно решать сложные производственные задачи.
3. В ходе выполнения письменной экзаменационной работы, выпускники должны показать умение пользоваться не только учебниками и учебными пособиями, но и современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами.
4. Письменная экзаменационная работа должна выявить профессиональную подготовку обучающихся, их знания современной техники и технологии, использование учебной, технической и нормативной литературы по профессии.
5. В ходе выполнения письменной экзаменационной работы обучающийся должен показать свою подготовленность в технологических процессах, а также в вопросах охраны труда, в применении материалов, инструментов и оборудования.

Выпускная письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость.

При выходе на производственную практику каждый обучающийся получает тему выпускной письменной экзаменационной работы, в соответствии с оборудованием, имеющимся на данном рабочем месте. Выпускная письменная экзаменационная работа, являясь завершающим этапом подготовки, должна показать готовность обучающегося квалифицированно решать теоретические и практические задачи по избранной рабочей профессии.

Темы письменных экзаменационных работ разрабатываются преподавателями профессионального цикла дисциплин совместно с мастерами производственного обучения, рассматриваются предметно-цикловыми комиссиями, утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе.

За полгода до итоговой аттестации до сведения обучающихся доводят перечень тем письменных экзаменационных работ. Темы письменных экзаменационных работ должны содержать реальные задачи, которые приходится решать на производстве, соответствовать содержанию производственной практики, выпускным практическим квалификационным работам, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС по профессии. Темы должны отражать комплексный характер работ. Название темы должно быть кратким, отражающим основное содержание работы, иметь четкую целевую направленность. Название темы письменной экзаменационной работы во всех документах должно приводиться без каких-либо изменений, сокращений и искажений.

Повторение тем письменных экзаменационных работ в рамках техникума не допускается. Закрепление тем и руководителей письменных экзаменационных работ оформляется приказом по техникуму.

## **Перечень документов, необходимых для проведения защиты выпускных письменных экзаменационных работ**

1. Приказ директора ГБПОУ АО «БИТ» о проведении государственной итоговой аттестации.

2. Приказ директора ГБПОУ АО «БИТ» о создании экзаменационной комиссии для проведения итоговой аттестации студентов.
3. Приказ директора ГБПОУ АО «БИТ» о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации.
4. Приказ об организации выполнения письменных экзаменационных работ обучающимися выпускных групп.
5. Перечень тем письменных экзаменационных работ, рассмотренный на заседании предметно-цикловой комиссии и утвержденный директором колледжа.
6. График контроля выполнения письменных экзаменационных работ.
7. Расписание проведения защиты письменных экзаменационных работ.
8. Журналы теоретического и производственного обучения за период обучения.
9. Сводная ведомость успеваемости.
10. Производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ, наряды на выполнение выпускных практических квалификационных работ, перечень выпускных практических квалификационных работ, протокол проведения работ.
11. Протокол государственной итоговой аттестации.

Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. Однако лучшее впечатление производит доклад в форме пересказа без чтения текста, которым следует пользоваться только для уточнения цифрового материала. Обучающийся должен свободно ориентироваться в своей выпускной письменной экзаменационной работе.

Мастер производственного обучения зачитывает производственную характеристику обучающегося, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает характеристику и протокол на выполненную квалификационную работу в комиссию.

Председатель комиссии разрешает выпускнику начать доклад по защите темы письменной экзаменационной работы.

На защите в своем выступлении выпускник наибольшее внимание должен уделить вопросам:

- технологии;
- организации рабочего места;
- правилам безопасности труда при выполнении выпускной практической квалификационной работы.

Доклад должен быть кратким (5-8 мин), конкретным, интересным с профессиональной точки зрения. В выступлении необходимо корректно использовать демонстрационные материалы, которые усиливают доказательность выводов и облегчают восприятие доклада.

В докладе рекомендуется отразить:

- актуальность темы;
- цель выпускной квалификационной работы;
- задачи, решаемые для достижения этой цели;
- суть проведенного исследования;
- выявленные в процессе анализа недостатки.

Доклад должен продемонстрировать приобретенные обучающимся навыки самостоятельной работы, необходимые современному квалифицированному рабочему.

В процессе защиты члены комиссии задают выпускнику ряд вопросов, в основном связанных с темой защищаемой работы. Вопросы протоколируются.

Ответы должны быть краткими и по существу вопроса.

После окончания защиты аттестационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты письменных экзаменационных работ с указанием оценки, полученной на аттестации каждым выпускником.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии (профессиям) и выдаче документа об уровне образования учитывается:

- доклад учащегося на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана;
- выполнение программы производственного обучения;
- результаты выпускной практической квалификационной работы;
- данные производственной характеристики.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация по профессии и выдается документ государственного образца об уровне образования и квалификации.